



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ARAÇOIABA
SETOR DE CONTRATAÇÃO

EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 250204PE00001
LICITAÇÃO Nº. 00001/2025
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO - REGISTRO DE PREÇOS
CRITÉRIO: MENOR PREÇO POR ITEM
LEGISLAÇÃO: LEI 14.133/2021

Órgão Realizador do Certame:
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ARAÇOIABA
AV. JOÃO PESSOA GUERRA, SN - CENTRO - ARAÇOIABA - PE.
CEP: 53690-000 - E-mail: licitacao@aracoiaba.pe.gov.br - Tel.: (081) 35438079.

Observação:

Certame com cota reservada de 25% do objeto restrita à participação exclusiva de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 31.071.259/0001-57, doravante **denominado simplesmente ORC** e que neste ato é também o Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, às 11:30 horas do dia 24 de Fevereiro de 2025, por meio do site abaixo indicado, licitação na modalidade Pregão nº 00001/2025, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item, e o fornecimento realizado na forma parcelada; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, almejando obter a melhor proposta visando o Registro de Preços para: Registro de Preços, consignado em Ata, pelo prazo de 12 (doze) meses, com vistas à eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios do tipo perecíveis e não perecíveis, destinados a confecção complementar da alimentação Escolar dos Estudantes da Educação Básica da Rede Municipal de Ensino do Município de Araçoiaba/PE, conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

Data de abertura da sessão pública: 24/02/2025. Horário: 11:30 - horário de Brasília.

Data para início da fase de lances: 24/02/2025. Horário: 12:00 - horário de Brasília.

Local: www.comprasaracoiaba.com.br

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto da presente licitação: Registro de Preços, consignado em Ata, pelo prazo de 12 (doze) meses, com vistas à eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios do tipo perecíveis e não perecíveis, destinados a confecção complementar da alimentação Escolar dos Estudantes da Educação Básica da Rede Municipal de Ensino do Município de Araçoiaba/PE, conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

1.2.As especificações do objeto ora licitado - quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste instrumento, onde consta, inclusive, a estimativa consolidada de quantidades máximas a serem eventualmente contratadas pelo ORC.

1.3.O certame visa selecionar a proposta mais vantajosa objetivando formar Sistema de Registro de Preços para contratações futuras, conforme a norma vigente.

1.4.O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, nos termos do Anexo IV e nas condições previstas neste instrumento.

1.5.O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.

1.6.A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.7.O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.

1.8.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se:

1.9.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as hipóteses e condições determinadas no Art. 4º, da Lei 14.133/21.

1.10.Todas as referências de tempo neste Edital, no respectivo aviso e durante a sessão pública obedecerão o horário de Brasília - DF.

2.0.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 2.1.Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas.
- 2.2.Qualquer pessoa - cidadão ou licitante - é parte legítima para impugnar o Edital deste certame por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o respectivo pedido, dirigido ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:
 - 2.2.1.No endereço: www.comprasaraçoiaba.com.br.
- 2.3.O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos ou impugnação no prazo de até três dias úteis, contado da data de seu recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.
- 2.4.A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 2.5.Acolhida a impugnação contra o Edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, observados os prazos fixados na norma vigente.
- 2.6.As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas em sítio eletrônico oficial do ORC e no sistema, dentro do prazo estabelecido no item 2.3, e vincularão os participantes e a Administração.

3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO

- 3.1.Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:
 - 3.1.1.ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES;
 - 3.1.2.ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO – de não empregar menor;
 - 3.1.3.ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO – que a proposta compreende a integralidade dos custos;
 - 3.1.4.ANEXO IV - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO;
 - 3.1.5.ANEXO V - MINUTA DO CONTRATO;
 - 3.1.6.ANEXO VI - MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos;
 - 3.1.7.ANEXO VII - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP.
- 3.2.A obtenção do Edital poderá ser feita da seguinte forma:
 - 3.2.1.Junto ao Pregoeiro: gratuitamente;
 - 3.2.2.Pelos endereços eletrônicos:
 - 3.2.2.1.www.araçoiaba.pe.gov.br;
 - 3.2.2.2.www.comprasaraçoiaba.com.br; e
 - 3.2.2.3.www.gov.br/pncp.
- 3.3.Salienta-se que é parte integrante do presente instrumento convocatório, na forma de anexo, o correspondente Estudo Técnico Preliminar - ETP, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução; em atendimento ao requisito de publicidade determinado na norma vigente, que exige a publicação conjunta desses estudos com o respectivo Edital para garantir plena transparência e competitividade.

4.0.DO SUPORTE LEGAL

- 4.1.Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 5.1.O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:
Entrega: 5 (cinco) dias.
- 5.2.O fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referência - Anexo I. Na hipótese do referido termo não estabelecer o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, essa será feita na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.
- 5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.
- 5.4.As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação:
Recursos não Vinculados de Impostos:
Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil. §2º do Art. 7º do Decreto nº 7.892/2013.
- 5.5.Quando a validade da Ata de Registro de Preços ultrapassar o exercício financeiro atual, as despesas decorrentes de eventuais contratações futuras, correrão por conta das respectivas dotações previstas no orçamento do exercício financeiro posterior.
- 5.6.A dotação relativa a exercícios financeiros subsequentes, quando for o caso, será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação do crédito correspondente, podendo ser realizada mediante apostilamento.

6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 6.1.A licitação será realizada à distância e em sessão pública, por meio do sistema disponível no endereço eletrônico: www.comprasaraçoiaba.com.br.
- 6.2.Deverão ser observadas as normas e procedimentos estabelecidos pelo provedor do sistema, disponíveis no referido sítio eletrônico para acesso ao sistema e operacionalização.
- 6.3.Caberá ao licitante interessado em participar deste certame, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão; e comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
- 6.4.A participação neste certame é aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - **Cota Principal** - sendo que:

6.4.1.Foi estabelecido o percentual de 25% do objeto desta licitação, quando de natureza divisível, restrito à participação de ME e EPP - **Cota Reservada** - portanto, para os itens 62 a 72, a participação é exclusiva a Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente;

6.4.2.Se o licitante for declarado vencedor de item da Cota Principal e do seu correspondente na Cota Reservada, e havendo divergência entre os preços ofertados, a contratação deverá ocorrer pelo menor dos valores;

6.4.3.O Licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte poderá participar tanto da Cota Reservada quanto da Cota Principal;

6.4.4.O item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, está devidamente identificado com a indicação "ME" na coluna "PE - Participação Exclusiva ME/EPP" do Termo de Referência - Anexo I.

6.5.Não poderão participar os interessados:

6.5.1.Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

6.5.2.Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

6.5.3.Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

6.5.4.Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

6.5.5.Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e

6.5.6.Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 14º, da Lei 14.133/21.

6.6.O presente Edital não possibilitará a participação das pessoas físicas.

6.7.É vedada a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

6.8.Não será permitida a participação de sociedades cooperativas.

6.9.CONDIÇÃO ESPECÍFICA: O licitante deverá atender ao requisito abaixo e o respectivo comprovante, obrigatoriamente, integrará a documentação para fins de habilitação:

6.9.1.Comprovação de capacidade técnico-operacional, através de certidão ou atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado **em favor do Licitante**, que demonstre a sua capacidade de desempenho anterior satisfatório, de atividade igual ou assemelhada ao objeto da licitação. Serão admitidas as certidões ou os atestados referentes à execução de fornecimentos similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto do presente certame.

6.9.1.1.O licitante poderá apresentar mais de uma certidão ou atestado para comprovação da sua capacidade técnico-operacional.

7.0.DO CREDENCIAMENTO

7.1.Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema eletrônico de disputa à distância utilizado pelo ORC, acessando o seguinte endereço eletrônico: www.comprasaracoiaba.com.br.

7.2.Os interessados deverão atender às condições e procedimento constantes do referido site, cujo credenciamento implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.

7.3.O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados, diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema eletrônico ou do ORC por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

7.4.É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no referido sistema e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

7.5.A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

8.0.DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

8.1.Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

8.2.No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, relativamente às declarações necessárias e obrigatórias, sem prejuízo da exigência de outras declarações previstas em legislação específica e na Lei 14.133/21; tais como:

8.2.1.Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.

8.2.2.Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

8.2.3.Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos Incisos III e IV, do Art. 1º e no Inciso III, do Art. 5º da Constituição Federal.

8.2.4.Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em Lei e em outras normas específicas.

8.3.O licitante enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º, da Lei 123/06, estando apto a usufruir do tratamento favorecido previsto em seus Arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º, do Art. 4º, da Lei 14.133/21:

8.3.1.No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item; e

8.3.2.Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei 123/06, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.4.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

8.5.Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

8.6.Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas finais, após a fase de envio de lances.

8.7.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

8.7.1.A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

8.7.2.Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem anterior.

8.8.O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado por ele no sistema.

8.9.O valor final mínimo parametrizado possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o ORC, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

8.10.Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

8.11.O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

8.12.A falsidade de declaração relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei 14.133/21, e neste Edital. O Pregoeiro poderá promover diligência destinada a esclarecer as informações declaradas.

9.0.DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

9.1.O licitante deverá enviar sua **PROPOSTA** mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:

9.1.1.Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;

9.1.2.Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência - Anexo I;

9.1.3.Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria";

9.1.4.Descrição do objeto: contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência - Anexo I.

9.2.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

9.3.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.

9.4.A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência - Anexo I:

9.4.1.O Licitante não poderá ofertar proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação, indicado na coluna "quantidade" do referido termo de referência.

9.5.A indicação de "própria" em campo específico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.

9.6.A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe este Edital e seus anexos, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

9.7.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

9.8.Não será admitida a previsão de preços diferentes em decorrência do local de entrega do objeto da presente contratação, mesmo quando distintos; ou em razão da forma e do local de acondicionamento; ou por qualquer outro motivo.

9.9.O preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

9.10.Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

9.11.Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

9.12.Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

9.13.As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e **qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta** correspondente, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.0.DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

10.1.A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

10.2.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública:

10.2.1.Será desclassificada a proposta que identifique o licitante;

10.2.2.A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;

10.2.3.A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

10.3.O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

10.4.O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

10.5.Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:

10.5.1.O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

10.6.Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

10.7.O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema:

10.7.1.O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 1,00 (um real).

10.8.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema:

10.8.1.O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável;

- 10.8.2.O Pregoeiro poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo desse processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema. Eventual exclusão de proposta do licitante implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.
- 10.9.Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 10.10.A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 10.11.A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 10.12.Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 10.13.Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações:
- 10.13.1.Após o reinício previsto no item acima, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 10.14.Encerrada a etapa de que trata o subitem anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente.
- 10.15.Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 10.16.Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do melhor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 10.17.No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 10.18.Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 10.19.Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 10.20.Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06.
- 10.21.Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até cinco por cento acima da melhor proposta ou do melhor lance, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 10.22.A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de cinco minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 10.23.Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de cinco por cento, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no item anterior.
- 10.24.No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos itens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 10.25.Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances.
- 10.26.Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 60, da Lei 14.133/21, nesta ordem:
- 10.26.1.Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 10.26.2.Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei 14.133/21;
- 10.26.3.Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 10.26.4.Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 10.27.Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens produzidos por:
- 10.27.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do ORC;
- 10.27.2. Empresas brasileiras;
- 10.27.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 10.27.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09.
- 10.28.Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento:
- 10.28.1.A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;
- 10.28.2.A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;
- 10.28.3.Concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos os licitantes e registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo;
- 10.28.4.O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, envie a sua **proposta atualizada**, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;
- 10.28.5.É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente.
- 10.29.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade, observado o intervalo mínimo de vinte e quatro horas.
- 10.30.Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de julgamento da proposta.

11.0.DA FASE DE JULGAMENTO

- 11.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro realizará a verificação da conformidade da proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço final em relação ao estipulado para contratação, conforme definido neste Edital.
- 11.2. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta:
- 11.2.1. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;
- 11.2.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pelo Pregoeiro, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 11.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 11.3.1. Contiver vícios insanáveis;
- 11.3.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência - Anexo I;
- 11.3.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 11.3.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 11.3.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 11.4. É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo ORC; em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, será dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para apresentar, por meio do sistema eletrônico, a documentação que comprove a viabilidade da proposta:
- 11.4.1. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;
- 11.4.2. A inexequibilidade, nessa hipótese, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:
- 11.4.2.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 11.4.2.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 11.4.3. Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, apenas o item correspondente.
- 11.5. O Pregoeiro poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a sua substância e sua validade jurídica, atribuindo-lhes eficácia para fins de classificação.
- 11.6. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas das propostas. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.
- 11.7. Encerrada a fase de julgamento, após verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contratação, o Pregoeiro verificará a documentação de habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

12.0. DA HABILITAÇÃO

12.1. Os documentos previstos neste instrumento, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, conforme as disposições dos Arts. 62 a 70, da Lei 14.133/21.

12.2. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de **HABILITAÇÃO**:

12.3. PESSOA JURÍDICA:

12.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ.

12.3.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

12.3.3. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br. No caso de sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz. Em se tratando de sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil. Salienta-se que os documentos relacionados neste subitem deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

12.3.4. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais. Os referidos documentos limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de dois anos. As pessoas jurídicas criadas no exercício financeiro desta licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

12.3.5. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.

12.3.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei.

12.3.7. Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecido pela Caixa Econômica Federal.

12.3.8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

12.3.9.Declaração do licitante atestando que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo – Anexo II.

12.3.10.Declaração do licitante, sob pena de desclassificação, de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme modelo – Anexo III.

12.3.11.Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas.

12.3.12.Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica expedida pelo Tribunal de Contas da União, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas, no endereço eletrônico: www.tcu.gov.br.

12.3.13.Comprovação do cumprimento de requisitos normativos, conforme modelos - Anexo VI:

12.3.13.1.Declaração de ciência dos termos do Edital;

12.3.13.2.Declaração de inexistir fato impeditivo;

12.3.13.3.Declaração de não possuir no quadro societário servidor da ativa do ORC;

12.3.13.4.Declaração de não utilizar trabalho degradante ou forçado;

12.3.13.5.Declaração de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade;

12.3.13.6.Declaração de cumprimento dos requisitos para a habilitação e da proposta; e

12.3.13.7.Declaração de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

12.4.Documentação específica - pessoa jurídica:

12.4.1.Comprovação de capacidade técnico-operacional - item 6.9.1.

12.5.Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da solicitação do Pregoeiro, prorrogável por igual período, nas seguintes situações:

12.5.1.Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro; ou

12.5.2.De ofício, a critério do Pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.

12.6.Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor:

12.6.1.Os documentos relativos à regularidade fiscal constantes deste Edital, somente serão exigidos em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

12.7.A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

12.8.Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

12.8.1.Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

12.8.2.Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

12.9.Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observados o prazo e os termos definidos neste instrumento para o envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado:

12.9.1.Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes convocados para a apresentação da documentação habilitatória, após concluídos eventuais procedimentos da Comissão de Contratação, para sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e a sua validade jurídica, observadas as disposições deste Edital.

12.10.A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, observando-se o seguinte procedimento:

12.10.1.As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;

12.10.2.Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista quando da comprovação de que trata o subitem anterior, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

12.10.3.Para aplicação do disposto no subitem anterior, o prazo para regularização fiscal e trabalhista será contado a partir da divulgação do resultado da fase de habilitação. A prorrogação desse prazo poderá ser concedida, a critério do Pregoeiro, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa;

12.10.4.A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após o prazo de regularização fiscal e trabalhista de que tratam os dois subitens anteriores;

12.10.5.A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 156, da Lei 14.133/21, sendo facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação;

12.10.6.Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

12.11.Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos originais não digitais, quando houver alguma dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

12.12.Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos:

12.12.1.Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12.13.Os documentos exigidos para fins de habilitação no certame deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados em original; ou por cópia autenticada por cartório competente, ou pelo Pregoeiro, ou por membro da Equipe de Apoio ou da Comissão de Contratação; ou publicação em órgão da imprensa oficial.

Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade, considerado o disposto neste Edital. A eventual ausência do referido índice não inabilitará o licitante, sendo que:

12.13.1.A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante os agentes do ORC relacionados no item anterior, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;

12.13.2.Quando o documento for obtido via Internet sua autenticidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;

12.13.3.Poderá ser utilizada, a critério do Pregoeiro, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante.

12.14.Na análise dos documentos de habilitação, a Comissão de Contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação.

12.15.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas dos documentos de habilitação apresentados. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

13.0.DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

13.1.A proposta final do licitante declarado vencedor - **proposta atualizada** - deverá ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, e deverá:

13.1.1.Ser elaborada em consonância com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos, redigida em língua portuguesa e impressa em uma via em papel timbrado do proponente, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; datada e assinada pelo licitante ou seu representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento; e da sua validade;

13.1.2.Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;

13.1.3.Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados; especialmente de:

13.1.3.1.Composição de custos unitários.

13.2.A referida composição deverá ser assinada por responsável da empresa.

13.3.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais, sendo que, nesse último caso, a indicação em contrário está sujeita a correção, observando-se aos seguintes critérios:

13.3.1.Falta de dígitos: serão acrescentados zeros;

13.3.2.Excesso de dígitos: sendo o primeiro dígito excedente menor que cinco, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais excedentes suprimidos.

13.4.Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o preço unitário e o total em algarismos e o valor global da proposta em algarismos e por extenso:

13.4.1.Existindo discrepância entre o preço unitário e total, resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade, o preço unitário prevalecerá;

13.4.2.No caso de divergência entre o valor numérico e o expresso por extenso, prevalecerá o valor expresso por extenso;

13.4.3.Fica estabelecido que havendo divergência de preços unitários para um mesmo produto, prevalecerá o de menor valor.

13.5.A proposta obedecerá aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

13.6.A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado.

13.7.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens; inclusive a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

13.8.A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao Contratado:

13.8.1.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

13.9.As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

13.10.O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento.

14.0.DOS RECURSOS

14.1.A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no Art. 165, da Lei 14.133/21.

14.2.Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que no presente certame será de 30 (trinta) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

14.3.Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

14.3.1.A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

14.3.2.O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

14.4.O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

14.5.As razões do recurso deverão ser apresentadas, exclusivamente, da seguinte forma:

14.5.1.Em campo próprio do sistema eletrônico.

14.6.O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso com a sua manifestação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.7.Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

14.8.O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.9.O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.10.O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.11.Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no seguinte sítio: www.comprasaracoiaaba.com.br.

15.0.DA HOMOLOGAÇÃO

15.1.Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

15.1.1.Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

15.1.2.Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

15.1.3.Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

15.2.4.Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

16.0.DO CONTRATO

16.1.Após a homologação pela autoridade superior do ORC, o licitante vencedor será convocado para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos da data de recebimento da notificação, e nas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, assinar o respectivo contrato, podendo o mesmo sofrer alterações nos termos definidos pela Lei 14.133/21:

16.1.1.O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração;

16.1.2.A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas:

16.1.2.1.A regra do subitem anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma estabelecida neste dispositivo;

16.1.3.Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

16.2.Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a Ata de Registro de Preços ou a contratação, ou instrumento hábil, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e em outras legislações aplicáveis.

16.3.Na assinatura do contrato será exigida a comprovação de todas as condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo Contratado durante a vigência do referido contrato.

16.4.O contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21; e o fornecimento realizado de forma parcelada.

16.5.Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

17.0.DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1.Formalização e Cadastro de Reserva:

17.1.1.Após a homologação do certame, serão registrados na Ata de Registro de Preços, os preços e os quantitativos do adjudicatário, observado o disposto neste Edital; e será incluído na referida ata, na forma de anexo, o registro:

17.1.1.1.Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação;

e

17.1.1.2.Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

17.1.2.Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados:

17.1.2.1.A apresentação de novas propostas na forma deste subitem não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado;

17.1.2.2.Para fins da ordem de classificação, os licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

17.1.3.A habilitação dos licitantes que comporão o Cadastro de Reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

17.1.3.1.Quando o licitante vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidos neste Edital; ou

17.1.3.2.Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas neste Edital.

17.1.4.Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista neste Edital, poderá:

17.1.4.1.Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

17.1.4.2.Adjudicar e firmar a contratação nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

17.2.Assinatura:

17.2.1.Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias consecutivos, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/21.

17.2.2.O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado convocado, desde que:

17.2.2.1.A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

17.2.2.2.A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

17.2.3.Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência - Anexo I deste instrumento, devidamente homologados, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do correspondente item, a respectiva quantidade, preço registrado e demais condições.

17.2.4.O preço registrado, com a indicação do fornecedor, será divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP e disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

17.2.5.A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

17.2.6.Na hipótese de o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do Cadastro de Reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

17.3.Vigência:

17.3.1.O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.

17.3.2.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.

17.4.Vedação a acréscimos de quantitativos:

17.4.1.É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na Ata de Registro de Preços.

17.5.Controle e gerenciamento:

17.5.1.O controle e o gerenciamento das Atas de Registro de Preços serão realizados por meio de procedimentos de gestão de atas, quanto a:

17.5.1.1.Os quantitativos e os saldos; e

17.5.1.2.As solicitações de adesão.

17.6.Alteração ou atualização dos preços registrados:

17.6.1.Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do bem registrado, nas seguintes situações:

17.6.1.1.Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

17.6.1.2.Em 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 da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21; ou

17.6.1.3.Na hipótese de reajustamento sobre os preços registrados, prevista neste instrumento, nos termos do disposto na Lei 14.133/21.

17.7.Negociação de preços registrados:

17.7.1.Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado:

17.7.1.1.Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas;

17.7.1.2.Na hipótese prevista no subitem anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado, observado o disposto neste instrumento;

17.7.1.3.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do disposto neste instrumento, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa;

17.7.1.4.Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto neste instrumento.

17.7.2.Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso:

17.7.2.1.Para fins do disposto no subitem anterior, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas. Na hipótese de comprovação dessa ocorrência, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado;

17.7.2.2.Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do disposto neste instrumento, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e na legislação aplicável;

17.7.2.3.Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do disposto no subitem anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto neste instrumento;

17.7.2.4.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do disposto neste instrumento, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa;

17.7.2.5.O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto neste instrumento.

18.0.DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR E DO PREÇO REGISTRADO

18.1.Cancelamento do registro do fornecedor:

18.1.1.O registro do fornecedor será cancelado pelo órgão gerenciador, quando o fornecedor:

- 18.1.1.1.Descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;
- 18.1.1.2.Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 18.1.1.3.Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista neste instrumento; ou
- 18.1.1.4.Sofrer sanção prevista nos Incisos III ou IV, do caput do Art. 156, da Lei 14.133/21. Nessa hipótese, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, o órgão gerenciador poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 18.1.2.O cancelamento do registro nas hipóteses previstas neste item será formalizado por despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 18.1.3.Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

18.2.Cancelamento dos preços registrados:

- 18.2.1.O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada Ata de Registro de Preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
 - 18.2.1.1.Por razão de interesse público;
 - 18.2.1.2.A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
 - 18.2.1.3.Se não houver êxito nas negociações, nos termos do disposto neste instrumento.

19.0.DA CONTRATAÇÃO COM FORNECEDOR REGISTRADO

19.1.Formalização:

- 19.1.1.A contratação com o fornecedor registrado na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento hábil, na forma definida neste Edital, conforme as disposições constantes do Art. 95, da Lei 14.133/21.
- 19.1.2.O instrumento de que trata o subitem anterior, será assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

19.2.Alteração do contrato:

- 19.2.1.O contrato eventualmente decorrente da ata poderá ser alterado, observado o disposto no Art. 124, da Lei 14.133/21.

19.3.Vigência do contrato:

- 19.3.1.A vigência do respectivo contrato será a estabelecida neste Edital, observadas as disposições do Art. 105, da Lei 14.133/21.

20.0.DO GERENCIAMENTO DO SISTEMA

20.1.Competências:

- 20.1.1.A administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços, decorrentes do presente certame, serão do ORC, através do Departamento de Compras, atuando como órgão gerenciador do sistema de registro de preços, ao qual compete, em especial:
 - 20.1.1.1.Gerenciar a Ata de Registro de Preços;
 - 20.1.1.2.Conduzir as negociações para alteração ou atualização dos preços registrados; e
 - 20.1.1.3.Aplicar, garantidos os princípios da ampla defesa e do contraditório, as penalidades decorrentes de infrações no procedimento deste certame.

21.0.DO ÓRGÃO OU DA ENTIDADE PARTICIPANTE

21.1.Competências:

- 21.1.1.O órgão ou a entidade participante é responsável por manifestar seu interesse em participar do registro de preços, ao qual compete, em especial:
 - 21.1.1.1.Tomar conhecimento da Ata de Registro de Preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;
 - 21.1.1.2.Assegurar-se, quando do uso da Ata de Registro de Preços, de que a contratação a ser realizada atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados;
 - 21.1.1.3.Zelar pelos atos relativos ao cumprimento das obrigações assumidas pelo fornecedor e pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços ou de obrigações contratuais; e
 - 21.1.1.4.Prestar as informações solicitadas pelo órgão gerenciador do sistema de registro de preços quanto à contratação e à execução da demanda destinada ao seu órgão ou à sua entidade.

22.0.DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

22.1.A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada:

- 22.1.1.Pelo ORC, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle da Ata de Registro de Preços, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.
- 22.1.2.Por órgãos ou entidades da Administração Pública não participantes do presente certame, atendidos os requisitos deste instrumento convocatório, que fizerem adesão à Ata de Registro de Preços, mediante a anuência do órgão gerenciador.
- 22.2.O usuário da ata, sempre que desejar efetivar a contratação do objeto registrado, fará através de solicitação ao gerenciador do sistema de registro de preços, mediante processo regular.

23.0.DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO OU ENTIDADE NÃO PARTICIPANTE

23.1.Regra geral:

- 23.1.1.Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de Intenção de Registro de Preços IRP, poderão aderir à Ata de Registro de Preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:
 - 23.1.1.1.Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou de descontinuidade de serviço público;
 - 23.1.1.2.Demonstração da compatibilidade dos valores registrados com os valores praticados pelo mercado, na forma prevista no Art. 23, da Lei 14.133/21; e
 - 23.1.1.3.Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

23.1.2.A autorização do órgão ou da entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
23.1.3.Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou a entidade não participante efetivará a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
23.1.4.O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
23.1.5.O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos previstos neste instrumento.
23.1.6.A faculdade de aderir à ata de registro de preços na condição de não participante poderá ser exercida:
23.1.6.1.Por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora federal, estadual ou distrital; ou
23.1.6.2.Por órgãos e entidades da Administração Pública municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora municipal, desde que o sistema de registro de preços tenha sido formalizado mediante licitação.
23.1.7.É vedada aos órgãos e às entidades da Administração Pública federal a adesão a ata de registro de preços gerenciada por órgão ou entidade estadual, distrital ou municipal.

23.2.Limites para as adesões:

23.2.1.Serão observadas as seguintes regras de controle para a adesão à Ata de Registro de Preços de que trata este instrumento:
23.2.1.1.As aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador; e
23.2.1.2.O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à Ata de Registro de Preços.

24.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

24.2.1.Os preços contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano.
24.2.2.Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
24.2.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
24.2.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
24.2.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
24.2.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
24.2.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
24.2.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.
24.2.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

25.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

25.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.
25.2.Serão designados pelo ORC representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do respectivo contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

26.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

26.1.Obrigações do Contratante:

26.1.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis;
26.1.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste;
26.1.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais;
26.1.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

26.2.Obrigações do Contratado:

26.2.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;
26.2.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento;
26.2.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante;

- 26.2.4. Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;
- 26.2.5. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e conseqüentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;
- 26.2.6. Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes;
- 26.2.7. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

27.0. DO PAGAMENTO

- 27.1. O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.
- 27.2. O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.
- 27.3. Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.
- 27.4. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

28.0. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 28.1. O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.
- 28.2. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

29.0. DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 29.1. As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste certame ou do termo de ajuste que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- 29.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.
- 29.3. É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.
- 29.4. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

30.0. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 30.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 30.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 30.3. Todas as referências de tempo no Edital, nos seus anexos, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 30.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 30.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do ORC, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 30.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o ORC não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 30.7. Para todos os efeitos, na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, exclui-se o dia do início e inclui-se o dia do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no ORC.
- 30.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

30.9.Em caso de divergência entre disposições do Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as do Edital.

30.10.O Edital e seus anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: www.comprasaracoiaba.com.br; no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Av. João Pessoa Guerra, SN – Centro – Araçoiaba – PE, nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

30.11.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Igarassu, Estado de Pernambuco.

Araçoiaba - PE, 10 de Fevereiro de 2025.

LUIZ TERTULIANO DE FRANÇA FILHO
Pregoeiro Oficial



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ARAÇOIABA
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0.DO OBJETO

1.1. Constitui objeto desta licitação: Registro de Preços, consignado em Ata, pelo prazo de 12 (doze) meses, com vistas à eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios do tipo perecíveis e não perecíveis, destinados a confecção complementar da alimentação Escolar dos Estudantes da Educação Básica da Rede Municipal de Ensino do Município de Araçoiaba/PE, conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

2.0.DA JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se:

2.2. As características e especificações do objeto ora licitado são:

I - Cota Principal:

Grupo 1 - Participação aberta a qualquer interessado:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
20	AMPLA CONCORRÊNCIA – LEITE EM PÓ, INTEGRAL – ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SORO, PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADOS. EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 200GR, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND/200G	20250	9,11	184.477,50
21	COTA RESERVADA – LEITE EM PÓ, INTEGRAL – ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SORO, PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADOS. EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 200GR, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND/200G	6750	9,11	61.492,50
33	AMPLA CONCORRÊNCIA – BOLO DE BACIA – PACOTES COM 10 UNIDADES DE 35G, FEITO A PARTIR DOS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVOS E LEITE.	PCT	5400	14,88	80.352,00
35	AMPLA CONCORRÊNCIA – CARNE BOVINA – CONGELADA, DIANTEIRA, TIPO PALETA OU ACÉM, LIMPA. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF), PESANDO ATÉ 30KG,	KG	9045	33,65	304.364,25
36	COTA RESERVADA – CARNE BOVINA – CONGELADA, DIANTEIRA, TIPO PALETA OU ACÉM, LIMPA. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF), PESANDO ATÉ 30KG,	KG	3015	33,65	101.454,75
37	AMPLA COMCORRÊNCIA – CARNE BOVINA MOÍDA – RESFRIADA, MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, CARNE ISENTA DE	KG	9045	18,28	165.342,60

	CARTILAGEM, NERVOS E TENDÕES. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. EMBALADA EM PACOTES DE 1 KG. DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO, SEM EXCESSO DE SANGUE, SEM SEBO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).				
39	CARNE SUÍNA – PICADA (Lombo ou PERNIL), EM CUBOS DE 30G, C/ ATÉ 5% GORDURA, ISENTA DE PELE E OSSOS, BOA QUALIDADE, CONGELADA, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 02 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	4793	18,06	86.561,58
41	AMPLA CONCORRÊNCIA – CARNE DE FRANGO – PEITO SEM PELE E SEM OSSO – MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -12°C OU INFERIOR. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. . NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGEL/ÁGUA. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE CARNE DE FRANGO, PEITO, SEM OSSO E SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO ÁGUA, SOJA, TEMPEROS, ESPECIARIAS, EXTRATO DE TOMATE, CORANTES E/OU CONSERVADORES E ENTRE OUTROS. NÃO CONTÉM GLUTEN. A CARNE PEITO DE FRANGO DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LAS OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGEL/ÁGUA.	KG	9585	11,59	111.090,15
43	AMPLA CONCORRÊNCIA – CHARQUE – CARNE BOVINA, TIPO PONTA DE AGULHA, CURADA, DESSECADA, SALGADA, TIPO CHARQUE E SEM CONSERVANTES. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATÉRIAS ESTRANHOS, EMBALADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, CRY-O-VAC. PESANDO ATÉ 30KG, LACRADAS E ROTULADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS. CONTENDO SELO DO SIE OU SIF.	KG	4320	35,84	154.828,80
50	POLPA DA FRUTA – CONCENTRADA, COM DIFERENTES SABORES: ACEROLA, GRAVIOLA, GOIABA, CAJU E/OU FRUTAS DA ÉPOCA. ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE CONTENDO 1KG.	KG	14985	20,00	299.700,00
51	POLPA DA FRUTA – CONCENTRADA, COM DIFERENTES SABORES: ACEROLA, GRAVIOLA, GOIABA, CAJU E/OU FRUTAS DA ÉPOCA. ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE CONTENDO 1KG.	KG	4995	20,00	99.900,00
				TOTAL	1.649.564,13

Grupo 2 - Participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL	PE
1	AÇÚCAR CRISTAL – OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COM ASPECTO, COR, CHEIRO PRÓPRIOS E SABOR DOCE, COM TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99,8% P/P, SEM FERMENTAÇÃO, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS VEGETAIS OU ANIMAIS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO C/ PESO LÍQUIDO DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA COM 30KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	8760	4,79	41.960,40	ME
2	AÇAFRÃO – EMBALAGEM, CONTENDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	KG	240	32,97	7.912,80	ME
3	ALHO – GRAÚDO DE CALIBRE 5. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE BOA QUALIDADE, COMPACTOS E FIRMES. DEVEM APRESENTAR SUFICIENTE EVOLUÇÃO DE TAMANHO, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE. NÃO	KG	720	31,21	22.471,20	ME

	ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA.					
4	AMIDO DE MILHO – ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO. SOB A FORMA DE PÓ, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, INSETO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTAR NA EMBALAGEM DATAS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE CONFORME LEGISLAÇÃO. DEVERÁ SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO DE SEIS MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR NA EMBALAGEM, RÓTULO COM COMPOSIÇÃO E VALOR NUTRICIONAL. EMBALAGEM DE 500 G E/OU 1 KG. VALIDADE NÃO INFERIOR A 360 DIAS.	KG	900	7,10	6.390,00	ME
5	ARROZ AGULHINHA – TIPO 1, LONGO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM PC., DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA DE 30KG. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE	KG	10800	6,25	67.500,00	ME
6	BATATA INGLESA LISA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS.	KG	3600	6,99	25.164,00	ME
7	BISCOITO DOCE – BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, COMPOSIÇÃO BÁSICA (FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS), LIVRE DE GORDURA TRANS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM DE 400G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	PCT	13700	5,82	79.734,00	ME
8	BOLACHA SALGADA – TIPO CREAM CRACKER. COMPOSTA POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR, SAL, PROTEÍNA DO SORO DO LEITE CÁLCIO E FERMENTO BIOLÓGICO. ACONDICIONADA EM PC., RESISTENTES COM 400GR E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA E ROTULADA COM PESO LÍQUIDO DE 8KG. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE	PCT	14400	4,48	64.512,00	ME
9	CACAU EM PÓ NATURAL, 100% – CACAU, NÃO ALCALINO, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, LIVRE DE AROMAS ARTIFICIAIS, SEM AÇÚCAR, LIVRE DE GORDURA TRANS. SEM LACTOSE, EQUIVALENTE À MARCA "MÃE TERRA" OU SUPERIOR.	KG	540	26,72	14.428,80	ME
10	CAFÉ EM PÓ – CAFÉ TORRADO E MOÍDO DO TIPO SUPERIOR, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: ESPÉCIE 100% ARÁBICA, BEBIDA SABOR TIPO INTENSO, BEBIDA DURA, EMBALAGEM VÁCUO PURO EM PACOTES DE 500 GRAMAS.	PCT	1320	18,57	24.512,40	ME
11	COLORÍFICO – DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM PCTS, CONTENDO 1KG, ACONDICIONADO, COM DIRETRIZES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. POSSUIR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	600	12,76	7.656,00	ME
12	COMINHO – DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM PCTS, PLÁSTICOS CONTENDO 1KG, COM DIRETRIZES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. POSSUIR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	480	9,98	4.790,40	ME
13	CREME DE LEITE – UHT, HOMOGENEIZADO, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM TETRAPAK DE 200G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UND/200G	6000	4,15	24.900,00	ME
14	EXTRATO DE TOMATE –CONCENTRADO, PREPARADO COM FRUTOS, MADUROS ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE, SEM SEMENTES, ISENTO DE FERMENTAÇÃO E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. APARÊNCIA: MASSA MOLE, COR: VERMELHA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM: TETRA PAK, PESANDO 340GR. (PASSARÁ POR TESTE SENSORIAL). COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	UND/340G	5400	5,19	28.026,00	ME
15	FARINHA DE MANDIOCA – TORRADA, SECA, TIPO 1, FINA, (EMBALADO EM PACOTE HERMÉTICO DE 1KG.	KG	3360	6,94	23.318,40	ME
16	FARINHA DE MILHO – FLOCÃO, PRÉ COZIDO, OBTIDA DE GRÃO DO MILHO TORRADO E PENEIRADO, NA COR AMARELA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO COM 500GR E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPEL	KG	10800	3,86	41.688,00	ME

	REFORÇADO DE 10KG. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.				
17	FEIJÃO CARIOCA – TIPO 1, PRODUTO CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI. ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADE (CARUNCHOS/GORGULHOS) E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM: 1 KG	KG	4680	7,97	37.299,60 ME
18	FEIJÃO PRETO – TIPO 1, PRODUTO CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI. ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADE (CARUNCHOS/GORGULHOS) E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM: 1 KG	KG	1680	9,30	15.624,00 ME
19	FEIJÃO DE CORDA – FEIJÃO TIPO CORDA, COM CARACTERÍSTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS, DE PRIME, GRÃOS INTEIROS, SEM FURROS E COM AUSÊNCIA DE INSETOS, PRODUTO EMBALADO PRIMARIA EM SACO DE POLIPROPILENO ATÓXICO E TRANSPARENTE COM 1KG DO PRODUTO. FARDOS COM 30KG. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12.178 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS.	KG	1800	9,61	17.298,00 ME
22	LEITE DE VACA ACHOCOLATADO – BEBIDA LÁCTEA UHT, SABOR CHOCOLATE: INGREDIENTES: LEITE PARCIALMENTE DESNATADO E/OU LEITE PARCIALMENTE RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE, ÁGUA, AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MINERAIS (CÁLCIO, MAGNÉSIO E FERRO), VITAMINAS (C, B1, B12, A, ÁCIDO PANTOTÊNICO, BIOTINA), SAL, ESPESSANTE CARREGENA, GOMA XANTANA, GOMA GELANA, ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES E ACIDULANTES, ÁCIDOS CÍTRICOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. EMBALAGEM: EMBALAGEM EM U.H.T DE 1L.	LT	7560	10,23	77.338,80 ME
23	MACARRÃO – MASSA ALIMENTÍCIA – TIPO SECA PARA MACARRONADA, FORMATO ESPAGUETE, COM FIO FINO E LONGO, COMPRIMENTO ENTRE 25 E 30CM, COR AMARELA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, TEXTURA, E SABOR PRÓPRIOS, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, SÊMOLA DE TRIGO, OVO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA PRIMÁRIA DE 1KG, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA PESANDO 1KG COM REGISTRO EM MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	12000	4,89	58.680,00 ME
24	MAÇÃ – MAÇÃ NACIONAL FUJI, TAMANHO GRANDE, DE 1º QUALIDADE. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR PROBLEMA COM COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICAS, NÃO ESTAR MACHUCADA, PERFURADO, MUITO MADURO E NEM MUITO VERDE. O PRODUTO DEVE ESTAR INTACTO E EM CAIXA.	KG	7200	10,41	74.952,00 ME
25	MARGARINA, COM ÓLEO INTERESTERIFICADO, COM SAL (65% DE LIPÍDEOS).CARACTERÍSTICA GERAIS: DEVE ESTAR EM CONSONÂNCIA COM OS NÍVEIS TOLERÁVEIS NA MATÉRIA-PRIMA EMPREGADA, ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA, NO QUE SE REFERE A RESÍDUOS DE PESTICIDAS, CONTAMINANTES INORGÂNICOS E MICROBIOLÓGICOS. EM POTES DE 500G.	UND/500G	2640	10,22	26.980,80 ME
26	ÓLEO DE SOJA REFINADO: TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 900 ML. CARACTERÍSTICA SENSORIAL DEVE COMPREENDER ASPECTO LÍMPIDO, COR E ODOR CARACTERÍSTICO. DEVE SER ISENTO DE RANÇO E IMPUREZAS. EMBALAGEM EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ÍNTEGRO, HERMETICAMENTE FECHADO, NÃO VIOLADO. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UND	2460	9,01	22.164,60 ME
27	ORÉGANO – NACIONAL, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PACOTE COM 200 GRAMAS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A	KG	89	4,59	408,51 ME

	INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E SUJIDADES. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
28	SAL – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: REFINADO, IODADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. UMIDADE MÁXIMA DE 0,2%. UNIDADE: 1KG.	KG	960	1,91	1.833,60 ME
29	TEMPERO PÁPRICA DEFUMADA – SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGENS PLÁSTICA ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E SUJIDADES. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	178	3,12	555,36 ME
30	TEMPERO LEMOM PEPPER – SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGENS PLÁSTICA ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E SUJIDADES. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	178	5,91	1.051,98 ME
31	TEMPERO EDU GUEDES – SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGENS PLÁSTICA ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E SUJIDADES. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	120	9,22	1.106,40 ME
32	VINAGRE – PRODUTO NATURAL FERMENTADO ACÉTICO SIMPLES, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS.	UND	1800	3,10	5.580,00 ME
34	COTA RESERVADA – BOLO DE BACIA – PACOTES COM 10 UNIDADES DE 35G, FEITO A PARTIR DOS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVOS E LEITE.	PCT	2400	14,88	35.712,00 ME
38	COTA RESERVADA – CARNE BOVINA MOÍDA – RESFRIADA, MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, CARNE ISENTA DE CARTILAGEM, NERVOS E TENDÕES. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. EMBALADA EM PACOTES DE 1 KG. DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO, SEM EXCESSO DE SANGUE, SEM SEBO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	4020	18,28	73.485,60 ME
40	CARNE SUÍNA – PICADA (Lombo ou PERNIL), EM CUBOS DE 30G, C/ ATÉ 5% GORDURA, ISENTA DE PELE E OSSOS, BOA QUALIDADE, CONGELADA, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 02 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	2130	18,06	38.467,80 ME
42	COTA RESERVADA – CARNE DE FRANGO – PEITO SEM PELE E SEM OSSO – MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SÁDIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE – 12°C OU INFERIOR. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. . NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELÓ/ÁGUA. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE CARNE DE FRANGO, PEITO, SEM OSSO E SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO ÁGUA, SOJA, TEMPEROS, ESPECIARIAS, EXTRATO	KG	4260	11,59	49.373,40 ME

	DE TOMATE, CORANTES E/OU CONSERVADORES E ENTRE OUTROS. NÃO CONTÉM GLUTEN. A CARNE PEITO DE FRANGO DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LAS OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/ÁGUA.				
44	COTA RESERVADA – CHARQUE – CARNE BOVINA, TIPO PONTA DE AGULHA, CURADA, DESSECADA, SALGADA, TIPO CHARQUE E SEM CONSERVANTES. COM ASPECTO, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATÉRIAS ESTRANHOS, EMBALADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, CRY-O-VAC. PESANDO ATÉ 30KG, LACRADAS E ROTULADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS. CONTENDO SELO DO SIE OU SIF.	KG	1920	35,84	68.812,80 ME
45	AMPLA CONCORRÊNCIA – FÍGADO BOVINO – RESFRIADO, DE 1ª QUALIDADE; COM ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO PEGAJOSO; ISENTO DE MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO; ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	6390	12,42	79.363,80 ME
46	COTA RESERVADA – FÍGADO BOVINO – RESFRIADO, DE 1ª QUALIDADE; COM ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO PEGAJOSO; ISENTO DE MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO; ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	2130	12,42	26.454,60 ME
47	IOGURTE DE FRUTAS – COM POLPA DE FRUTA INTEGRAL, SABORES DIVERSOS. UNIDADES DE 1 LITRO. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO SEMIDESNATADO E/OU LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO SEMIDESNATADO, AÇÚCAR, PREPARADO DE FRUTA (ÁGUA, AÇÚCAR LÍQUIDO INVERTIDO, POLPA DE FRUTA, ESTABILIZANTE: AMIDO MODIFICADO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE AMEIXA, CORANTE NATURAL CARAMELO I E IV, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVADOR: SORBATO DE POTÁSSIO) ESTABILIZANTE GELATINA E FERMENTO LÁCTEO. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA.	LT	7250	11,01	79.822,50 ME
48	PÃO DOCE – PÃO, DOCE, FARINHA TRIGO / FERMENTO / SAL / AÇÚCAR / MARGARINA E ÁGUA, 50 G, COM COBERTURA DE GOIABADA, EM EMBALAGEM APROPRIADA. VALIDADE: PRODUÇÃO DIÁRIA. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO.	UND	96000	0,59	56.640,00 ME
49	PÃO FRANCÊS – INGREDIENTES: COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24HORAS APÓS ENTREGA EMBALAGEM: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO, NÃO PODE APRESENTAR CASCA TOSTADA EM EXCESSO. UNIDADE 50G.	UND	96000	0,58	55.680,00 ME
52	SALSICHA – MISTA, COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, PESANDO 1KG, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM.	KG	6000	10,43	62.580,00 ME
53	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% SÓ STÉVIA. ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100% SÓ STÉVIA. INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES NATURAIS Glicosídeos de Steviol, CONSERVANTES: BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRODUZIDOS COM 100% DE EDULCORANTE NATURAL DE STÉVIA. SEM ASPARTAME. SEM CICLAMATO, SEM SACARINA. SEM ACESULFAME-K. UNIDADES DE 80 ML. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTAR PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	36	7,40	266,40 ME

54	ARROZ INTEGRAL – AGULHINHA, LONGO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS DESCASCADOS NÃO POLIDO RICO EM FIBRAS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM PCT., DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA DE 30KG. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	36	6,59	237,24	ME
55	AVEIA EM FLOCOS FINOS – FLOCOS DE GRÃOS DE AVEIA MOÍDO. EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA DE PAPEL CARTÃO DE 450G. EMBALAGEM DE TRANSPORTE: CAIXA PAPELÃO ONDULADO C\ 12 UNIDADES.	UND	108	6,65	718,20	ME
56	BISCOITO DIET – PARA DIETA DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES, SABORES DIVERSOS, ALIMENTO INTEGRAL, FONTE DE FIBRAS, PROTEÍNAS E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. EMBALAGEM COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, SELO DE QUALIDADE E CONFIANÇA DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA AO DIABÉTICO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 150 GRAMAS.	UND	72	12,51	900,72	ME
57	BOLACHA INTEGRAL – DESCRIÇÃO: BISCOITO, SABOR: SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: INTEGRAL E SEM RECHEIO, TIPO: CREAM CRACKER. DESCRIÇÃO ADICIONAL: CONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA. UNIDADE DE 400G. NA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES ACERCA DE: PROCEDÊNCIA, MARCA, PRAZO DE VALIDADE, ENTRE OUTROS (NO QUE COUBER), E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OBSERVADAS AS SUAS ESPECIFICAÇÕES.	UND	36	7,44	267,84	ME
58	IOGURTE ZERO AÇÚCAR – IOGURTE ZERO COM POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E/OU LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, LEITE EM PÓ DESNATADO, PREPARADO DE FRUTA, AMIDO MODIFICADO, FERMENTO LÁCTEO, PROTEÍNAS LÁCTEAS E ESTABILIZANTES GELATINA E PECTINA. GARRAFA DE 170G. EX: ITAMBÉ FIT OU SIMILAR.	UND	72	6,46	465,12	ME
59	LEITE EM PÓ DESNATADO –INGREDIENTES; ALIMENTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FLUIDO; AO QUAL FOI SUBMETIDO A PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, TIPO DESNATADO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PÓ FINO, UNIFORME, SEM GRUMOS, ISENTO DE PARTÍCULAS ESTRANHAS; SUAVE, NÃO RANÇOSO; SABOR E ODORE SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO. EMBALAGEM: DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA, ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA. EMBALAGEM: 200G	PCT	108	8,81	951,48	ME
60	MACARRÃO INTEGRAL – FORMULADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FIBRA DE TRIGO, FARINHA DE AVEIA, FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE CEVADA E FARINHA DE SOJA, COM OVOS. FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, PESANDO 500 G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	36	5,49	197,64	ME
61	PÃO INTEGRAL – TIPO SEDINHA – APRESENTANDO A SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE. COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, LEITE, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS E SAL. EMBALAGENS DE SACO POLIETILENO ATÓXICO, COM PESO APROXIMADO DE 50 GRAMAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E DADOS DO FORNECEDOR. BOLSA COM 10 UNIDADES.	PCT	48	6,97	334,56	ME
					TOTAL	1.456.569,75

PE - Participação Exclusiva ME/EPP: Art. 48, I, da Lei 123/06

II - Cota Reservada:

Grupo 3 - Participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	ID	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL	PE
62	AMPLA CONCORRÊNCIA – LEITE EM PÓ, INTEGRAL – ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SORO. PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSOS TECNOLOGICAMENTE ADEQUADOS. EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 200GR, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	0020	UND/200G	6750	9,11	61.492,50	ME

63	COTA RESERVADA – LEITE EM PÓ, INTEGRAL – ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SORO, PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADOS. EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 200GR, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	0021	UND/200G	2250	9,11	20.497,50	ME
64	AMPLA CONCORRÊNCIA – BOLO DE BACIA – PACOTES COM 10 UNIDADES DE 35G, FEITO A PARTIR DOS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVOS E LEITE.	0033	PCT	1800	14,88	26.784,00	ME
65	AMPLA CONCORRÊNCIA – CARNE BOVINA – CONGELADA, DIANTEIRA, TIPO PALETA OU ACÉM, LIMPA. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF), PESANDO ATÉ 30KG,	0035	KG	3015	33,65	101.454,75	ME
66	COTA RESERVADA – CARNE BOVINA – CONGELADA, DIANTEIRA, TIPO PALETA OU ACÉM, LIMPA. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF), PESANDO ATÉ 30KG,	0036	KG	1005	33,65	33.818,25	ME
67	AMPLA CONCORRÊNCIA – CARNE BOVINA MOÍDA – RESFRIADA, MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, CARNE ISENTA DE CARTILAGEM, NERVOS E TENDÕES. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. EMBALADA EM PACOTES DE 1 KG. DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO, SEM EXCESSO DE SANGUE, SEM SEBO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	0037	KG	3015	18,28	55.114,20	ME
68	CARNE SUÍNA – PICADA (Lombo ou PERNIL), EM CUBOS DE 30G, C/ ATÉ 5% GORDURA, ISENTA DE PELE E OSSOS, BOA QUALIDADE, CONGELADA, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 02 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE	0039	KG	1597	18,06	28.841,82	ME

	COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.						
69	AMPLA CONCORRÊNCIA – CARNE DE FRANGO – PEITO SEM PELE E SEM OSSO – MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -12°C OU INFERIOR. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. . NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGEL/ÁGUA. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE CARNE DE FRANGO, PEITO, SEM OSSO E SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO ÁGUA, SOJA, TEMPEROS, ESPECIARIAS, EXTRATO DE TOMATE, CORANTES E/OU CONSERVADORES E ENTRE OUTROS. NÃO CONTÉM GLUTEN. A CARNE PEITO DE FRANGO DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LAS OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGEL/ÁGUA.	0041	KG	3195	11,59	37.030,05	ME
70	AMPLA CONCORRÊNCIA – CHARQUE – CARNE BOVINA, TIPO PONTA DE AGULHA, CURADA, DESSECADA, SALGADA, TIPO CHARQUE E SEM CONSERVANTES. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATÉRIAS ESTRANHOS, EMBALADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, CRY-O-VAC. PESANDO ATÉ 30KG, LACRADAS E ROTULADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS. CONTENDO SELO DO SIE OU SIF.	0043	KG	1440	35,84	51.609,60	ME
71	POLPA DA FRUTA – CONCENTRADA, COM DIFERENTES SABORES: ACEROLA, GRAVIOLA, GOIABA, CAJU E/OU FRUTAS DA ÉPOCA. ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE CONTENDO 1KG.	0050	KG	4995	20,00	99.900,00	ME
72	POLPA DA FRUTA – CONCENTRADA, COM DIFERENTES SABORES: ACEROLA, GRAVIOLA, GOIABA, CAJU E/OU FRUTAS DA ÉPOCA. ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE CONTENDO 1KG.	0051	KG	1665	20,00	33.300,00	ME
						TOTAL	549.842,67

PE - Participação Exclusiva ME/EPP: Art. 48, III, da Lei 123/06
ID - Item Divisível do Grupo 1 que foi estabelecida cota de 25%

2.3.O valor total é equivalente a R\$ 3.655.976,55.

2.4.Para o item com a indicação "ME" a participação é exclusiva a Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.

3.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.

3.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.

3.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.

3.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

4.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.

4.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.

4.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.

4.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

4.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e conseqüentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.

4.6. Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

4.7. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

5.0. DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

5.1. O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

5.2. Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

5.3. O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.

6.0. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

6.2.1. Os preços contratados são fixos e irajustáveis no prazo de um ano.

6.2.2. Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

6.2.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

6.2.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

6.2.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

6.2.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

6.2.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.2.8. O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

6.2.9. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

7.0. DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

7.2. O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

7.3. Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

8.0. DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

9.0. DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

9.1. Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de pertinentes a essas atribuições.

9.2. A administração e os demais atos de controle da correspondente Ata de Registro de Preços, decorrente do competente processo licitatório, serão realizados através do Departamento de Compras, atuando como Gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

9.3. Caberá ao gerenciador a realização periódica de pesquisa de mercado para comprovação de vantajosidade, acompanhando os preços praticados para os respectivos itens registrados, nas mesmas condições ofertadas, para fins de controle e, conforme o caso, fixação do valor máximo a ser pago para a correspondente contratação.

10.0. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1. O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas

infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

10.2. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

11.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

11.1. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

12.0.DO MODELO DE PROPOSTA

12.1. É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta correspondente, podendo o licitante utilizá-lo como referência - Anexo 01.

MARIA RITA GALDINO BORGES NETA
NUTRICIONISTA



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ARAÇOIABA

TERMO DE REFERÊNCIA – APENDICE

1 OBJETO:

1.1 Registro de Preços, consignado em Ata, pelo prazo de 12 (doze) meses, com vistas à eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios do tipo perecíveis e não perecíveis, destinados a confecção complementar da alimentação Escolar dos Estudantes da Educação Básica da Rede Municipal de Ensino do Município de Araçoiaba/PE, conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

2 MOTIVAÇÃO:

2.1 Tem o objetivo de fornecer aos interessados a perfeita caracterização do fornecimento, descrevendo detalhadamente e, assim, servir de base para a apresentação das propostas, estabelecendo as regras de participação e julgamento, bem como guiar o processo para o município com vinculação ao instrumento convocatório.

2.2 O aumento da demanda por alimentos se justifica pelo nível socioeconômico dos alunos, que requer uma alimentação adequada e nutritiva. As justificativas para a ampliação da merenda escolar são as seguintes:

1- Aumento do número de alunos: O crescimento no número de matrículas nas escolas regulares e integrais.

2- Vulnerabilidade social: A maioria dos alunos provém de famílias em situação de vulnerabilidade, necessitando de uma alimentação saudável.

3- Qualidade nutricional: A necessidade de garantir uma alimentação balanceada e nutritiva para o desenvolvimento dos alunos.

4- Promoção da saúde: A alimentação escolar adequada contribui para a saúde e bem-estar dos estudantes.

5- Incentivo à agricultura familiar: A aquisição de alimentos da agricultura familiar fortalece a economia local e promove a sustentabilidade.

6- Redução do desperdício: Um planejamento adequado na compra de alimentos pode minimizar o desperdício.

7- Diretrizes do PNAE: O cumprimento das diretrizes do PNAE que priorizam a alimentação saudável e variada.

8- Inclusão de alimentos orgânicos: A oferta de produtos orgânicos e de qualidade na merenda escolar.

9- Variedade de alimentos: A ampliação da variedade de alimentos oferecidos, respeitando as preferências culturais dos alunos.

10- Construção da nova escola integral: A nova escola integral aumentará a demanda por refeições, atendendo 360 alunos.

11- Apoio ao desenvolvimento educacional: A alimentação adequada é fundamental para o desempenho escolar e a concentração dos alunos.

12- Educação alimentar: A merenda escolar pode ser uma oportunidade para promover a educação alimentar e nutricional.

13- Apoio a programas de saúde: A alimentação escolar pode contribuir para programas de saúde pública, como combate à obesidade infantil.

14- Fortalecimento da comunidade escolar: A participação da comunidade na produção e fornecimento de alimentos fortalece os laços comunitários.

15- Atendimento a alunos com necessidades especiais: A merenda deve ser adaptada para atender as necessidades nutricionais de todos os alunos, incluindo aqueles com restrições alimentares.

4 DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

4.1 O quantitativo, a descrição dos produtos e seus quantitativos estão descritos no quadro abaixo:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
1	AÇÚCAR CRISTAL – OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COM ASPECTO, COR, CHEIRO PRÓPRIOS E SABOR DOCE, COM TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99,8% P/P, SEM FERMENTAÇÃO, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS VEGETAIS OU ANIMAIS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO C/ PESO LÍQUIDO DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA COM 30KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	8760
2	AÇAFRÃO – EMBALAGEM, CONTENDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	KG	240
3	ALHO – GRAÚDO DE CALIBRE 5. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE BOA QUALIDADE, COMPACTOS E FIRMES. DEVEM APRESENTAR SUFICIENTE EVOLUÇÃO DE TAMANHO, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA.	KG	720
4	AMIDO DE MILHO – ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO. SOB A FORMA DE PÓ, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, INSETO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTAR NA EMBALAGEM DATAS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE CONFORME LEGISLAÇÃO. DEVERÁ SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO DE SEIS MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR NA EMBALAGEM, RÓTULO COM COMPOSIÇÃO E VALOR NUTRICIONAL. EMBALAGEM DE 500 G E/OU 1 KG. VALIDADE NÃO INFERIOR A 360 DIAS.	KG	900
5	ARROZ AGULHINHA – TIPO 1, LONGO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM PC., DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA DE 30KG. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE	KG	10800
6	BATATA INGLESA LISA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS.	KG	3600

7	BISCOITO DOCE – BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, COMPOSIÇÃO BÁSICA (FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS), LIVRE DE GORDURA TRANS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM DE 400G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	PCT	13700
8	BOLACHA SALGADA – TIPO CREAM CRACKER. COMPOSTA POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR, SAL, PROTEÍNA DO SORO DO LEITE CÁLCIO E FERMENTO BIOLÓGICO. ACONDICIONADA EM PC., RESISTENTES COM 400GR E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA E ROTULADA COM PESO LÍQUIDO DE 8KG. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE	PCT	14400
9	CACAU EM PÓ NATURAL, 100% – CACAU, NÃO ALCALINO, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, LIVRE DE AROMAS ARTIFICIAIS, SEM AÇÚCAR, LIVRE DE GORDURA TRANS. SEM LACTOSE, EQUIVALENTE À MARCA "MÃE TERRA" OU SUPERIOR.	KG	540
10	CAFÉ EM PÓ – CAFÉ TORRADO E MOÍDO DO TIPO SUPERIOR, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM AS SEQUINTES CARACTERÍSTICAS: ESPÉCIE 100% ARÁBICA, BEBIDA SABOR TIPO INTENSO, BEBIDA DURA, EMBALAGEM VÁCUO PURO EM PACOTES DE 500 GRAMAS.	PCT	1320
11	COLORÍFICO – DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM PCTS, CONTENDO 1KG, ACONDICIONADO, COM DIRETRIZES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. POSSUIR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	600
12	COMINHO – DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM PCTS. PLÁSTICOS CONTENDO 1KG, COM DIRETRIZES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. POSSUIR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	480
13	CREME DE LEITE – UHT, HOMOGENEIZADO, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM TETRAPAK DE 200G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UND/200G	6000
14	EXTRATO DE TOMATE –CONCENTRADO, PREPARADO COM FRUTOS, MADUROS ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE, SEM SEMENTES, ISENTO DE FERMENTAÇÃO E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. APARÊNCIA: MASSA MOLE, COR: VERMELHA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM: TETRA PAK, PESANDO 340GR. (PASSARÁ POR TESTE SENSORIAL). COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	UND/340G	5400
15	FARINHA DE MANDIOCA – TORRADA, SECA, TIPO 1, FINA, (EMBALADO EM PACOTE HERMÉTICO DE 1KG).	KG	3360
16	FARINHA DE MILHO – FLOCÃO, PRÉ COZIDO, OBTIDA DE GRÃO DO MILHO TORRADO E PENEIRADO, NA COR AMARELA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO COM 500GR E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPEL REFORÇADO DE 10KG. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	10800
17	FEIJÃO CARIOCA – TIPO 1, PRODUTO CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI. ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADE (CARUNCHOS/GORGULHOS) E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM: 1 KG	KG	4680
18	FEIJÃO PRETO – TIPO 1, PRODUTO CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI. ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADE (CARUNCHOS/GORGULHOS) E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM: 1 KG	KG	1680
19	FEIJÃO DE CORDA – FEIJÃO TIPO CORDA, COM CARACTERÍSTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS, DE PRIME, GRÃOS INTEIROS, SEM FUIROS E COM AUSÊNCIA DE INSETOS, PRODUTO EMBALADO PRIMÁRIA EM SACO DE POLIPROPILENO ATÓXICO E TRANSPARENTE COM 1KG DO PRODUTO. FARDOS COM 30KG. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12.178 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS.	KG	1800
20	AMPLA CONCORRÊNCIA – LEITE EM PÓ, INTEGRAL – ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SORO, PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADOS. EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 200GR, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND/200G	27000
21	COTA RESERVADA – LEITE EM PÓ, INTEGRAL – ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SORO, PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADOS. EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 200GR, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND/200G	9000
22	LEITE DE VACA ACHOCOLATADO – BEBIDA LÁCTEA UHT, SABOR CHOCOLATE: INGREDIENTES: LEITE PARCIALMENTE DESNATADO E/OU LEITE PARCIALMENTE RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE, ÁGUA, AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MINERAIS (CÁLCIO, MAGNÉSIO E FERRO), VITAMINAS (C, B1, B12, A, ÁCIDO PANTOTÊNICO, BIOTINA), SAL, ESPESANTE CARREGENA, GOMA XANTANA, GOMA GELANA, ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES E ACIDULANTES, ÁCIDOS CÍTRICOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. EMBALAGEM: EMBALAGEM EM U.H.T DE 1L.	LT	7560
23	MACARRÃO – MASSA ALIMENTÍCIA – TIPO SECA PARA MACARRONADA, FORMATO ESPAGUETE, COM FIO FINO E LONGO, COMPRIMENTO ENTRE 25 E 30CM, COR AMARELA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, TEXTURA, E SABOR PRÓPRIOS, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, SÊMOLA DE TRIGO, OVO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA PRIMÁRIA DE 1KG, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA PESANDO 1KG COM REGISTRO EM MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	12000

24	MAÇÃ – MAÇÃ NACIONAL FUJI, TAMANHO GRANDE, DE 1º QUALIDADE. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR PROBLEMA COM COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICAS, NÃO ESTAR MACHUCADA, PERFURADO, MUITO MADURO E NEM MUITO VERDE. O PRODUTO DEVE ESTAR INTACTO E EM CAIXA.	KG	7200
25	MARGARINA, COM ÓLEO INTERESTERIFICADO, COM SAL (65% DE LIPÍDEOS).CARACTERÍSTICA GERAIS: DEVE ESTAR EM CONSONÂNCIA COM OS NÍVEIS TOLERÁVEIS NA MATÉRIA-PRIMA EMPREGADA, ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA, NO QUE SE REFERE A RESÍDUOS DE PESTICIDAS, CONTAMINANTES INORGÂNICOS E MICROBIOLÓGICOS. EM POTES DE 500G.	UND/500G	2640
26	ÓLEO DE SOJA REFINADO: TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 900 ML. CARACTERÍSTICA SENSORIAL DEVE COMPREENDER ASPECTO LÍMPIDO, COR E ODOR CARACTERÍSTICO. DEVE SER ISENTO DE RANÇO E IMPUREZAS. EMBALAGEM EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ÍNTEGRO, HERMETICAMENTE FECHADO, NÃO VIOLADO. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UND	2460
27	ORÉGANO – NACIONAL, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PACOTE COM 200 GRAMAS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E SUJIDADES. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	89
28	SAL – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: REFINADO, IODADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. UMIDADE MÁXIMA DE 0,2%. UNIDADE: 1KG.	KG	960
29	TEMPERO PAPRICA DEFUMADA – SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGENS PLÁSTICA ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E SUJIDADES. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	178
30	TEMPERO LEMOM PEPPER – SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGENS PLÁSTICA ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E SUJIDADES. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	178
31	TEMPERO EDU GUEDES – SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGENS PLÁSTICA ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E SUJIDADES. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	120
32	VINAGRE – PRODUTO NATURAL FERMENTADO ACÉTICO SIMPLES, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS.	UND	1800
33	AMPLA CONCORRÊNCIA – BOLO DE BACIA – PACOTES COM 10 UNIDADES DE 35G, FEITO A PARTIR DOS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVOS E LEITE.	PCT	7200
34	COTA RESERVADA – BOLO DE BACIA – PACOTES COM 10 UNIDADES DE 35G, FEITO A PARTIR DOS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVOS E LEITE.	PCT	2400
35	AMPLA CONCORRÊNCIA – CARNE BOVINA – CONGELADA, DIANTEIRA, TIPO PALETA OU ACÉM, LIMPA. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF), PESANDO ATÉ 30KG,	KG	12060
36	COTA RESERVADA – CARNE BOVINA – CONGELADA, DIANTEIRA, TIPO PALETA OU ACÉM, LIMPA. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF), PESANDO ATÉ 30KG,	KG	4020
37	AMPLA COMCORRÊNCIA – CARNE BOVINA MOÍDA – RESFRIADA, MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, CARNE ISENTA DE CARTILAGEM, NERVOS E TENDÕES. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. EMBALADA EM PACOTES DE 1 KG. DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO, SEM EXCESSO DE SANGUE, SEM SEBO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	12060
38	COTA RESERVADA – CARNE BOVINA MOÍDA – RESFRIADA, MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, CARNE ISENTA DE CARTILAGEM, NERVOS E TENDÕES. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. EMBALADA EM PACOTES DE 1 KG. DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO, SEM EXCESSO DE SANGUE, SEM SEBO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	4020
39	CARNE SUÍNA – PICADA (LOMBO OU PERNIL), EM CUBOS DE 30G, C/ ATÉ 5% GORDURA, ISENTA DE PELE E OSSOS, BOA QUALIDADE, CONGELADA, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO,	KG	6390

	TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 02 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
40	CARNE SUÍNA – PICADA (Lombo ou PERNIL), EM CUBOS DE 30G, C/ ATÉ 5% GORDURA, ISENTA DE PELE E OSSOS, BOA QUALIDADE, CONGELADA, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 02 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	2130
41	AMPLA CONCORRÊNCIA – CARNE DE FRANGO – PEITO SEM PELE E SEM OSSO – MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -12°C OU INFERIOR. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. . NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGEL/ÁGUA. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE CARNE DE FRANGO, PEITO, SEM OSSO E SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO ÁGUA, SOJA, TEMPEROS, ESPECIARIAS, EXTRATO DE TOMATE, CORANTES E/OU CONSERVADORES E ENTRE OUTROS. NÃO CONTÉM GLUTEN. A CARNE PEITO DE FRANGO DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LAS OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGEL/ÁGUA.	KG	12780
42	COTA RESERVADA – CARNE DE FRANGO – PEITO SEM PELE E SEM OSSO – MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -12°C OU INFERIOR. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. . NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGEL/ÁGUA. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE CARNE DE FRANGO, PEITO, SEM OSSO E SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO ÁGUA, SOJA, TEMPEROS, ESPECIARIAS, EXTRATO DE TOMATE, CORANTES E/OU CONSERVADORES E ENTRE OUTROS. NÃO CONTÉM GLUTEN. A CARNE PEITO DE FRANGO DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LAS OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGEL/ÁGUA.	KG	4260
43	AMPLA CONCORRÊNCIA – CHARQUE – CARNE BOVINA, TIPO PONTA DE AGULHA, CURADA, DESSECADA, SALGADA, TIPO CHARQUE E SEM CONSERVANTES. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATÉRIAS ESTRANHOS, EMBALADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, CRY-O-VAC. PESANDO ATÉ 30KG, LACRADAS E ROTULADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS. CONTENDO SELO DO SIE OU SIF.	KG	5760
44	COTA RESERVADA – CHARQUE – CARNE BOVINA, TIPO PONTA DE AGULHA, CURADA, DESSECADA, SALGADA, TIPO CHARQUE E SEM CONSERVANTES. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATÉRIAS ESTRANHOS, EMBALADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, CRY-O-VAC. PESANDO ATÉ 30KG, LACRADAS E ROTULADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS. CONTENDO SELO DO SIE OU SIF.	KG	1920
45	AMPLA CONCORRÊNCIA – FÍGADO BOVINO – RESFRIADO, DE 1ª QUALIDADE; COM ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO PEGAJOSO; ISENTO DE MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO; ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	6390
46	COTA RESERVADA – FÍGADO BOVINO – RESFRIADO, DE 1ª QUALIDADE; COM ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO PEGAJOSO; ISENTO DE MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO; ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	2130
47	IOGURTE DE FRUTAS – COM POLPA DE FRUTA INTEGRAL, SABORES DIVERSOS. UNIDADES DE 1 LITRO. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO SEMIDESNATADO E/OU LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO SEMIDESNATADO, AÇÚCAR, PREPARADO DE FRUTA (ÁGUA, AÇÚCAR LÍQUIDO INVERTIDO, POLPA DE FRUTA, ESTABILIZANTE: AMIDO MODIFICADO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE AMEIXA, CORANTE NATURAL CAMELO I E IV, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVADOR: SORBATO DE POTÁSSIO) ESTABILIZANTE GELATINA E FERMENTO LÁCTEO. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA.	LT	7250
48	PÃO DOCE – PÃO, DOCE, FARINHA TRIGO / FERMENTO / SAL / AÇÚCAR / MARGARINA E ÁGUA, 50 G, COM COBERTURA DE GOIABADA, EM EMBALAGEM APPROP RIADA. VALIDADE: PRODUÇÃO DIÁRIA. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO.	UND	96000
49	PÃO FRANCÊS – INGREDIENTES: COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24HORAS APÓS ENTREGA EMBALAGEM: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE,	UND	96000

	QUANTIDADE DO PRODUTO, O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO, NÃO PODE APRESENTAR CASCA TOSTADA EM EXCESSO. UNIDADE 50G.		
50	POLPA DA FRUTA – CONCENTRADA, COM DIFERENTES SABORES: ACEROLA, GRAVIOLA, GOIABA, CAJU E/OU FRUTAS DA ÉPOCA. ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE CONTENDO 1KG.	KG	19980
51	POLPA DA FRUTA – CONCENTRADA, COM DIFERENTES SABORES: ACEROLA, GRAVIOLA, GOIABA, CAJU E/OU FRUTAS DA ÉPOCA. ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE CONTENDO 1KG.	KG	6660
52	SALSICHA – MISTA, COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, PESANDO 1KG, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM.	KG	6000
53	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% SÓ STÉVIA. ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100% SÓ STÉVIA. INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES NATURAIS Glicosídeos de Steviol, CONSERVANTES: BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDUANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRODUZIDOS COM 100% DE EDULCORANTE NATURAL DE STÉVIA. SEM ASPARTAME. SEM CICLAMATO, SEM SACARINA. SEM ACESULFAME-K. UNIDADES DE 80 ML. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTARA PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	36
54	ARROZ INTEGRAL – AGULHINHA, LONGO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS DESCASCADOS NÃO POLIDO RICO EM FIBRAS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM PCT., DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA DE 30KG. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	36
55	AVEIA EM FLOCOS FINOS – FLOCOS DE GRÃOS DE AVEIA MOÍDO. EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA DE PAPEL CARTÃO DE 450G. EMBALAGEM DE TRANSPORTE: CAIXA PAPELÃO ONDULADO C\ 12 UNIDADES.	UND	108
56	BISCOITO DIET – PARA DIETA DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES, SABORES DIVERSOS, ALIMENTO INTEGRAL, FONTE DE FIBRAS, PROTEÍNAS E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. EMBALAGEM COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, SELO DE QUALIDADE E CONFIANÇA DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA AO DIABÉTICO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 150 GRAMAS.	UND	72
57	BOLACHA INTEGRAL – DESCRIÇÃO: BISCOITO, SABOR: SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: INTEGRAL E SEM RECHEIO, TIPO: CREAM CRACKER. DESCRIÇÃO ADICIONAL: CONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA. UNIDADE DE 400G. NA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES ACERCA DE: PROCEDÊNCIA, MARCA, PRAZO DE VALIDADE, ENTRE OUTROS (NO QUE COUBER), E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OBSERVADAS AS SUAS ESPECIFICAÇÕES.	UND	36
58	IOGURTE ZERO AÇÚCAR – IOGURTE ZERO COM POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E/OU LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, LEITE EM PÓ DESNATADO, PREPARADO DE FRUTA, AMIDO MODIFICADO, FERMENTO LÁCTEO, PROTEÍNAS LÁCTEAS E ESTABILIZANTES GELATINA E PECTINA. GARRAFA DE 170G. EX: ITAMBÉ FIT OU SIMILAR.	UND	72
59	LEITE EM PÓ DESNATADO –INGREDIENTES; ALIMENTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FLUIDO; AO QUAL FOI SUBMETIDO A PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, TIPO DESNATADO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PÓ FINO, UNIFORME, SEM GRUMOS, ISENTO DE PARTÍCULAS ESTRANHAS; SUAVE, NÃO RANÇOSO; SABOR E ODORE SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO. EMBALAGEM: DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA, ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA. EMBALAGEM: 200G	PCT	108
60	MACARRÃO INTEGRAL – FORMULADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FIBRA DE TRIGO, FARINHA DE AVEIA, FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE CEVADA E FARINHA DE SOJA, COM OVOS. FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS Sãs, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, PESANDO 500 G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	36
61	PÃO INTEGRAL – TIPO SEDINHA – APRESENTANDO A SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE. COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, LEITE, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS E SAL. EMBALAGENS DE SACO POLIETILENO ATÓXICO, COM PESO APROXIMADO DE 50 GRAMAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E DADOS DO FORNECEDOR. BOLSA COM 10 UNIDADES.	PCT	48

4.2 Para tanto, os FORNECEDOR(ES) VENCEDOR(ES) poderá(ão) ser excluídos do processo licitatório, mesmo com o menor preço, caso o seu produto não atenda às especificações descritas no edital, que espera-se ser idêntica à do TERMO DE REFERÊNCIA;

5 DAS AMOSTRAS

5.1 Declarada encerrada a fase de Lance, o(s) licitante(s) detentor(es) da(s) melhor(es) ofertas deverão entregar as AMOSTRAS completas na menor embalagem original do produto, com rótulo contendo todas as informações dos Produtos, em até 02 (dois) dias, úteis, para os Itens que foram declarados vencedores na Sessão Pública.

5.2 Não serão avaliadas as amostras que não estiverem identificadas ou fora de sua embalagem original

5.3 O Pregoeiro juntamente com a Nutricionista do Município, receberá as respectivas amostras de cada proponente detentor da melhor oferta, para análise técnica das mesmas e sua aceitabilidade.

5.4 Após a emissão de Parecer Técnico sobre as amostras apresentadas, o Pregoeiro fará o comunicado a respeito da aceitabilidade ou não das mesmas, através de e-mail das empresas se houver e publicação no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Pernambuco (AMUPE).

5.5 Somente serão classificadas as propostas que tiverem os produtos apresentados aprovados no laudo de análise, os quais deverão respeitar os seguintes termos:

5.6 As amostras apresentadas para efeito de análise deverão estar devidamente identificadas com o nome da marca e do fabricante e da empresa licitante, e conter informações quanto as suas características na embalagem, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, número de referência e outros.

5.7 O produto testado deverá ser de reconhecida qualidade

5.8 Os produtos apresentados como amostra poderão ser abertos, manuseados e preparados.

- 5.9 Será desclassificado o respectivo item cuja amostra apresentar problemas durante a análise técnica
- 5.10 Após a entrega das amostras não será permitido fazer ajustes ou modificações no produto apresentado para fins de adequá-lo à especificação constante deste Edital.
- 5.11 A não apresentação de amostra pelo licitante detentor da melhor oferta implica na desclassificação automática do certame, no tocante ao respectivo item para o qual não tenha sido apresentada amostra no prazo estabelecido.
- 5.12 O exame das amostras consiste na constatação da conformidade do item com as especificações estabelecidas no presente Edital, nas demais normas pertinentes e nas necessidades das Secretarias deste órgão licitante, e a reprovação das mesmas implica na desclassificação da empresa proponente do certame, no que se refere ao item cuja amostra tenha sido reprovada
- 5.13 Fica consignado que as amostras apresentadas pelo licitante detentor da melhor oferta para análise da Nutricionista, não serão devolvidas, com exceção das amostras reprovadas, os quais poderão ser retirados pelo licitante após a assinatura da respectiva Ata de Registro de Preços.

6 PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA

- 6.1 Os produtos serão requisitados de forma parcelada, de acordo com as necessidades da CONTRATANTE e deverão ser entregues na sede da Secretaria de Educação de Araçoiaba/PE.
- 6.2 Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela secretaria de educação tendo a proponente o prazo de 72 (setenta e duas) horas a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto na Secretaria de Educação.
- 6.3 Deverão ser entregues na Casa da Merenda – jurisdicionada a Secretaria de Educação, localizada na Rua Barão de Itamaracá nº 335- bairro Centro, CEP. 53.690-000, Araçoiaba/PE, no horário de 8:00 às 13:00hs.
- 6.4 A Fiscalização e aceitação do objeto será do órgão responsável pelos atos de controle e administração do contrato decorrente do processo de licitação, através da Nutricionista lotada na Secretaria de Educação. Sendo que os produtos serão recebidos depois de conferidas às especificações, quantidades e prazo de validade dos mesmos;
- 6.5 Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor médio encontrado no mercado.
- 6.6 O recebimento se efetivará nos seguintes termos:
- 6.6.1 Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com a especificação;
- 6.6.2 A Contratada deverá garantir a qualidade do produto a ser fornecido, devendo, quando solicitado, substituir prontamente o produto se, porventura, não atender aos requisitos contratados, providenciando, por outro de igual ou superior qualidade, sob pena de imputação das sanções cabíveis.
- 6.6.3 O produto será considerado aceito, após verificação por comissão de profissionais da Secretaria Municipal de Educação de Araçoiaba/PE, oportunidade em que será averiguada a conformidade dos gêneros alimentícios recebidos com as especificações constantes deste Termo de Referência e na proposta de preços.
- 6.6.4 No recebimento a aceitação dos produtos serão observadas as disposições contidas nos artigos 140 da Lei 14.133/21.
- 6.6.5 Exigir-se-á marca do produto cotado, vinculando-se, desse modo, o produto ofertado, à proposta financeira.
- 6.6.6 O produto deverá ser entregue em embalagem plástica transparente e devidamente selada, livres de contaminações externas, deverá garantir a correta higienização da embalagem livrando de resíduos e qualquer outra marca que impeça a correta visibilidade do produto.
- 6.7 As despesas de frete, seguro, embalagem e encargos decorrentes deverão estar inclusas no preço proposto, e em hipótese alguma poderão ser destacadas quando da emissão da nota fiscal/fatura. O objeto dessa licitação será recebido ainda:
- 6.7.1 Os entregadores deverão apresentar-se uniformizados e identificados
- 6.7.2 O fornecedor deverá emitir recibo (em modelo padrão a ser fornecido pelo requisitante) em 03 vias por estabelecimento, ficando uma via com a unidade recebedora, uma via com o fornecedor e uma terceira entregue na Secretaria Requisitante, para conferência, imediatamente ao término de cada fornecimento, juntamente com a Nota Fiscal.
- 6.7.3 Todos os produtos devem estar acondicionados de acordo com a legislação vigente
- 6.7.4 Os produtos de origem animal deverão apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou estadual (SIE/PE) e/ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de acordo com a proposta;
- 6.7.5 O transporte dos produtos perecíveis deverá ser feito em caminhões fechados com temperatura adequada, atendendo as exigências da ANVISA;
- 6.7.6 O transporte de produtos resfriados e congelados deverá ser feito em veículos isotérmicos ou refrigerado com temperatura entre 6°C e 10°C para os resfriados e entre -18°C e -12°C para os congelados, até o momento da entrega. Ou que os produtos estejam nas temperaturas acima citadas sem apresentação de recongelamento com formação de cristais de gelo;
- 6.7.7 Apresentar Certificado de Inspeção Sanitária Municipal e ou estadual de transportes frigorífico para logística dos alimentos perecíveis resfriados e congelados conforme Legislação Sanitária vigente
- 6.7.8 Provisoriamente, para posterior verificação da conformidade do objeto com a especificação, mediante recibo expedido pelo Secretário demandante ou funcionário habilitado.
- 6.7.9 Definitivamente, em até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento provisório para a verificação da qualidade e quantidade do objeto e consequente aceitação pelo Secretário demandante mediante atesto na Nota Fiscal / Fatura.
- 6.7.10 Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação pelo setor competente. O que deverá ocorrer no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento provisório.

7 DO PAGAMENTO

- 7.1 O pagamento será efetuado através de nota de empenho, em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo do objeto pela Secretaria demandante, com a(s) Nota(s) Fiscal(is) devidamente atestada pelo Secretário(a) ou servidor habilitado.
- 7.2 Não haverá reajustamento de preços.

8 VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 8.1 Prazo de Vigência do CONTRATO a ser celebrado não poderá exceder o exercício financeiro de 2025, não podendo se estender além de 31/12/2025, nos termos do art. 89, caput, da Lei Federal nº 14.133/21.

9 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 9.1 A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente àquele descrito neste TERMO DE REFERÊNCIA e, por conseguinte, no CONTRATO e Nota de empenho, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daqueles;
- 9.1.1 Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza;
- 9.1.2 O CONTRATO poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no Art. 124, da Lei 14.133/21;
- 9.1.3 Durante a Vigência do CONTRATO, a CONTRATADA deverá atender prontamente às requisições e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA, a partir da solicitação através de ordem de compra/requisição do Setor solicitante;

- 9.1.4 Responsabilizar-se pela saúde seus funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, quer municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade, devendo apresentar, de imediato, quando solicitados, todos e quaisquer comprovantes de pagamento e quitação;
- 9.1.5 Responder integralmente pelas obrigações contratuais, nos termos do art. 70 do Código de Processo Civil, no caso de, em qualquer hipótese, os empregados da CONTRATADA intentarem reclamações trabalhistas contra a CONTRATANTE;
- 9.1.6 Obrigar-se pela seleção, treinamento, habilitação, contratação, registro profissional de pessoal necessário, bem como pelo cumprimento das formalidades exigidas pelas Leis Trabalhistas, Sociais e Previdenciárias;
- 9.1.7 Providenciar afastamento imediato, das dependências da sede da CONTRATANTE, de qualquer empregado cuja permanência seja por ela considerada inconveniente;
- 9.1.8 Responsabilizar-se por qualquer acidente do qual possam ser vítimas seus empregados, no desempenho dos serviços objeto do presente CONTRATO;
- 9.1.9 Manter, na direção dos serviços, representante ou preposto capacitado e idôneo que a represente, integralmente, em todos os seus atos;
- 9.1.10 Apresentar, no caso de pessoa jurídica, a cada pagamento, quando houver fornecimento de mão de obra, a quitação para com a Seguridade Social (CND) e FGTS;
- 9.1.11 Responsabilizar-se por todos os encargos sociais e trabalhistas;
- 9.1.12 Não prestar declarações ou informações sem prévia autorização por escrito da CONTRATANTE a respeito do presente CONTRATO e dos serviços a ele inerentes;
- 9.1.13 Realizar os serviços com pessoal, seus empregados, devidamente capacitados e registrados segundo as normas da Lei ou terceiros devidamente contratados e habilitados pela CONTRATADA;
- 9.1.14 Cumprir os serviços conforme disposições do CONTRATO a ser firmado;
- 9.1.15 Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados à Prefeitura ou a terceiros, por ação ou omissão no fornecimento do presente CONTRATO;
- 9.1.16 Prestar as informações e esclarecimentos sempre que solicitado pela CONTRATANTE.
- 9.2 O descumprimento injustificado do prazo fixado no item 6.4, 6.5 e 6.6, acarretará em multa pecuniária diária, nos termos do Edital e CONTRATO a ser firmado, ficando a CONTRATADA sujeita às penalidades previstas na Lei 14.133/21.

10 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 10.1 Responsabilizar-se, após o devido processo licitatório, lavrar o CONTRATO com base nas disposições da Lei 14.133/21 e suas alterações.
- 10.1.1 Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação.
- 10.2 Acompanhar, controlar e avaliar a prestação, através da unidade responsável por esta atribuição.
- 10.3 Zelar para que durante a vigência do CONTRATO, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação.
- 10.4 Serão consideradas, para efeito de pagamento, as compras efetivamente realizadas pela CONTRATADA e aprovados pelo setor responsável pelo recebimento.

11 PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

- 11.1 Os itens deste TERMO DE REFERÊNCIA, a serem contratados após regular procedimento licitatório, serão objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por servidor designado pela Secretaria.
- 11.2 Os atos previstos no item anterior serão exercidos no interesse da administração pública e não excluem e nem reduzem a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros por qualquer irregularidade e, na sua ocorrência, não implica em co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes ou prepostos;
- 11.3 A CONTRATANTE se reserva ao direito de rejeitar no todo ou em parte o objeto do CONTRATO, se em desacordo com as especificações e as cláusulas contratuais;
- 11.4 Quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto do CONTRATO deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA sem ônus para a CONTRATANTE.

12 DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1 A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação é aquela prevista no Edital.

13 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 13.1 As despesas ocorrerão por conta da seguinte Dotação Orçamentária:

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ÓRGÃO: 02 – PODER EXECUTIVO

UNIDADE: 05 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

PROJETO ATIVIDADE: 12.366.0112.2012 Manutenção da Merenda Escolar

Elemento:33903000 – OUTRAS DESP CORR – MATERIAL DE CONSUMO - 00100220

Elemento:33903000 – OUTRAS DESP CORR – MATERIAL DE CONSUMO - 00500500



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ARAÇOIABA
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025

PROPOSTA

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ARAÇOIABA - PE.

OBJETO: Registro de Preços, consignado em Ata, pelo prazo de 12 (doze) meses, com vistas à eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios do tipo perecíveis e não perecíveis, destinados a confecção complementar da alimentação Escolar dos Estudantes da Educação Básica da Rede Municipal de Ensino do Município de Araçoiaba/PE, conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

PROPONENTE:

CNPJ:

Prezados Senhores,

Nos termos da licitação em epígrafe, apresentamos proposta conforme abaixo:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL – OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COM ASPECTO, COR, CHEIRO PRÓPRIOS E SABOR DOCE, COM TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99,8% P/P, SEM FERMENTAÇÃO, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS VEGETAIS OU ANIMAIS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO C/ PESO LÍQUIDO DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA COM 30KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.		KG	8760		
2	AÇAFRÃO – EMBALAGEM, CONTENDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE		KG	240		
3	ALHO – GRAÚDO DE CALIBRE 5. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE BOA QUALIDADE, COMPACTOS E FIRMES. DEVEM APRESENTAR SUFICIENTE EVOLUÇÃO DE TAMANHO, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA.		KG	720		
4	AMIDO DE MILHO – ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO. SOB A FORMA DE PÓ, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, INSETO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTAR NA EMBALAGEM DATAS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE CONFORME LEGISLAÇÃO. DEVERÁ SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO DE SEIS MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR NA EMBALAGEM, RÓTULO COM COMPOSIÇÃO E VALOR NUTRICIONAL. EMBALAGEM DE 500 G E/OU 1 KG. VALIDADE NÃO INFERIOR A 360 DIAS.		KG	900		
5	ARROZ AGULHINHA – TIPO 1, LONGO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM PC., DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA DE 30KG. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE		KG	10800		

6	BATATA INGLESA LISA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS.		KG	3600		
7	BISCOITO DOCE – BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, COMPOSIÇÃO BÁSICA (FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS), LIVRE DE GORDURA TRANS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM DE 400G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.		PCT	13700		
8	BOLACHA SALGADA – TIPO CREAM CRACKER. COMPOSTA POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR, SAL, PROTEÍNA DO SORO DO LEITE CÁLCIO E FERMENTO BIOLÓGICO. ACONDICIONADA EM PC., RESISTENTES COM 400GR E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA E ROTULADA COM PESO LÍQUIDO DE 8KG. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE		PCT	14400		
9	CACAU EM PÓ NATURAL, 100% – CACAU, NÃO ALCALINO, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, LIVRE DE AROMAS ARTIFICIAIS, SEM AÇÚCAR, LIVRE DE GORDURA TRANS. SEM LACTOSE, EQUIVALENTE À MARCA "MÃE TERRA" OU SUPERIOR.		KG	540		
10	CAFÉ EM PÓ – CAFÉ TORRADO E MOÍDO DO TIPO SUPERIOR, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: ESPÉCIE 100% ARÁBICA, BEBIDA SABOR TIPO INTENSO, BEBIDA DURA, EMBALAGEM VÁCUO PURO EM PACOTES DE 500 GRAMAS.		PCT	1320		
11	COLORÍFICO – DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM PCTS, CONTENDO 1KG, ACONDICIONADO, COM DIRETRIZES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. POSSUIR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.		KG	600		
12	COMINHO – DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM PCTS. PLÁSTICOS CONTENDO 1KG, COM DIRETRIZES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. POSSUIR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.		KG	480		
13	CREME DE LEITE – UHT, HOMOGENEIZADO, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM TETRAPAK DE 200G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA		UND/200G	6000		
14	EXTRATO DE TOMATE –CONCENTRADO, PREPARADO COM FRUTOS, MADUROS ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE, SEM SEMENTES, ISENTO DE FERMENTAÇÃO E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. APARÊNCIA: MASSA MOLE, COR: VERMELHA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM: TETRA PAK, PESANDO 340GR. (PASSARÁ POR TESTE SENSORIAL). COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.		UND/340G	5400		
15	FARINHA DE MANDIOCA – TORRADA, SECA, TIPO 1, FINA, (EMBALADO EM PACOTE HERMÉTICO DE 1KG.		KG	3360		
16	FARINHA DE MILHO – FLOCÃO, PRÉ COZIDO, OBTIDA DE GRÃO DO MILHO TORRADO E PENEIRADO, NA COR AMARELA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO COM 500GR E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPEL REFORÇADO DE 10KG. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.		KG	10800		
17	FEIJÃO CARIOCA – TIPO 1, PRODUTO CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÁDIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI. ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADE (CARUNCHOS/GORGULHOS) E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER A DATA DE		KG	4680		

	FABRICAÇÃO ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM: 1 KG				
18	FEIJÃO PRETO – TIPO 1, PRODUTO CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI. ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADE (CARUNCHOS/GORGULHOS) E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM: 1 KG		KG	1680	
19	FEIJÃO DE CORDA – FEIJÃO TIPO CORDA, COM CARACTERÍSTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS, DE PRIME, GRÃOS INTEIROS, SEM FUROS E COM AUSÊNCIA DE INSETOS, PRODUTO EMBALADO PRIMARIA EM SACO DE POLIPROPILENO ATÓXICO E TRANSPARENTE COM 1KG DO PRODUTO. FARDOS COM 30KG. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12.178 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS.		KG	1800	
20	AMPLA CONCORRÊNCIA – LEITE EM PÓ, INTEGRAL – ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SORO, PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADOS. EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 200GR, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		UND/200G	20250	
21	COTA RESERVADA – LEITE EM PÓ, INTEGRAL – ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SORO, PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADOS. EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 200GR, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		UND/200G	6750	
22	LEITE DE VACA ACHOCOLATADO – BEBIDA LÁCTEA UHT, SABOR CHOCOLATE: INGREDIENTES: LEITE PARCIALMENTE DESNATADO E/OU LEITE PARCIALMENTE RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE, ÁGUA, AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MINERAIS (CÁLCIO, MAGNÉSIO E FERRO), VITAMINAS (C, B1, B12, A, ÁCIDO PANTOTÊNICO, BIOTINA), SAL, ESPESANTE CARREGENA, GOMA XANTANA, GOMA GELANA, ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES E ACIDULANTES, ÁCIDOS CÍTRICOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. EMBALAGEM: EMBALAGEM EM U.H.T DE 1L.		LT	7560	
23	MACARRÃO – MASSA ALIMENTÍCIA – TIPO SECA PARA MACARRONADA, FORMATO ESPAGUETE, COM FIO FINO E LONGO, COMPRIMENTO ENTRE 25 E 30CM, COR AMARELA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, TEXTURA, E SABOR PRÓPRIOS, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, SÊMOLA DE TRIGO, OVO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA PRIMÁRIA DE 1KG, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA PESANDO 1KG COM REGISTRO EM MINISTÉRIO COMPETENTE.		KG	12000	
24	MAÇÃ – MAÇÃ NACINAL FUJI, TAMANHO GRANDE, DE 1º QUALIDADE. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR PROBLEMA COM COLORAÇÃO NÃO		KG	7200	

	CARACTERÍSTICAS, NÃO ESTAR MACHUCADA, PERFURADO, MUITO MADURO E NEM MUITO VERDE. O PRODUTO DEVE ESTAR INTACTO E EM CAIXA.				
25	MARGARINA, COM ÓLEO INTERESTERIFICADO, COM SAL (65% DE LÍPIDEOS).CARACTERÍSTICA GERAIS: DEVE ESTAR EM CONSONÂNCIA COM OS NÍVEIS TOLERÁVEIS NA MATÉRIA-PRIMA EMPREGADA, ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA, NO QUE SE REFERE A RESÍDUOS DE PESTICIDAS, CONTAMINANTES INORGÂNICOS E MICROBIOLÓGICOS. EM POTES DE 500G.	UND/500G	2640		
26	ÓLEO DE SOJA REFINADO: TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 900 ML. CARACTERÍSTICA SENSORIAL DEVE COMPREENDER ASPECTO LÍMPIDO, COR E ODOR CARACTERÍSTICO. DEVE SER ISENTO DE RANÇO E IMPUREZAS. EMBALAGEM EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ÍNTEGRO, HERMETICAMENTE FECHADO, NÃO VIOLADO. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UND	2460		
27	ORÉGANO – NACIONAL, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PACOTE COM 200 GRAMAS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E SUJIDADES. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	89		
28	SAL – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: REFINADO, IODADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. UMIDADE MÁXIMA DE 0,2%. UNIDADE: 1KG.	KG	960		
29	TEMPERO PAPRICA DEFUMADA – SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGENS PLÁSTICA ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E SUJIDADES. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	178		
30	TEMPERO LEMOM PEPPER – SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGENS PLÁSTICA ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E SUJIDADES. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	178		
31	TEMPERO EDU GUEDES – SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGENS PLÁSTICA ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E SUJIDADES. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	120		
32	VINAGRE – PRODUTO NATURAL FERMENTADO ACÉTICO SIMPLES, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS.	UND	1800		
33	AMPLA CONCORRÊNCIA – BOLO DE BACIA – PACOTES COM 10 UNIDADES DE 35G, FEITO A PARTIR DOS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVOS E LEITE.	PCT	5400		
34	COTA RESERVADA – BOLO DE BACIA – PACOTES COM 10 UNIDADES DE 35G, FEITO A PARTIR DOS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVOS E LEITE.	PCT	2400		

35	AMPLA CONCORRÊNCIA – CARNE BOVINA – CONGELADA, DIANTEIRA, TIPO PALETA OU ACÉM, LIMPA. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF), PESANDO ATÉ 30KG,		KG	9045		
36	COTA RESERVADA – CARNE BOVINA – CONGELADA, DIANTEIRA, TIPO PALETA OU ACÉM, LIMPA. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF), PESANDO ATÉ 30KG,		KG	3015		
37	AMPLA COMCORRÊNCIA – CARNE BOVINA MOÍDA – RESFRIADA, MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, CARNE ISENTA DE CARTILAGEM, NERVOS E TENDÕES. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. EMBALADA EM PACOTES DE 1 KG. DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO, SEM EXCESSO DE SANGUE, SEM SEBO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).		KG	9045		
38	COTA RESERVADA – CARNE BOVINA MOÍDA – RESFRIADA, MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, CARNE ISENTA DE CARTILAGEM, NERVOS E TENDÕES. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. EMBALADA EM PACOTES DE 1 KG. DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO, SEM EXCESSO DE SANGUE, SEM SEBO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).		KG	4020		
39	CARNE SUÍNA – PICADA (Lombo ou Pernil), em cubos de 30g, c/ até 5% gordura, isenta de pele e ossos, boa qualidade, congelada, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 02 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		KG	4793		
40	CARNE SUÍNA – PICADA (Lombo ou Pernil), em cubos de 30g, c/ até 5% gordura, isenta de pele e ossos, boa qualidade, congelada, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de		KG	2130		

	PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 02 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
41	AMPLA CONCORRÊNCIA – CARNE DE FRANGO – PEITO SEM PELE E SEM OSSO – MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -12°C OU INFERIOR. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. . NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGEL/ÁGUA. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE CARNE DE FRANGO, PEITO, SEM OSSO E SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO ÁGUA, SOJA, TEMPEROS, ESPECIARIAS, EXTRATO DE TOMATE, CORANTES E/OU CONSERVADORES E ENTRE OUTROS. NÃO CONTÉM GLUTEN. A CARNE PEITO DE FRANGO DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LAS OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGEL/ÁGUA.		KG	9585	
42	COTA RESERVADA – CARNE DE FRANGO – PEITO SEM PELE E SEM OSSO – MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -12°C OU INFERIOR. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. . NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGEL/ÁGUA. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE CARNE DE FRANGO, PEITO, SEM OSSO E SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO ÁGUA, SOJA, TEMPEROS, ESPECIARIAS, EXTRATO DE TOMATE, CORANTES E/OU CONSERVADORES E ENTRE OUTROS. NÃO CONTÉM GLUTEN. A CARNE PEITO DE FRANGO DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LAS OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGEL/ÁGUA.		KG	4260	
43	AMPLA CONCORRÊNCIA – CHARQUE – CARNE BOVINA, TIPO PONTA DE AGULHA, CURADA, DESSECADA, SALGADA, TIPO CHARQUE E SEM CONSERVANTES. COM ASPECTO, COR, ODO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATÉRIAS ESTRANHOS, EMBALADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, CRY-O-VAC. PESANDO ATÉ 30KG, LACRADAS E ROTULADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS. CONTENDO SELO DO SIE OU SIF.		KG	4320	
44	COTA RESERVADA – CHARQUE – CARNE BOVINA, TIPO PONTA DE AGULHA, CURADA, DESSECADA, SALGADA, TIPO CHARQUE E SEM CONSERVANTES. COM ASPECTO, COR, ODO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATÉRIAS ESTRANHOS, EMBALADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, CRY-O-VAC. PESANDO ATÉ 30KG, LACRADAS E ROTULADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS. CONTENDO SELO DO SIE OU SIF.		KG	1920	

45	AMPLA CONCORRÊNCIA – FÍGADO BOVINO – RESFRIADO, DE 1ª QUALIDADE; COM ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO PEGAJOSO; ISENTO DE MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO; ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	6390		
46	COTA RESERVADA – FÍGADO BOVINO – RESFRIADO, DE 1ª QUALIDADE; COM ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO PEGAJOSO; ISENTO DE MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO; ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	2130		
47	IOGURTE DE FRUTAS – COM POLPA DE FRUTA INTEGRAL, SABORES DIVERSOS. UNIDADES DE 1 LITRO. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO SEMIDESNATADO E/OU LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO SEMIDESNATADO, AÇÚCAR, PREPARADO DE FRUTA (ÁGUA, AÇÚCAR LÍQUIDO INVERTIDO, POLPA DE FRUTA, ESTABILIZANTE: AMIDO MODIFICADO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE AMEIXA, CORANTE NATURAL CARAMELO I E IV, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVADOR: SORBATO DE POTÁSSIO) ESTABILIZANTE GELATINA E FERMENTO LÁCTEO. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA.	LT	7250		
48	PÃO DOCE – PÃO, DOCE, FARINHA TRIGO / FERMENTO / SAL / AÇÚCAR / MARGARINA E ÁGUA, 50 G, COM COBERTURA DE GOIABADA, EM EMBALAGEM APROP RIADA. VALIDADE: PRODUÇÃO DIÁRIA. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO.	UND	96000		
49	PÃO FRANCÊS – INGREDIENTES: COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24HORAS APÓS ENTREGA EMBALAGEM: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO, NÃO PODE APRESENTAR CASCA TOSTADA EM EXCESSO. UNIDADE 50G.	UND	96000		
50	POLPA DA FRUTA – CONCENTRADA, COM DIFERENTES SABORES: ACEROLA, GRAVIOLA, GOIABA, CAJU E/OU FRUTAS DA ÉPOCA. ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE CONTENDO 1KG.	KG	14985		
51	POLPA DA FRUTA – CONCENTRADA, COM DIFERENTES SABORES: ACEROLA, GRAVIOLA, GOIABA, CAJU E/OU FRUTAS DA ÉPOCA. ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE CONTENDO 1KG.	KG	4995		
52	SALSICHA – MISTA, COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, PESANDO 1KG, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM.	KG	6000		
53	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% SÓ STÉVIA. ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100% SÓ STÉVIA. INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES NATURAIS GIICOSÍDEOS DE STEVIOL, CONSERVANTES: BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDUIANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRODUZIDOS COM 100% DE EDULCORANTE NATURAL DE STÉVIA. SEM ASPARTAME. SEM CICLAMATO, SEM SACARINA. SEM ACESULFAME-K. UNIDADES DE 80 ML.	UND	36		

	PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTARA PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
54	ARROZ INTEGRAL – AGULHINHA, LONGO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS DESCASCADOS NÃO POLIDO RICO EM FIBRAS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM PCT., DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA DE 30KG. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	36		
55	AVEIA EM FLOCOS FINOS – FLOCOS DE GRÃOS DE AVEIA MOÍDO. EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA DE PAPEL CARTÃO DE 450G. EMBALAGEM DE TRANSPORTE: CAIXA PAPELÃO ONDULADO C\ 12 UNIDADES.	UND	108		
56	BISCOITO DIET – PARA DIETA DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES, SABORES DIVERSOS, ALIMENTO INTEGRAL, FONTE DE FIBRAS, PROTEÍNAS E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. EMBALAGEM COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, SELO DE QUALIDADE E CONFIANÇA DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA AO DIABÉTICO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 150 GRAMAS.	UND	72		
57	BOLACHA INTEGRAL – DESCRIÇÃO: BISCOITO, SABOR: SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: INTEGRAL E SEM RECHEIO, TIPO: CREAM CRACKER. DESCRIÇÃO ADICIONAL: CONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA. UNIDADE DE 400G. NA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES ACERCA DE: PROCEDÊNCIA, MARCA, PRAZO DE VALIDADE, ENTRE OUTROS (NO QUE COUBER), E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OBSERVADAS AS SUAS ESPECIFICAÇÕES.	UND	36		
58	IOGURTE ZERO AÇÚCAR – IOGURTE ZERO COM POLPA DE FRUTA SÁBOR MORANGO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E/OU LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, LEITE EM PÓ DESNATADO, PREPARADO DE FRUTA, AMIDO MODIFICADO, FERMENTO LÁCTEO, PROTEÍNAS LÁCTEAS E ESTABILIZANTES GELATINA E PECTINA. GARRAFA DE 170G. EX: ITAMBÉ FIT OU SIMILAR.	UND	72		
59	LEITE EM PÓ DESNATADO –INGREDIENTES; ALIMENTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FLUIDO; AO QUAL FOI SUBMETIDO A PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, TIPO DESNATADO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PÓ FINO, UNIFORME, SEM GRUMOS, ISENTO DE PARTÍCULAS ESTRANHAS; SUAVE, NÃO RANÇOSO; SABOR E ODOR SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO. EMBALAGEM: DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA, ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA. EMBALAGEM: 200G	PCT	108		
60	MACARRÃO INTEGRAL – FORMULADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FIBRA DE TRIGO, FARINHA DE AVEIA, FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE CEVADA E FARINHA DE SOJA, COM OVOS. FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS SÁS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, PESANDO 500 G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	36		
61	PÃO INTEGRAL – TIPO SEDINHA – APRESENTANDO A SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE. COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, LEITE, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS E SAL. EMBALAGENS DE SACO POLIETILENO ATÓXICO, COM PESO APROXIMADO DE 50 GRAMAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E DADOS DO FORNECEDOR. BOLSA COM 10 UNIDADES.	PCT	48		
62	AMPLA CONCORRÊNCIA – LEITE EM PÓ, INTEGRAL – ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SORO, PRODUTO	UND/200G	6750		

	OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADOS. EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 200GR, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
63	COTA RESERVADA – LEITE EM PÓ, INTEGRAL – ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SORO, PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADOS. EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 200GR, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		UND/200G	2250	
64	AMPLA CONCORRÊNCIA – BOLO DE BACIA – PACOTES COM 10 UNIDADES DE 35G, FEITO A PARTIR DOS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVOS E LEITE.		PCT	1800	
65	AMPLA CONCORRÊNCIA – CARNE BOVINA – CONGELADA, DIANTEIRA, TIPO PALETA OU ACÉM, LIMPA. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF), PESANDO ATÉ 30KG,		KG	3015	
66	COTA RESERVADA – CARNE BOVINA – CONGELADA, DIANTEIRA, TIPO PALETA OU ACÉM, LIMPA. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF), PESANDO ATÉ 30KG,		KG	1005	
67	AMPLA COMCORRÊNCIA – CARNE BOVINA MOÍDA – RESFRIADA, MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, CARNE ISENTA DE CARTILAGEM, NERVOS E TENDÕES. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. EMBALADA EM PACOTES DE 1 KG. DEVERÁ APRESENTAR ODORE CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO, SEM EXCESSO DE SANGUE, SEM SEBO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).		KG	3015	
68	CARNE SUÍNA – PICADA (Lombo ou PERNIL), EM CUBOS DE 30G, C/ ATÉ 5% GORDURA, ISENTA DE PELE E OSSOS, BOA QUALIDADE, CONGELADA, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 02 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR		KG	1597	

	DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
69	AMPLA CONCORRÊNCIA – CARNE DE FRANGO – PEITO SEM PELE E SEM OSSO – MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -12°C OU INFERIOR. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. . NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/ÁGUA. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE CARNE DE FRANGO, PEITO, SEM OSSO E SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO ÁGUA, SOJA, TEMPEROS, ESPECIARIAS, EXTRATO DE TOMATE, CORANTES E/OU CONSERVADORES E ENTRE OUTROS. NÃO CONTÉM GLUTEN. A CARNE PEITO DE FRANGO DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LAS OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/ÁGUA.	KG	3195		
70	AMPLA CONCORRÊNCIA – CHARQUE – CARNE BOVINA, TIPO PONTA DE AGULHA, CURADA, DESSECADA, SALGADA, TIPO CHARQUE E SEM CONSERVANTES. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATÉRIAS ESTRANHOS, EMBALADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, CRY-O-VAC. PESANDO ATÉ 30KG, LACRADAS E ROTULADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS. CONTENDO SELO DO SIE OU SIF.	KG	1440		
71	POLPA DA FRUTA – CONCENTRADA, COM DIFERENTES SABORES: ACEROLA, GRAVIOLA, GOIABA, CAJU E/OU FRUTAS DA ÉPOCA. ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE CONTENDO 1KG.	KG	4995		
72	POLPA DA FRUTA – CONCENTRADA, COM DIFERENTES SABORES: ACEROLA, GRAVIOLA, GOIABA, CAJU E/OU FRUTAS DA ÉPOCA. ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE CONTENDO 1KG.	KG	1665		

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO DE ENTREGA:

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco:

Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a proposta deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



**ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ARAÇOIABA
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025

MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ARAÇOIABA - PE.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de não empregar menor.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz na forma da legislação vigente; em acatamento às disposições do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, acrescido pela Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



**ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ARAÇOIABA
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025

MODELO DE DECLARAÇÃO - que a proposta compreende a integralidade dos custos

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ARAÇOIABA - PE.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



**ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ARAÇOIABA
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO IV - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº:/2025

Aos ... dias do mês de ... de ..., na sede do Setor de Contratação do Fundo Municipal de Educação de Araçoiaba, Estado de Pernambuco, localizada na Av. João Pessoa Guerra - Centro - Araçoiaba - PE, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; e, ainda, conforme a classificação da proposta apresentada no Pregão Eletrônico nº 00001/2025 que objetiva o registro de preços para: Registro de Preços, consignado em Ata, pelo prazo de 12 (doze) meses, com vistas à eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios do tipo perecíveis e não perecíveis, destinados a confecção complementar da alimentação Escolar dos Estudantes da Educação Básica da Rede Municipal de Ensino do Município de Araçoiaba/PE, conforme especificações constantes neste Termo de Referência; resolve registrar o preço nos seguintes termos:

Órgão e/ou entidade integrante da presente Ata de Registro de Preços: FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ARAÇOIABA - CNPJ nº 31.071.259/0001-57.

VENCEDOR:						
CNPJ:						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNID.	QUANT.	P.UNIT.	P.TOTAL
TOTAL						

CLÁUSULA PRIMEIRA - DA VALIDADE DOS PREÇOS:

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.

A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a contratação pretendida, desde que devidamente justificada.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

A cada efetivação da contratação do objeto registrado decorrente desta Ata, devidamente formalizada através do correspondente Contrato, serão observadas as cláusulas e condições constantes do Edital de licitação que a precedeu, relativamente ao Pregão Eletrônico nº 00001/2025, parte integrante deste instrumento de compromisso. A presente Ata de Registro de Preços, durante sua vigência poderá ser utilizada:

Pelo Fundo Municipal de Educação de Araçoiaba, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle desta Ata, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.

Por órgãos ou entidades da administração pública, observadas as disposições do Pregão Eletrônico nº 00001/2025, que fizerem adesão a esta Ata, mediante a consulta e a anuência do órgão gerenciador.

Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão;

Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;

As aquisições ou as contratações adicionais mediante adesão à ata não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata do registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;

O quantitativo decorrente das adesões à ata não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem;

Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata de registro de preços;

Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

O usuário da ata, sempre que desejar efetivar a contratação do objeto registrado, fará através de solicitação ao gerenciador do sistema de registro de preços, mediante processo regular.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA CONTRATAÇÃO:

As obrigações decorrentes da execução do objeto deste certame, constantes da Ata de Registro de Preços, serão firmadas com o fornecedor registrado, observadas as condições estabelecidas no presente instrumento e a contratação será formalizada por intermédio do Contrato.

O prazo para assinatura do Contrato, será de 05 (cinco) dias consecutivos, considerados da data da convocação.

O quantitativo do objeto a ser executado será exclusivamente o fixado no correspondente Contrato e observará, obrigatoriamente, o valor registrado na respectiva Ata.

Não atendendo à convocação para assinar o Contrato, e ocorrendo essa dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o licitante perderá todos os direitos que porventura tenha obtido como vencedor da licitação.

É permitido ao Órgão Realizador do Certame, no caso do licitante vencedor não comparecer para assinar o Contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação e sucessivamente, para fazê-lo em igual prazo do licitante vencedor, aplicadas aos faltosos as penalidades cabíveis.

O Contrato decorrente do presente certame, deverá ser assinado no prazo de validade da respectiva Ata de Registro de Preços; e aquele que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136; e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

O Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

CLÁUSULA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

Integram esta Ata, o Edital do Pregão Eletrônico nº 00001/2025 e seus anexos, e as seguintes propostas vencedoras do referido certame:

-

Item(s):

Valor: R\$

-

Item(s):

Valor: R\$

CLÁUSULA SEXTA - DO FORO:

Para dirimir as questões decorrentes da utilização da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Igarassu.

...

...

...

...



**ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ARAÇOIABA
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO V - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 250204PE00001

CONTRATO Nº:-SDC

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ARAÇOIABA E, PARA FORNECIMENTO CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Fundo Municipal de Educação de Araçoiaba - Av. João Pessoa Guerra, SN - Centro - Araçoiaba - PE, CNPJ nº 31.071.259/0001-57, neste ato representado pela Secretária de Educação Maria Nazaré Andrade Tavares, Brasileira, Casada, Professora, residente e domiciliada na Av. João Pessoa Guerra, SN - Centro - Araçoiaba - PE, CPF nº 800.632.334-87, Carteira de Identidade nº 4135074 SSPPE, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado - - - -, CNPJ nº, neste ato representado por residente e domiciliado na, - - - -, CPF nº, Carteira de Identidade nº, doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00001/2025, processada nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas, às quais os contratantes estão sujeitos como também às cláusulas deste contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:

O presente contrato, cuja lavratura foi autorizada ..., tem por objeto: Registro de Preços, consignado em Ata, pelo prazo de 12 (doze) meses, com vistas à eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios do tipo perecíveis e não perecíveis, destinados a confecção complementar da alimentação Escolar dos Estudantes da Educação Básica da Rede Municipal de Ensino do Município de Araçoiaba/PE, conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00001/2025 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição; e será realizado na forma parcelada.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

O valor total deste contrato, a base do preço proposto, é de R\$... (...).
Representado por: ... x R\$

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE:

Os preços contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano.

Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente:

Recursos não Vinculados de Impostos:

Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil. §2º do Art. 7º do Decreto nº 7.892/2013.

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:

O prazo máximo de entrega do objeto ora contratado, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

a - Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência do presente contrato será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de sua assinatura; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

a - Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;

b - Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;

c - Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;

d - Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, conforme requisitos estabelecidos na norma vigente, ou pelos respectivos substitutos, especialmente para coordenar as atividades relacionadas à fiscalização e acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio da fiscalização com informações pertinentes a essa atribuição;

e - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

a - Executar devidamente o fornecimento descrito na cláusula correspondente do presente contrato, dentro dos melhores parâmetros de qualidade estabelecidos para o ramo de atividade relacionada ao objeto contratual, com observância aos prazos estipulados;

b - Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;

c - Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;

d - Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;

e - Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

f - Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;

g - Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;

h - Cumprir a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, ao longo de toda a execução do contrato, e sempre que solicitado pelo Contratante, deverá comprovar o cumprimento dessa reserva de cargos, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas;

i - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E EXTINÇÃO:

Este contrato poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.

Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:

Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado

na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD:

a - As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste contrato, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

b - Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.

c - É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.

d - Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, quando for o caso, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

e - O Contratante deverá ser informado, no prazo de cinco dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

f - O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

g - O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento desta cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

h - O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável mediante justificativa, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

i - Terminado o tratamento dos dados nos termos do Art. 15, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do Art. 16, ambos da Lei 13.709/18, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

j - Os bancos de dados formados a partir da execução do objeto deste contrato, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados, conforme Art. 37, da Lei 13.709/18, com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pelo Contratante nas hipóteses previstas na LGPD.

k - O presente contrato está sujeito a alterações nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a Autoridade Nacional de Proteção de Dados, por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO:

Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Igarassu.

E, por estarem de pleno acordo, foi lavrado o presente contrato em 02(duas) vias, o qual vai assinado pelas partes e por duas testemunhas.

Araçoiaba - PE, ... de de

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

.....

PELO CONTRATADO

.....



**ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ARAÇOIABA
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO VI - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025

MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ARAÇOIABA - PE.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de ciência dos termos do Edital.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

2.0 - DECLARAÇÃO de inexistir fato impeditivo.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que inexistente até a presente data fato impeditivo no que diz respeito à habilitação/participação na presente licitação, estando ciente da obrigatoriedade de informar ocorrências posteriores.

3.0 - DECLARAÇÃO de não possuir no quadro societário servidor da ativa do órgão.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não possui em seu quadro societário e de funcionários, qualquer servidor efetivo ou comissionado ou empregado do Fundo Municipal de Educação de Araçoiaba, como também em nenhum outro órgão ou entidade a ele vinculada, exercendo funções técnicas, gerenciais, comerciais, administrativas ou societárias.

4.0 - DECLARAÇÃO de não utilizar trabalho degradante ou forçado.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que não possui em sua cadeia produtiva, nos termos do Art. 1º, Incisos III e IV, e do Art. 5º, Inciso III, da Constituição Federal, empregados executando trabalho degradante ou forçado.

5.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente do cumprimento da reserva de cargo prevista na norma vigente, consoante Art. 93, da Lei Federal nº 8.213, de 24 de julho de 1991, para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionário da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas.

6.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento dos requisitos para a habilitação e da proposta.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos para a habilitação; e a conformidade de sua proposta com as exigências do Edital e seus anexos.

7.0 - DECLARAÇÃO de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que, na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, no presente ano-calendário, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como EPP, nos termos do Art. 4º, §§ 2º e 3º, da Lei 14.133/21.

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ARAÇOIABA

ANEXO VII - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2025

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP [Publicidade: divulgação conjunta com o edital]

OBSERVAÇÃO: este anexo é representado pelo correspondente Estudo Técnico Preliminar - ETP, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução; em atendimento ao requisito de publicidade determinado na norma vigente, que exige a publicação conjunta desses estudos com o respectivo Edital para garantir plena transparência e competitividade.

ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ARAÇOIABA

1.Introdução

Este documento apresenta os estudos técnicos preliminares, onde será avaliada a contratação pretendida, demonstrando os elementos e as informações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, quando for considerada viável, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.Objeto

Constitui objeto do presente estudo técnico a pretensa: Registro de Preços, consignado em Ata, pelo prazo de 12 (doze) meses, com vistas à eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios do tipo perecíveis e não perecíveis, destinados a confecção complementar da alimentação Escolar dos Estudantes da Educação Básica da Rede Municipal de Ensino do Município de Araçoiaba/PE, conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

3.Necessidade da contratação

A contratação descrita, que mesmo com o contínuo esforço de sempre buscar a otimização dos processos de trabalho, é essencial:

4.Alinhamento aos planos da Administração

A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

5.Requisitos da contratação

As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
ETP 1	AÇÚCAR CRISTAL – OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COM ASPECTO, COR, CHEIRO PRÓPRIOS E SABOR DOCE, COM TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99,8% P/P, SEM FERMENTAÇÃO, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS VEGETAIS OU ANIMAIS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO C/ PESO LÍQUIDO DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA COM 30KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	8760
ETP 2	AÇAFRÃO – EMBALAGEM, CONTENDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	KG	240
ETP 3	ALHO – GRAÚDO DE CALIBRE 5. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE BOA QUALIDADE, COMPACTOS E FIRMES. DEVEM APRESENTAR SUFICIENTE EVOLUÇÃO DE TAMANHO, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA.	KG	720
ETP 4	AMIDO DE MILHO – ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO. SOB A FORMA DE PÓ, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, INSETO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTAR NA EMBALAGEM DATAS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE CONFORME LEGISLAÇÃO. DEVERÁ SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO DE SEIS MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR NA EMBALAGEM, RÓTULO COM COMPOSIÇÃO E VALOR NUTRICIONAL. EMBALAGEM DE 500 G E/OU 1 KG. VALIDADE NÃO INFERIOR A 360 DIAS.	KG	900
ETP 5	ARROZ AGULHINHA – TIPO 1, LONGO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM PC., DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA DE 30KG. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE	KG	10800
ETP 6	BATATA INGLESA LISA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS.	KG	3600

ETP 7	BISCOITO DOCE – BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, COMPOSIÇÃO BÁSICA (FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS), LIVRE DE GORDURA TRANS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM DE 400G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	PCT	13700
ETP 8	BOLACHA SALGADA – TIPO CREAM CRACKER. COMPOSTA POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR, SAL, PROTEÍNA DO SORO DO LEITE CÁLCIO E FERMENTO BIOLÓGICO. ACONDICIONADA EM PC., RESISTENTES COM 400GR E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA E ROTULADA COM PESO LÍQUIDO DE 8KG. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE	PCT	14400
ETP 9	CACAU EM PÓ NATURAL, 100% – CACAU, NÃO ALCALINO, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, LIVRE DE AROMAS ARTIFICIAIS, SEM AÇÚCAR, LIVRE DE GORDURA TRANS. SEM LACTOSE, EQUIVALENTE À MARCA "MÃE TERRA" OU SUPERIOR.	KG	540
ETP 10	CAFÉ EM PÓ – CAFÉ TORRADO E MOÍDO DO TIPO SUPERIOR, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM AS SEQUINTES CARACTERÍSTICAS: ESPÉCIE 100% ARÁBICA, BEBIDA SABOR TIPO INTENSO, BEBIDA DURA, EMBALAGEM VÁCUO PURO EM PACOTES DE 500 GRAMAS.	PCT	1320
ETP 11	COLORÍFICO – DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM PCTS, CONTENDO 1KG, ACONDICIONADO, COM DIRETRIZES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. POSSUIR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	600
ETP 12	COMINHO – DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM PCTS. PLÁSTICOS CONTENDO 1KG, COM DIRETRIZES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. POSSUIR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	480
ETP 13	CREME DE LEITE – UHT, HOMOGENEIZADO, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM TETRAPAK DE 200G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UND/200G	6000
ETP 14	EXTRATO DE TOMATE –CONCENTRADO, PREPARADO COM FRUTOS, MADUROS ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE, SEM SEMENTES, ISENTO DE FERMENTAÇÃO E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. APARÊNCIA: MASSA MOLE, COR: VERMELHA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM: TETRA PAK, PESANDO 340GR. (PASSARÁ POR TESTE SENSORIAL). COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	UND/340G	5400
ETP 15	FARINHA DE MANDIOCA – TORRADA, SECA, TIPO 1, FINA, (EMBALADO EM PACOTE HERMÉTICO DE 1KG).	KG	3360
ETP 16	FARINHA DE MILHO – FLOCÃO, PRÉ COZIDO, OBTIDA DE GRÃO DO MILHO TORRADO E PENEIRADO, NA COR AMARELA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO COM 500GR E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPEL REFORÇADO DE 10KG. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	10800
ETP 17	FEIJÃO CARIOCA – TIPO 1, PRODUTO CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI. ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADE (CARUNCHOS/GORGULHOS) E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM: 1 KG	KG	4680
ETP 18	FEIJÃO PRETO – TIPO 1, PRODUTO CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI. ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADE (CARUNCHOS/GORGULHOS) E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM: 1 KG	KG	1680
ETP 19	FEIJÃO DE CORDA – FEIJÃO TIPO CORDA, COM CARACTERÍSTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS, DE PRIME, GRÃOS INTEIROS, SEM FUIROS E COM AUSÊNCIA DE INSETOS, PRODUTO EMBALADO PRIMÁRIA EM SACO DE POLIPROPILENO ATÓXICO E TRANSPARENTE COM 1KG DO PRODUTO. FARDOS COM 30KG. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12.178 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS.	KG	1800
ETP 20	AMPLA CONCORRÊNCIA – LEITE EM PÓ, INTEGRAL – ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SORO, PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADOS. EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 200GR, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND/200G	27000
ETP 21	COTA RESERVADA – LEITE EM PÓ, INTEGRAL – ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SORO, PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADOS. EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 200GR, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND/200G	9000
ETP 22	LEITE DE VACA ACHOCOLATADO – BEBIDA LÁCTEA UHT, SABOR CHOCOLATE: INGREDIENTES: LEITE PARCIALMENTE DESNATADO E/OU LEITE PARCIALMENTE RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE, ÁGUA, AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MINERAIS (CÁLCIO, MAGNÉSIO E FERRO), VITAMINAS (C, B1, B12, A, ÁCIDO PANTOTÊNICO, BIOTINA), SAL, ESPESANTE CARREGENA, GOMA XANTANA, GOMA GELANA, ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES E ACIDULANTES, ÁCIDOS CÍTRICOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. EMBALAGEM: EMBALAGEM EM U.H.T DE 1L.	LT	7560
ETP 23	MACARRÃO – MASSA ALIMENTÍCIA – TIPO SECA PARA MACARRONADA, FORMATO ESPAGUETE, COM FIO FINO E LONGO, COMPRIMENTO ENTRE 25 E 30CM, COR AMARELA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, TEXTURA, E SABOR PRÓPRIOS, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, SÊMOLA DE TRIGO, OVO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA PRIMÁRIA DE 1KG, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA PESANDO 1KG COM REGISTRO EM MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	12000

ETP 24	MAÇÃ – MAÇÃ NACIONAL FUJI, TAMANHO GRANDE, DE 1º QUALIDADE. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR PROBLEMA COM COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICAS, NÃO ESTAR MACHUCADA, PERFURADO, MUITO MADURO E NEM MUITO VERDE. O PRODUTO DEVE ESTAR INTACTO E EM CAIXA.	KG	7200
ETP 25	MARGARINA, COM ÓLEO INTERESTERIFICADO, COM SAL (65% DE LIPÍDEOS).CARACTERÍSTICA GERAIS: DEVE ESTAR EM CONSONÂNCIA COM OS NÍVEIS TOLERÁVEIS NA MATÉRIA-PRIMA EMPREGADA, ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA, NO QUE SE REFERE A RESÍDUOS DE PESTICIDAS, CONTAMINANTES INORGÂNICOS E MICROBIOLÓGICOS. EM POTES DE 500G.	UND/500G	2640
ETP 26	ÓLEO DE SOJA REFINADO: TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 900 ML. CARACTERÍSTICA SENSORIAL DEVE COMPREENDER ASPECTO LÍMPIDO, COR E ODOR CARACTERÍSTICO. DEVE SER ISENTO DE RANÇO E IMPUREZAS. EMBALAGEM EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ÍNTEGRO, HERMETICAMENTE FECHADO, NÃO VIOLADO. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UND	2460
ETP 27	ORÉGANO – NACIONAL, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PACOTE COM 200 GRAMAS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E SUJIDADES. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	89
ETP 28	SAL – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: REFINADO, IODADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. UMIDADE MÁXIMA DE 0,2%. UNIDADE: 1KG.	KG	960
ETP 29	TEMPERO PAPRICA DEFUMADA – SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGENS PLÁSTICA ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E SUJIDADES. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	178
ETP 30	TEMPERO LEMOM PEPPER – SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGENS PLÁSTICA ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E SUJIDADES. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	178
ETP 31	TEMPERO EDU GUEDES – SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGENS PLÁSTICA ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E SUJIDADES. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	120
ETP 32	VINAGRE – PRODUTO NATURAL FERMENTADO ACÉTICO SIMPLES, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS.	UND	1800
ETP 33	AMPLA CONCORRÊNCIA – BOLO DE BACIA – PACOTES COM 10 UNIDADES DE 35G, FEITO A PARTIR DOS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVOS E LEITE.	PCT	7200
ETP 34	COTA RESERVADA – BOLO DE BACIA – PACOTES COM 10 UNIDADES DE 35G, FEITO A PARTIR DOS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVOS E LEITE.	PCT	2400
ETP 35	AMPLA CONCORRÊNCIA – CARNE BOVINA – CONGELADA, DIANTEIRA, TIPO PALETA OU ACÉM, LIMPA. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF), PESANDO ATÉ 30KG,	KG	12060
ETP 36	COTA RESERVADA – CARNE BOVINA – CONGELADA, DIANTEIRA, TIPO PALETA OU ACÉM, LIMPA. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF), PESANDO ATÉ 30KG,	KG	4020
ETP 37	AMPLA COMCORRÊNCIA – CARNE BOVINA MOÍDA – RESFRIADA, MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, CARNE ISENTA DE CARTILAGEM, NERVOS E TENDÕES. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. EMBALADA EM PACOTES DE 1 KG. DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO, SEM EXCESSO DE SANGUE, SEM SEBO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	12060
ETP 38	COTA RESERVADA – CARNE BOVINA MOÍDA – RESFRIADA, MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, CARNE ISENTA DE CARTILAGEM, NERVOS E TENDÕES. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. EMBALADA EM PACOTES DE 1 KG. DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO, SEM EXCESSO DE SANGUE, SEM SEBO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	4020
ETP 39	CARNE SUÍNA – PICADA (LOMBO OU PERNIL), EM CUBOS DE 30G, C/ ATÉ 5% GORDURA, ISENTA DE PELE E OSSOS, BOA QUALIDADE, CONGELADA, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO,	KG	6390

	TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 02 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
ETP 40	CARNE SUÍNA – PICADA (Lombo ou PERNIL), EM CUBOS DE 30G, C/ ATÉ 5% GORDURA, ISENTA DE PELE E OSSOS, BOA QUALIDADE, CONGELADA, DEVERÁ APRESENTAR–SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 02 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	2130
ETP 41	AMPLA CONCORRÊNCIA – CARNE DE FRANGO – PEITO SEM PELE E SEM OSSO – MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE –12°C OU INFERIOR. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. . NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/ÁGUA. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE CARNE DE FRANGO, PEITO, SEM OSSO E SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO ÁGUA, SOJA, TEMPEROS, ESPECIARIAS, EXTRATO DE TOMATE, CORANTES E/OU CONSERVADORES E ENTRE OUTROS. NÃO CONTÉM GLUTEN. A CARNE PEITO DE FRANGO DEVERÁ APRESENTAR–SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ–LAS OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/ÁGUA.	KG	12780
ETP 42	COTA RESERVADA – CARNE DE FRANGO – PEITO SEM PELE E SEM OSSO – MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE –12°C OU INFERIOR. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. . NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/ÁGUA. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE CARNE DE FRANGO, PEITO, SEM OSSO E SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO ÁGUA, SOJA, TEMPEROS, ESPECIARIAS, EXTRATO DE TOMATE, CORANTES E/OU CONSERVADORES E ENTRE OUTROS. NÃO CONTÉM GLUTEN. A CARNE PEITO DE FRANGO DEVERÁ APRESENTAR–SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ–LAS OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/ÁGUA.	KG	4260
ETP 43	AMPLA CONCORRÊNCIA – CHARQUE – CARNE BOVINA, TIPO PONTA DE AGULHA, CURADA, DESSECADA, SALGADA, TIPO CHARQUE E SEM CONSERVANTES. COM ASPECTO, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATÉRIAS ESTRANHOS, EMBALADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, CRY–O–VAC. PESANDO ATÉ 30KG, LACRADAS E ROTULADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS. CONTENDO SELO DO SIE OU SIF.	KG	5760
ETP 44	COTA RESERVADA – CHARQUE – CARNE BOVINA, TIPO PONTA DE AGULHA, CURADA, DESSECADA, SALGADA, TIPO CHARQUE E SEM CONSERVANTES. COM ASPECTO, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATÉRIAS ESTRANHOS, EMBALADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, CRY–O–VAC. PESANDO ATÉ 30KG, LACRADAS E ROTULADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS. CONTENDO SELO DO SIE OU SIF.	KG	1920
ETP 45	AMPLA CONCORRÊNCIA – FÍGADO BOVINO – RESFRIADO, DE 1ª QUALIDADE; COM ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO PEGAJOSO; ISENTO DE MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO; ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	6390
ETP 46	COTA RESERVADA – FÍGADO BOVINO – RESFRIADO, DE 1ª QUALIDADE; COM ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO PEGAJOSO; ISENTO DE MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO; ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	2130
ETP 47	IOGURTE DE FRUTAS – COM POLPA DE FRUTA INTEGRAL, SABORES DIVERSOS. UNIDADES DE 1 LITRO. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO SEMIDESNATADO E/OU LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO SEMIDESNATADO, AÇÚCAR, PREPARADO DE FRUTA (ÁGUA, AÇÚCAR LÍQUIDO INVERTIDO, POLPA DE FRUTA, ESTABILIZANTE: AMIDO MODIFICADO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE AMEIXA, CORANTE NATURAL CAMELO I E IV, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVADOR: SORBATO DE POTÁSSIO) ESTABILIZANTE GELATINA E FERMENTO LÁCTEO. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA.	LT	7250
ETP 48	PÃO DOCE – PÃO, DOCE, FARINHA TRIGO / FERMENTO / SAL / AÇÚCAR / MARGARINA E ÁGUA, 50 G, COM COBERTURA DE GOIABADA, EM EMBALAGEM APPROP RIADA. VALIDADE: PRODUÇÃO DIÁRIA. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO.	UND	96000
ETP 49	PÃO FRANCÊS – INGREDIENTES: COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24HORAS APÓS ENTREGA EMBALAGEM: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE,	UND	96000

	QUANTIDADE DO PRODUTO, O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO, NÃO PODE APRESENTAR CASCA TOSTADA EM EXCESSO. UNIDADE 50G.		
ETP 50	POLPA DA FRUTA – CONCENTRADA, COM DIFERENTES SABORES: ACEROLA, GRAVIOLA, GOIABA, CAJU E/OU FRUTAS DA ÉPOCA. ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE CONTENDO 1KG.	KG	19980
ETP 51	POLPA DA FRUTA – CONCENTRADA, COM DIFERENTES SABORES: ACEROLA, GRAVIOLA, GOIABA, CAJU E/OU FRUTAS DA ÉPOCA. ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE CONTENDO 1KG.	KG	6660
ETP 52	SALSICHA – MISTA, COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, PESANDO 1KG, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM.	KG	6000
ETP 53	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% SÓ STÉVIA. ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100% SÓ STÉVIA. INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES NATURAIS Glicosídeos de Steviol, Conservantes: Benzoato de Sódio e Sorbato de Potássio, Acidulante: Ácido Cítrico. PRODUZIDOS COM 100% DE EDULCORANTE NATURAL DE STÉVIA. SEM ASPARTAME. SEM CICLAMATO, SEM SACARINA. SEM ACESULFAME-K. UNIDADES DE 80 ML. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTAR PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	36
ETP 54	ARROZ INTEGRAL – AGULHINHA, LONGO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS DESCASCADOS NÃO POLIDO RICO EM FIBRAS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM PCT., DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA DE 30KG. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	36
ETP 55	AVEIA EM FLOCOS FINOS – FLOCOS DE GRÃOS DE AVEIA MOÍDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA CAIXA DE PAPEL CARTÃO DE 450G. EMBALAGEM DE TRANSPORTE: CAIXA PAPELÃO ONDULADO C\ 12 UNIDADES.	UND	108
ETP 56	BISCOITO DIET – PARA DIETA DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES, SABORES DIVERSOS, ALIMENTO INTEGRAL, FONTE DE FIBRAS, PROTEÍNAS E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. EMBALAGEM COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, SELO DE QUALIDADE E CONFIANÇA DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA AO DIABÉTICO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 150 GRAMAS.	UND	72
ETP 57	BOLACHA INTEGRAL – DESCRIÇÃO: BISCOITO, SABOR: SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: INTEGRAL E SEM RECHEIO, TIPO: CREAM CRACKER. DESCRIÇÃO ADICIONAL: CONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA. UNIDADE DE 400G. NA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES ACERCA DE: PROCEDÊNCIA, MARCA, PRAZO DE VALIDADE, ENTRE OUTROS (NO QUE COUBER), E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OBSERVADAS AS SUAS ESPECIFICAÇÕES.	UND	36
ETP 58	IOGURTE ZERO AÇÚCAR – IOGURTE ZERO COM POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E/OU LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, LEITE EM PÓ DESNATADO, PREPARADO DE FRUTA, AMIDO MODIFICADO, FERMENTO LÁCTEO, PROTEÍNAS LÁCTEAS E ESTABILIZANTES GELATINA E PECTINA. GARRAFA DE 170G. EX: ITAMBÉ FIT OU SIMILAR.	UND	72
ETP 59	LEITE EM PÓ DESNATADO –INGREDIENTES; ALIMENTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FLUIDO; AO QUAL FOI SUBMETIDO A PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, TIPO DESNATADO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PÓ FINO, UNIFORME, SEM GRUMOS, ISENTO DE PARTÍCULAS ESTRANHAS; SUAVE, NÃO RANÇOSO; SABOR E ODORE SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO. EMBALAGEM: DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA, ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA. EMBALAGEM: 200G	PCT	108
ETP 60	MACARRÃO INTEGRAL – FORMULADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FIBRA DE TRIGO, FARINHA DE AVEIA, FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE CEVADA E FARINHA DE SOJA, COM OVOS. FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS Sãs, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, PESANDO 500 G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	36
ETP 61	PÃO INTEGRAL – TIPO SEDINHA – APRESENTANDO A SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE. COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, LEITE, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS E SAL. EMBALAGENS DE SACO POLIETILENO ATÓXICO, COM PESO APROXIMADO DE 50 GRAMAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E DADOS DO FORNECEDOR. BOLSA COM 10 UNIDADES.	PCT	48

O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.

A contratação do fornecimento, objeto deste estudo preliminar, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

Uma vez autorizada, a contratação pretendida deverá possuir previsão e adequação orçamentária e financeira com o orçamento vigente, necessariamente demonstrada, e compatibilidade com as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

6. Relação entre a demanda pretendida e o dimensionamento do fornecimento

O adequado equilíbrio entre a demanda requerida e a dimensão da correspondente contratação é fundamental para o seu planejamento e execução, notadamente com o intuito de reduzir ou, até mesmo, de se evitar aditivos contratuais desnecessários ou, ainda, a necessidade da realização de novo certame, com conseqüente perda de economia de escala.

7. Levantamento de mercado

Diversas empresas do ramo pertinente podem executar o objeto deste estudo preliminar. Foram analisadas contratações similares feitas por outras entidades, por meio de consulta aos respectivos sistemas de gestão dos órgãos fiscalizadores, com o intuito de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração e as identificadas, quando possível e consideradas viáveis, foram incorporadas na contratação em análise. Constatou-se, inclusive, que para a realização de despesas semelhantes ao objeto do presente estudo técnico, diversas entidades públicas efetivam a contratação de forma análoga à que se pretende adotar pela Administração, cumprindo as regras e exigências legais e normativas.

8. Justificativa da escolha do tipo de solução a contratar

A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: Registro de Preços, consignado em Ata, pelo prazo de 12 (doze) meses, com vistas à eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios do tipo perecíveis e não perecíveis, destinados a confecção complementar da alimentação Escolar dos Estudantes da Educação Básica da Rede Municipal de Ensino do Município de Araçoiaba/PE, conforme especificações constantes neste Termo de Referência. Salienta-se que a vigência da contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de serviço contínuo.

Destaca-se que a Administração vislumbrou uma maior vantagem econômica em razão da contratação plurianual, após a avaliação das circunstâncias pertinentes, inclusive quanto aos potenciais benefícios e os riscos previsíveis, considerando: a inconveniência da suspensão das atividades cujo desempenho deve ocorrer de modo contínuo; a ampliação do risco de insucesso, haja vista que a multiplicação de contratações, cada qual pactuada por prazo mais curto e com contratados diversos, elevaria a iminência de fracasso; o ônus da renovação constante de procedimentos, pela necessidade de realização de certames permanentemente em decorrência de eventual contratação firmada por um período abreviado, o que acabaria por multiplicar-se os custos e as despesas administrativas; e os ganhos de escala econômica, uma vez que a contratação por prazo mais longo propicia previsível redução de dispêndios em vista da ampliação do prazo de execução do contrato, por um único e mesmo contratado. Entende-se, portanto, que a extensão do prazo de vigência do contrato permite, usualmente, a redução dos custos do contratado, o que se refletirá em preços mais vantajosos para a Administração.

Nesse mesmo diapasão, sopesadas as possibilidades previstas no Art. 44, da Lei 14.133/21, quando houver, observados os aspectos da demanda requerida, e após considerados os custos e os benefícios de cada opção prevista no referido diploma legal, indica-se como a alternativa mais vantajosa para a Administração, a contratação do objeto do presente estudo técnico preliminar, da forma como se apresenta.

9. Estimativas preliminares dos preços

Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto. Informamos que, relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.

Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada: composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP; e contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de um ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente.

Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetros de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, adotados de maneira combinada, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.

A estimativa preliminar total a ser considerada é equivalente a R\$ 3.655.976,55:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	OBS	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
ETP 1	AÇÚCAR CRISTAL – OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR, TI	...	KG	8760	4,79	41.960,40
ETP 2	AÇAFRÃO – EMBALAGEM, CONTENDO 1KG, COM IDENTI	...	KG	240	32,97	7.912,80
ETP 3	ALHO – GRAÚDO DE CALIBRE 5. CARACTERÍSTICAS G	...	KG	720	31,21	22.471,20
ETP 4	AMIDO DE MILHO – ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO AMILÁ	...	KG	900	7,10	6.390,00
ETP 5	ARROZ AGULHINHA – TIPO 1, LONGO, CONSTITUÍDO	...	KG	10800	6,25	67.500,00
ETP 6	BATATA INGLESA LISA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, S	...	KG	3600	6,99	25.164,00
ETP 7	BISCOITO DOCE – BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, C	...	PCT	13700	5,82	79.734,00
ETP 8	BOLACHA SALGADA – TIPO CREAM CRACKER. COMPOST	...	PCT	14400	4,48	64.512,00
ETP 9	CACAU EM PÓ NATURAL, 100% – CACAU, NÃO ALCALI	...	KG	540	26,72	14.428,80
ETP 10	CAFÉ EM PÓ – CAFÉ TORRADO E MÓIDO DO TIPO SUP	...	PCT	1320	18,57	24.512,40
ETP 11	COLORÍFICO – DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM PCTS,	...	KG	600	12,76	7.656,00
ETP 12	COMINHO – DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM PCTS. PLÁ	...	KG	480	9,98	4.790,40
ETP 13	CREME DE LEITE – UHT, HOMOGENEIZADO, SEM NECE	...	UND/200G	6000	4,15	24.900,00
ETP 14	EXTRATO DE TOMATE –CONCENTRADO, PREPARADO COM	...	UND/340G	5400	5,19	28.026,00
ETP 15	FARINHA DE MANDIOCA – TORRADA, SECA, TIPO 1,	...	KG	3360	6,94	23.318,40
ETP 16	FARINHA DE MILHO – FLOCÃO, PRÉ COZIDO, OBTIDA	...	KG	10800	3,86	41.688,00
ETP 17	FEIJÃO CARIOCA – TIPO 1, PRODUTO CONSTITUÍDO	...	KG	4680	7,97	37.299,60
ETP 18	FEIJÃO PRETO – TIPO 1, PRODUTO CONSTITUÍDO DE	...	KG	1680	9,30	15.624,00
ETP 19	FEIJÃO DE CORDA – FEIJÃO TIPO CORDA, COM CARA	...	KG	1800	9,61	17.298,00
ETP 20	AMPLA CONCORRÊNCIA – LEITE EM PÓ, INTEGRAL –	...	UND/200G	27000	9,11	245.970,00
ETP 21	COTA RESERVADA – LEITE EM PÓ, INTEGRAL – ENRI	...	UND/200G	9000	9,11	81.990,00
ETP 22	LEITE DE VACA ACHOCOLATADO – BEBIDA LÁCTEA UH	...	LT	7560	10,23	77.338,80
ETP 23	MACARRÃO – MASSA ALIMENTÍCIA – TIPO SECA PARA	...	KG	12000	4,89	58.680,00
ETP 24	MAÇÃ – MAÇÃ NACINAL FUJI, TAMANHO GRANDE, DE	...	KG	7200	10,41	74.952,00

ETP 25	MARGARINA, COM ÓLEO INTERESTERIFICADO, COM SA	...	UND/500G	2640	10,22	26.980,80
ETP 26	ÓLEO DE SOJA REFINADO: TIPO 1, EMBALAGEM PLÁS	...	UND	2460	9,01	22.164,60
ETP 27	ORÉGANO – NACIONAL, SABOR E ODOR CARACTERISTI	...	KG	89	4,59	408,51
ETP 28	SAL – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: REFINADO, IOD	...	KG	960	1,91	1.833,60
ETP 29	TEMPERO PAPRICA DEFUMADA – SABOR E ODOR CARAC	...	KG	178	3,12	555,36
ETP 30	TEMPERO LEMOM PEPPER – SABOR E ODOR CARACTERÍ	...	KG	178	5,91	1.051,98
ETP 31	TEMPERO EDU GUEDES – SABOR E ODOR CARACTERIST	...	KG	120	9,22	1.106,40
ETP 32	VINAGRE – PRODUTO NATURAL FERMENTADO ACÉTICO	...	UND	1800	3,10	5.580,00
ETP 33	AMPLA CONCORRÊNCIA – BOLO DE BACIA – PACOTES	...	PCT	7200	14,88	107.136,00
ETP 34	COTA RESERVADA – BOLO DE BACIA – PACOTES COM	...	PCT	2400	14,88	35.712,00
ETP 35	AMPLA CONCORRÊNCIA – CARNE BOVINA – CONGELADA	...	KG	12060	33,65	405.819,00
ETP 36	COTA RESERVADA – CARNE BOVINA – CONGELADA, DI	...	KG	4020	33,65	135.273,00
ETP 37	AMPLA COMCORRÊNCIA – CARNE BOVINA MOÍDA – RES	...	KG	12060	18,28	220.456,80
ETP 38	COTA RESERVADA – CARNE BOVINA MOÍDA – RESFRIA	...	KG	4020	18,28	73.485,60
ETP 39	CARNE SUÍNA – PICADA (LOMBO OU PERNIL), EM CU	...	KG	6390	18,06	115.403,40
ETP 40	CARNE SUÍNA – PICADA (LOMBO OU PERNIL), EM CU	...	KG	2130	18,06	38.467,80
ETP 41	AMPLA CONCORRÊNCIA – CARNE DE FRANGO – PEITO	...	KG	12780	11,59	148.120,20
ETP 42	COTA RESERVADA – CARNE DE FRANGO – PEITO SEM	...	KG	4260	11,59	49.373,40
ETP 43	AMPLA CONCORRÊNCIA – CHARQUE – CARNE BOVINA,	...	KG	5760	35,84	206.438,40
ETP 44	COTA RESERVADA – CHARQUE – CARNE BOVINA, TIPO	...	KG	1920	35,84	68.812,80
ETP 45	AMPLA CONCORRÊNCIA – FÍGADO BOVINO – RESFRIAD	...	KG	6390	12,42	79.363,80
ETP 46	COTA RESERVADA – FÍGADO BOVINO – RESFRIADO, D	...	KG	2130	12,42	26.454,60
ETP 47	IOGURTE DE FRUTAS – COM POLPA DE FRUTA INTEGR	...	LT	7250	11,01	79.822,50
ETP 48	PÃO DOCE – PÃO, DOCE, FARINHA TRIGO / FERMENT	...	UND	96000	0,59	56.640,00
ETP 49	PÃO FRANCÊS – INGREDIENTES: COMPOSTO DE FARIN	...	UND	96000	0,58	55.680,00
ETP 50	POLPA DA FRUTA – CONCENTRADA, COM DIFERENTES	...	KG	19980	20,00	399.600,00
ETP 51	POLPA DA FRUTA – CONCENTRADA, COM DIFERENTES	...	KG	6660	20,00	133.200,00
ETP 52	SALSICHA – MISTA, COM ASPECTO, CHEIRO, COR E	...	KG	6000	10,43	62.580,00
ETP 53	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% SÓ STÉVIA.	...	UND	36	7,40	266,40
ETP 54	ARROZ INTEGRAL – AGULHINHA, LONGO, CONSTITUÍD	...	KG	36	6,59	237,24
ETP 55	AVEIA EM FLOCOS FINOS – FLOCOS DE GRÃOS DE AV	...	UND	108	6,65	718,20
ETP 56	BISCOITO DIET – PARA DIETA DE INGESTÃO CONTRO	...	UND	72	12,51	900,72
ETP 57	BOLACHA INTEGRAL – DESCRIÇÃO: BISCOITO, SABOR	...	UND	36	7,44	267,84
ETP 58	IOGURTE ZERO AÇÚCAR – IOGURTE ZERO COM POLPA	...	UND	72	6,46	465,12
ETP 59	LEITE EM PÓ DESNATADO –INGREDIENTES; ALIMENTO	...	PCT	108	8,81	951,48
ETP 60	MACARRÃO INTEGRAL – FORMULADO COM FARINHA DE	...	PCT	36	5,49	197,64
ETP 61	PÃO INTEGRAL – TIPO SEDINHA – APRESENTANDO A	...	PCT	48	6,97	334,56
					Total	3.655.976,55

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no item 5 deste Estudo Técnico Preliminar.

10. Descrição da solução como um todo

Conforme os elementos apresentados, a solução é: Registro de Preços, consignado em Ata, pelo prazo de 12 (doze) meses, com vistas à eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios do tipo perecíveis e não perecíveis, destinados a confecção complementar da alimentação Escolar dos Estudantes da Educação Básica da Rede Municipal de Ensino do Município de Araçoiaba/PE, conforme especificações constantes neste Termo de Referência. Entende-se que o fornecimento poderá ser realizado na forma parcelada e no Sistema de Registro de Preços.

11. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

De acordo com a legislação vigente, é obrigatório o parcelamento quando o objeto da contratação tiver natureza divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto a ser licitado. Compras, obras ou serviços efetuados pela Administração serão divididos em tantos itens, parcelas e etapas que se comprovem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se a licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado, sem prejuízo da economia de escala. A norma ainda permite cotação de quantidade inferior à demandada no certame, com vistas a ampliação da competitividade, podendo o ato convocatório fixar quantitativo mínimo. Nesse sentido, o competente processo licitatório a ser deflagrado para efetivação da presente contratação será dividido em itens, conforme as características e especificações constantes da tabela acima destacada, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

12. Resultados pretendidos

A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados:

Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Registro de Preços, consignado em Ata, pelo prazo de 12 (doze) meses, com vistas à eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios do tipo perecíveis e não perecíveis, destinados a confecção complementar da alimentação Escolar dos Estudantes da Educação Básica da Rede Municipal de Ensino do Município de Araçoiaba/PE, conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a contratação em análise, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de rescisão contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame

destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração.

Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

13.Providências para adequação do ambiente da Administração

Verificou-se não haver a necessidade iminente de providências no sentido de adequações físicas no ambiente da Administração em decorrência da execução do objeto da contratação.

14.Análise de risco

Não foram identificados riscos substanciais a fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações, projetos e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior.

Entende-se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já estão previstas nos normativos aos quais à contratação do presente fornecimento deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando-se os aspectos e características do seu objeto.

15.Requisitos específicos para a contratação

Observado o disposto na legislação pertinente, os aspectos e as características da despesa, bem como abordadas todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, entende-se que o certame a ser deflagrado deverá ainda contemplar requisitos específicos, compreendidos: o critério de julgamento definido de menor preço; a inexistência da possibilidade de participação da pessoa física; o caráter não sigiloso do orçamento estimado da contratação e a não permissão da participação de sociedades cooperativas.

Outros requisitos considerados determinantes - exigência de: capacidade técnico-operacional.

16.Conclusão

Com base nas especificações e requisitos da solução escolhida que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, bem como considerando os elementos obtidos nos estudos preliminares realizados, avalia-se viável a contratação pretendida.

Araçoiaba - PE, 04 de Fevereiro de 2025.

MARIA RITA GALDINO BORGES NETA
Nutricionista