PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 261
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO I DO EDITAL
TERMO DE REFERENCIA

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 262

TERMO DE REFERÊNCIA

BENS COMUNS, LEI 14.133/2021.

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência visa **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DOS PROGRAMAS DE MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA, DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE MONSENHOR TABOSA - CE**, conforme tabela, condições e exigências estabelecidas neste instrumento

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação são de qualidade comum, não superior à cumprir as finalidades às quais se destinam, não se enquadrando como sendo de bem de luxo, nos termos do artigo 20 da Lei nº 14.133, de 2021.

2. ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DE CONSUMO

2.1. O custo estimado total da contratação é de R$5.460.500,00 (cinco milhões quatrocentos e sessenta mil e quinhentos reais), conforme custos unitários descritos na tabela abaixo.

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R$ Unit.	R$ Total
1	1 - ACHOCOLATADO EM PÓ . Especificação: Achocolatado em pó, mistura para preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: açúcar refinado, maltodextrina, cacau em pó, sal refinado e aroma artificial de baunilha. Embalagem primária laminada de alumínio de 400g, inviolada, livre de insetos, larvas, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e saúde humana.	UND.	3.000,00	R$ 12,56	R$ 37.680,00
2	2 - AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Especificação: Açúcar branco, Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (rdc n°. 271 de 22/09/05 - anvisa). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc n°. 360/359 de 23/12/03, rdc n°. 259 de 20/09/02, rdc n°. 123 de 13/05/04 - anvisa, lei n°.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	12.000,00	R$ 6,19	R$ 74.280,00
3	3 - ALHO AMASSADO SEM SAL. Especificação: Alho amassado sem sal. Tempero.Produto deve seguir a legislação vigente (RDC n° 276 de 22/09/05 -ANVISA, Portaria n°242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo	UND.	2.000,00	R$ 12,43	R$ 24.860,00

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 263
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	com a RDC n° 360/359 de 23/12/03. PDC n° 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 -ANVISA, Lei n°10674/03). Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto.				
4	4 - AMIDO DE MILHO. Especificação: Amido de milho - Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 1 kg	UND.	1.000,00	R$ 14,07	R$ 14.070,00
5	5 - ARROZ BRANCO.Especificação: Arroz, Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da lei federal n°. 9972/00 decreto n°. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc n°. 360/359 de 23/12/03, rdc n°. 259 de 20/09/02, rdc n°123 de 13/05/04 - anvisa, lei n°.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	12.000,00	R$ 8,07	R$ 96.840,00
6	6 - ARROZ PARBOILIZADO.Especificação: Arroz, Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da lei federal n°. 9972/00 decreto n°. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc n°. 360/359 de 23/12/03, rdc n°. 259 de 20/09/02, rdc n°123 de 13/05/04 - anvisa, lei n°.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	14.000,00	R$ 8,46	R$ 118.440,00
7	7 - AVEIA EM FLOCOS FINOS. Especificação: Aveia em flocos finos. Flocos de aveia embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo de 170 a 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND.	1.000,00	R$ 7,17	R$ 7.170,00
8	8 - BEBIDA LACTEA. Especificação: Bebida Láctea, fermentada, sabor morango. Alimento constituído de leite integral pasteurizado, soro de leite, açúcar, fermento lácteo, aromatizantes, polpa de fruta e amido modificado. Apresentar data de fabricação, data de validade, rótulo de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem primaria: saco plástico atóxico contendo 900ml do produto.	UND.	12.000,00	R$ 7,93	R$ 95.160,00

PREFEITURA MUNICIPAL COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO Fls 264

9	9 - BISCOITO CREAM CRACKER. Especificação: Biscoito ou bolacha salgada tipo cream cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa com 7kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano	PCT	14.000,00	R$ 8,90	R$ 124.600,00
10	10 - BISCOITO TIPO MARIA. Especificação: Biscoito ou bolacha doce tipo maria . Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (vitamina b9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa de 7 kg. Validade de no mínimo 06 a 01 ano. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	14.000,00	R$ 9,15	R$ 128.100,00
11	11 - BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE. Especificação: Biscoito tipo maria sem lactose - Biscoito ou bolacha doce tipo Maria, isento de lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fálico e ferro (Vitamina B9), água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, estabilizantes e fermentos e sal. Embalagem plástica contendo 350 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	PCT	1.800,00	R$ 12,66	R$ 22.788,00
12	12 - BISCOITO SALGADO TIPO MINI-CRACKER. Especificação: Biscoito ou bolacha salgada tipo mini-cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa com 7kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	6.000,00	R$ 8,60	R$ 51.600,00
13	13 - BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE. Especificação: Biscoito tipo rosquinha de leite - Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor leite. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferroe ácido fálico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, fermentos químicos, amido de milho e aroma artificial de leite. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo 350g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06mesesa 01 ano.	PCT	10.000,00	R$ 8,80	R$ 88.000,00
14	14 - CAFÉ. Especificação: Café torrado e moído, 1° qualidade, selo de pureza da associação brasileira da indústria do café - ABIC, embalagem a vácuo, data de fabricação, prazo de validade, registro no ministério da saúde, portaria 451/97, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA, pacote 250.0 gramas.	UND.	1.500,00	R$ 16,43	R$ 24.645,00
15	15 - CARNE INTEIRA BOVINA. Especificação: Carne bovina, tipo coxão mole. em peça pesando no máximo 3000g, Sem osso e sem cartilagens, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, com no máximo 10% de gordura, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e	KG	7.000,00	R$ 52,83	R$ 369.810,00

PREFEITURA MUNICIPAL ... COMISSÃO PERMANENTE ... Fls 265

	sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária plástica transparente a vácuo, inviolados, íntegros, não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Registro no SIE, SIF. Data de fabricação e validade expressa na embalagem. O produto quando da entrega deverá ter validade mínima de 06 meses.					
16	16 - CARNE BOVINA. Especificação: Carne bovina, tipo musculo, em cubos, Pesando 1000g, Sem osso e sem cartilagens, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, com no máximo 10% de gordura, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme de alta barreira, inviolados, íntegros, não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Registro no SIE, SIF. Data de fabricação e validade expressa na embalagem. O produto quando da entrega deverá ter validade mínima de 06 meses.	KG	7.000,00	R$ 59,01	R$ 413.070,00
17	17 - CARNE BOVINA MOÍDA. Especificação: carne moída, de 1ª, congelada (tipo coxão mole) Especificação: coxão mole moído. Sem osso e sem cartilagens, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, com no máximo 10% de gordura, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme de alta barreira, inviolados, íntegros, não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Registro no SIE, SIF. Data de fabricação e validade expressa na embalagem. O produto quando da entrega deverá ter validade mínima de 06 meses.	KG	9.000,00	R$ 43,26	R$ 389.340,00
18	18 - CARNE MOÍDA TEMPERADA. Especificação: Carne moída temperada, Ingredientes: carne bovina sem osso (Músculo) – no mínimo 70%, cenoura congelada, batata congelada, água no máximo 5%, tomate desidratado em pó e sal. Fonte de vitamina A, Fósforo e zinco. Apresentar carimbo do SIE, data de validade, embalagem inviolável, em boas condições de armazenamento. Pacote com 500g.	KG	11.000,00	R$ 35,57	R$ 391.270,00
19	19 - CARNE MOÍDA. Especificação: Carne moída de boa qualidade, sem gordura (Chá de dentro / músculo). Apresentar carimbo do SIF, data de validade, embalagem inviolável, em boas condições de armazenamento. Pacote com 500g.	KG	11.000,00	R$ 25,14	R$ 276.540,00
20	20 - COLORÍFICO. Especificação: Colorífico, Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC n°. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 -ANVISA, lei n°. 10674/03). Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto.	KG	1.200,00	R$ 7,45	R$ 8.940,00

PREFEITURA MUNICIPAL — Fls 266

21	21 - CREME DE LEITE. Especificação: Creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em caixa UHT, com identificação dom produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses.	UND.	2.800,00	R$ 5,19	R$ 14.532,00
22	22 - EXTRATO DE TOMATE. Especificação: Tradicional embalagem de 140g (TP) validade mínima de 06 meses.	UND.	2.800,00	R$ 7,95	R$ 22.260,00
23	23 - FARINHA DE MANDIOCA QUEBRADINHA. Especificação: Farinha de mandioca quebradinha. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástico transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	KG	4.000,00	R$ 8,74	R$ 34.960,00
24	24 - FARINHA DE MILHO FLOCADA. Especificação: Flocão de milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC n° 273 de 22/09/05 - ANVISA e RDC n° 263 de 22/09/05 - ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc n° 360/359 de 23/12/03, rdc n° 259 de 20/09/02, rdc n° 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei n° 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg (20 unidade) . Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	KG	4.000,00	R$ 5,48	R$ 21.920,00
25	25 - FEIJÃO PRETO. Especificação: FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n°. 9972/00 Decreto n°. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN n°12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14%, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a QDC n° 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 -ANVISA, lei n°. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	9.000,00	R$ 14,14	R$ 127.260,00
26	26 - FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 06 MESES COM PREBIÓTICOS Especificação: Fórmula infantil com ferro para lactentes até o 6º mês de vida, para contribuir no tratamento da constipação. Adicionada de prebióticos, nucleotídeos, DHA e ARA com predominância da caseína em relação as proteínas do soro do leite, tendo como fonte de carboidratos 100% lactose, sem adição de sacarose. Embalagem Primaria: Latas de 800g. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.	UND.	200,00	R$ 82,46	R$ 16.492,00
27	27 - FORMULA INFANTIL HIPOALÉRGICA PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES. Especificação: Fórmula infantil constituída de proteínas do soro de leite parcialmente hidrolisadas. Enriquecida com ferro e	UND.	300,00	R$ 99,00	R$ 29.700,00

PREFEITURA MUNICIPAL COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO Fls 267

	vitaminas. Embalagem Primaria: Latas de 800g. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.				
28	28 - FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES COM PREBIÓTICOS. Especificação: Fórmula infantil com ferro para lactentes em idade de 6 a 12 meses de vida, para contribuir no tratamento da constipação. Adicionada de prebióticos, nucleotídeos, DHA e ARA com predominância da caseína em relação as proteínas do soro do leite, tendo como fonte de carboidratos 100% lactose, sem edição de sacarose. Embalagem Primaria: Latas 800g. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.	UND.	300,00	R$ 97,45	R$ 29.235,00
29	29 - FORMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE A BASE DE LEITE DE VACA. Especificação: Fórmula infantil especial, para lactentes de 0 a 12 anos, isenta de lactose, carboidrato 100% maltodextrina, com soro de leite e caseína como fonte proteica com DHA e ARA, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos . Embalagem Primaria: Latas de 800g Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.	UND.	300,00	R$ 87,50	R$ 26.250,00
30	30 - PEITO DE FRANGO. Especificação: Peito de frango inteiro (peito), congelado, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, acondicionados e embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, cada peito de frango devera conter 1000 gramas (1 kg), deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, n° do registro no SIF, SIE, SIM , embalagem intacta, na embalagem devera constar data de fabricaçaõ, data de validade, número do lote do produto, não devera apresentar superfície umida, pegajosa, exsudato líquido, partes flacidas ou consistência anormal.. Rotulagem obrigatória (RDC n° 360/359 de 23/12/03, RDC n° 259 de 20/09/02, RDC n° 123 de 13/05/04 e IN n°22 de 24/11/05, lei n°10.674 de 16/05/03).	KG	14.000,00	R$ 26,28	R$ 367.920,00
31	31 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO. Especificação: Filé de peito de frango, congelado de 1ª qualidade, apresentar carimbo do sif, data de vencimento, embalagem inviolável, em boas condições de armazenamento, com 1 kg cada peça.	KG	15.000,00	R$ 30,15	R$ 452.250,00
32	32 - CARNE DE FRANGO DESFIADAEspecificação: Peito de frango desfiado, cozido, temperado e congelado sem osso. Acondicionados e embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, contendo 500g, deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, n° do, partes flacidas ou consistência	KG	4.000,00	R$ 26,28	R$ 105.120,00

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 268

	anormal.. Rotulagem obrigatória (RDC n° 360/359 de 23/12/03, registro no SIF, SIE, SIM , embalagem intacta, na embalagem devera constar data de fabricaçaõ, data de validade, número do lote do produto, não devera apresentar superfície umida, pegajosa, exsudato líquidoRDC n° 259 de 20/09/02, RDC n° 123 de 13/05/04 e IN n°22 de 24/11/05, lei n°10.674 de 16/05/03).				
33	33 - LEITE DE SOJA EM PÓ. Especificação: Leite de soja em pó, lata de 300g, deve apresentar em sua composição: extrato de soja, óleo de soja refinado, vitaminas e minerais, maltodextrina, sal refinado, L-Metionina, aroma natural de baunilha, espessante goma guar, estabilizante lecitina de soja. Não deve conter lactose. Apresentar data de validade, boas condições de armazenamento.	UND.	1.000,00	R$ 38,63	R$ 38.630,00
34	34 - LEITE EM PÓ INTEGRAL. Especificação: Leite em pó integral, desidratado, de boa qualidade, enriquecido com no mínimo 12 vitaminas e minerais, embalagem em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500g. Livre de insetos, larvas, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e saúde humana. Acondicionados em fardos lacrados ou em caixas de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND.	8.000,00	R$ 31,58	R$ 252.640,00
35	35 - LEITE UHT INTEGRAL. Especificação: Leite UHT integral Aspecto: líquido. Cor branca, odor e sabor característicos, sem sabores nem odores estranhos. Registro sif. Rotulagem obrigatória (rdc no. 360/359 de 23/12/03, rdc no. 259 de 20/09/02, rdc no. 123 de 13/05/04, rdc no. 266 de 22/09/05, lei no. 10674/03). Embalagem primária: tetrapak contendo 1000 ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 12 unidades der 01 litro .	UND.	7.000,00	R$ 10,41	R$ 72.870,00
36	36 - MACARRÃO ESPAGUETE. Especificação: Macarrão longo, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 400g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	UND.	35.000,00	R$ 5,13	R$ 179.550,00
37	37 - MILHO PARA PIPOCA. Especificação: Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n°. 9972/00 Decreto n°. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de	UND.	800,00	R$ 5,63	R$ 4.504,00

PREFEITURA MUNICIPAL COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO Fls 269

	fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 - ANVISA, lei n°.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.				
38	38 - MINGAU DE CANJIQUINHA DE MILHO VERDE SABOR LEITE CONDENSADO. Especificação: Mistura homogênea em pó para preparo de canjiquinha de milho verde com leite condensado, coloração amarela e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, coco ralado, leite em pó integral, soro de leite em pó, amido de milho, proteína de soja, óleo de palma, sal refinado, aroma natural de milho verde e coco. Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 1000g do produto. Contendo caixa com 10 unidades. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND.	2.000,00	R$ 25,14	R$ 50.280,00
39	39 - CEREAL DE ARROZ. Especificação: Cereal de arroz. Cereal a base de arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 180 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND.	2.000,00	R$ 11,42	R$ 22.840,00
40	40 - CEREAL DE MILHO. Especificação: Cereal de milho. Cereal a base de milho para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogénea, aspecto focado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 180 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA	UND.	2.000,00	R$ 9,32	R$ 18.640,00
41	41 - PÃO. Especificação: Pão massa fina tipo hot-dog. (Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto com 10 unidades), fardo com 10 unidades. Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	8.000,00	R$ 10,47	R$ 83.760,00
42	42 - PERNIL SUINO SEM OSSO. Especificação: Pernil suíno sem osso, congelado, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, acondicionados e embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, cada peça contendo 1000 gramas (1 kg), deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, n° do registro no SIF, SIE, SIM , embalagem intacta, na embalagem devera constar data de fabricação, data de validade, número do lote do produto, não devera apresentar	KG	8.000,00	R$ 33,18	R$ 265.440,00

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 270
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, partes flácidas ou consistência anormal.. Rotulagem obrigatória (RDC n° 360/359 de 23/12/03, RDC n° 259 de 20/09/02, RDC n° 123 de 13/05/04 e IN n°22 de 24/11/05, lei n°10.674 de 16/05/03).				
43	43 - POLPA DE FRUTA. Especificação: Polpa de acerola, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionadas em saco plástico de polietileno de 1000g. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo,06 meses e n° do registro do MAPA.	KG	5.500,00	R$ 16,74	R$ 92.070,00
44	44 - POLPA DE FRUTA. Especificação: Polpa de goiaba, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionadas em saco plástico de polietileno de 1000g. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo,06 meses e n° do registro do MAPA.	KG	5.500,00	R$ 16,71	R$ 91.905,00
45	45 - POLPA DE FRUTA. Especificação: Polpa de manga, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionadas em saco plástico de polietileno de 1000g. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo,06 meses e n° do registro do MAPA.	KG	5.500,00	R$ 18,52	R$ 101.860,00
46	46 - RISOTO COM CARNE BOVINA E LEGUMES. Especificação: Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico, constituída de: arroz; proteína texturizada de soja; gordura de palma; caldo de carne; carne bovina desidratada; cenoura, ervilha, cebola e alho desidratados; aroma artificial de carne; corante natural urucum e sal refinado. Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 1000g do produto. Acondicionados em caixas com 10 unidades. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND.	3.000,00	R$ 30,92	R$ 92.760,00
47	47 - ÓLEO DE SOJA REFINADO. Especificação: Produto deve seguir a legislação vigente (RDC n°. 270 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 - ANVISA, lei n°.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto.	UND.	5.000,00	R$ 13,73	R$ 68.650,00
48	48 - SAL REFINADO. Especificação: Iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	KG	2.200,00	R$ 1,67	R$ 3.674,00
49	49 - TEMPERO COMPLETO LÍQUIDO. Especificação: Tempero (Gr c/ 500 ml) formulado composto de sal, alho, pimenta do reino, cebola, salsa e pimenta vermelha. Embalagem primária em garrafa plástica em 500 ml inviolada e livre de impurezas. Produzida em 2024.	UND.	2.500,00	R$ 6,13	R$ 15.325,00
	Valor Total				**R$ 5.460.500,00**

3. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL Fls 271

3.1. O presente estudo técnico preliminar tem como objetivo suprir as necessidades precípuas que permeiam o interesse público e a coletividade. A Secretaria Municipal de Educação através do Departamento de Alimentação Escolar visa fornecer alimentação aos alunos matriculados na rede de ensino, norteados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), através da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e está regulamentada atualmente pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações. O PNAE consiste no repasse de recursos financeiros federais para o atendimento de estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica nas redes municipal, distrital, estadual e federal, e nas entidades qualificadas como filantrópicas ou por elas mantidas, nas escolas confessionais mantidas por entidade sem fins lucrativos e nas escolas comunitárias conveniadas com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, com o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Para atender aos estudantes matriculados na educação básica pública das redes estadual, distrital e municipal, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) repassa às Secretarias Estaduais de Educação (Seduc) e às Prefeituras Municipais (PM), de forma automática e sem necessidade de convênio ou instrumento congênere, os recursos financeiros federais do PNAE, em caráter suplementar e em até 10 parcelas anuais, entre os meses de fevereiro e novembro.

3.2. Mais detalhes quando a fundamentação da presente contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DO ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ORGANIZAÇÃO

4.1. A presente aquisição está prevista no Plano de Contratações Anual referente ao exercício de 2025, sob o código 30.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

5.1. A descrição da solução como um todo considerado o ciclo de vida do objeto e especificação do produto encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Os requisitos da contratação, como critérios de sustentabilidade, indicação de marcas ou modelos, ou ainda a vedação de contratação de marca ou produtos encontram-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

7. DAS AMOSTRAS

7.1. A(s) empresa (s) declarada(s) vencedora(s) deverá no prazo de 02 (dois) dias úteis, apresentar 01 (uma) amostra de cada item que venceu, os mesmos constantes na planilha de especificações. As amostras serão entregues, nos horários, das 08hs as 12hs, na Secretaria de Educação, situada a Av. Plínio Leitão, 08, Centro, Monsenhor Tabosa/CE, devidamente etiquetadas, com identificação da empresa, do item e do nº do procedimento

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 242
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

licitatório, onde serão avaliadas através de teste sensorial e de qualidade pelo Nutricionista, que expedirá parecer favorável ou desfavorável ao produto avaliado;

7.2. As amostras apresentadas dos produtos não perecíveis deverão vir acompanhadas de suas respectivas fichas técnicas, laudo microbiológico e físico-químico;

7.3. Será desclassificada a empresa que tiver amostras rejeitadas ou não apresentar no prazo condicionado;

7.4. Fica sob responsabilidade do nutricionista a emissão do laudo de análise das amostras, opinando conclusivamente sobre o produto, a fim de subsidiar os trabalhos da comissão de pregões.

8. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

8.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

10. DAS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

10.1. Em conformidade com a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, em seu artigo 48, incisos I e III, alterados pela Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, esta licitação terá:

10.1.1. Os itens com valor estimado de até R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), deverão ser de participação exclusiva de Microempresas – ME, Empresas de pequeno porte – EPP, inclusive Microempreendedor Individual – MEI;

10.1.2. Reserva de Cota de até 25% (vinte e cinco por cento) para Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedor Individual – MEI.

10.1.3. Na licitação, deverá ser assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, que ofertar lance até 5% (cinco por cento) superior ao melhor lance, nos termos do §2º do art. 44 da LC 123/2006.

11. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

11.1. O prazo de vigência da contratação é até 31 de dezembro do exercício corrente, contados do início da vigência que consta descrita no instrumento contratual, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado conforme arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

11.2. O instrumento contratual oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

12.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM.**

PREFEITURA MUNICIPAL COMISSÃO DE LICITAÇÃO Fls 273

Forma de fornecimento

12.2. O fornecimento do objeto será PARCELADO.

13. PROPOSTA DE PREÇOS

13.1. Os preços propostos deverão incluir todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer fretes, impostos, taxas, contribuições ou obrigações trabalhistas, fiscal e previdenciário a que estiver sujeito, e demais custos que incidam, direta ou indiretamente, na execução do objeto a ser contratado;

13.2. A proposta de preço deverá conter a discriminação detalhada dos produtos ofertados, marca, modelo e fabricante, quando for o caso, quantidade solicitada, o valor unitário (numérico), valor total (numérico e por extenso), prazo de validade da proposta de no mínimo 90 (noventa) dias e prazo de entrega dos produtos.

14. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

14.1. A **HABILITAÇÃO JURÍDICA** será comprovada, mediante a apresentação da seguinte documentação:

14.1.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

14.1.2. 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;

14.1.3. No caso de sociedade empresária, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede;

14.1.4. No caso de ser o participante sucursal, filial ou agência, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

14.1.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

14.1.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

14.1.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

14.1.8. No caso de atividade adstrita a uma legislação específica: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.

14.1.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

PREFEITURA MUNICIPAL COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO Fls 074

14.2. A **REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

14.2.1. **Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado, independente se a fase de habilitação irá ou não anteceder as fases de apresentação de propostas e lances.**

14.2.2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), através do Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, emitido pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda, comprovando possuir situação cadastral ativa para com a Fazenda Federal, ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

14.2.3. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, comprovando possuir Inscrição Habilitada no cadastro de contribuintes estadual, ou Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal quando se tratar de prestador de serviço.

14.2.4. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

14.2.5. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual;

14.2.5.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitado, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.

14.2.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Municipal;

14.2.6.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitado, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 275

14.2.7. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal;

14.2.8. Prova de regularidade com a justiça trabalhista, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitida por órgão competente da Justiça do Trabalho (conforme Art. 3° da Lei Nº 12.440/2011);

14.2.9. Declaração de 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 inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

14.2.10. Quando se tratar da subcontratação prevista no art. 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006, a licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal, social e trabalhista das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização.

14.3. **HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA,** que será comprovada mediante apresentação dos seguintes documentos:

14.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial em caso de pessoas físicas, emitida até 60 (sessenta) dias antes da data da sessão pública ou que esteja dentro do prazo de validade constante da própria certidão;

14.3.1.1. Caso admitida participação de Pessoas Físicas ou Sociedade Simples, deverá ser apresentada Certidão Negativa de Insolvência Civil, expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, desde que admitida a sua participação na licitação.

14.3.2. Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício (DRE) e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

14.3.2.1. Os documentos referidos no item acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

14.3.2.2. As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste item mediante apresentação de Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso, devidamente registrado na forma da lei.

14.3.2.3. As sociedades empresárias enquadradas nas regras da Instrução Normativa RFB nº 2003, de 18 de janeiro de 2021, que dispões sobre a

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 276

Escrituração Contábil Digital – ECD, para fins fiscais e previdenciários poderão apresentar o balanço patrimonial e os termos de abertura e encerramento do livro diário, em versão digital, obedecidas as normas do parágrafo único do art. 2º da citada instrução quanto a assinatura digital nos referidos documentos, quanto a Certificação de Segurança emitida por entidade credenciada pela infraestrutura de Chaves Públicas – Brasileiras – ICP – Brasil.

14.3.3. Declaração, assinada por Profissional área Contábil devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos nos termos do §1º, art. 69 da Lei 14.133/2021, aplicando fórmulas da seguinte forma:

Índice de Liquidez Geral (≥ 1,00):

$$LG = \frac{Ativo\ Circulante + Realizável\ a\ Longo\ Prazo}{Passivo\ Circulante + Passivo\ Não\ Circulante}$$

Índice de Liquidez Corrente (≥ 1,00):

$$LC = \frac{Ativo\ Circulante}{Passivo\ Circulante}$$

Índice de Solvência Geral (≥ 1,00):

$$SG = \frac{Ativo\ Total}{Passivo\ Circulante + Passivo\ Não\ Circulante}$$

14.3.4. Da análise dos documentos apresentados serão calculados os índices Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (LG), que deverão apresentar resultado igual ou superior a 1 (um).

14.3.5. As empresas que apresentarem resultado do quociente de capacidade econômico-financeira menor do que o exigido, quando de sua habilitação deverão comprovar, considerados os riscos para a administração, patrimônio líquido no valor mínimo de 10% (dez por cento) do valor total dos seus itens ofertados, admitida a atualização para a data de apresentação da proposta através de índices oficiais.

14.4. A **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**, que será comprovada através da apresentação dos seguintes documentos:

14.4.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação, fornecido através de atestado (s) de capacidade técnica, fornecido (s) por pessoas jurídicas de direito

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 277
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

público ou privado, comprovando que a LICITANTE forneceu ou está fornecendo produtos compatíveis em características com o objeto da licitação.

14.4.1.1. Poderá, facultativamente, vir acompanhado junto ao atestado de capacidade técnica para comprovação ao que dispõe o item a), instrumento de nota fiscal/contrato de fornecimento, respectivos ao qual o atestado faz vinculação.

14.4.2. Alvará sanitário emitido pelo setor de vigilância sanitária da sede da licitante.

14.5. Além dos documentos constantes dos itens específicos acima a licitante deverá apresentar ainda as seguintes declarações, sob pena de inabilitação:

14.5.1. Declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021);

14.5.2. Declaração de 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, na forma da lei (art. 63, IV, da Lei nº 14.133/2021);

14.5.3. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem 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, na forma da lei (art. 63, § 1º, da Lei nº 14.133/2021).

15. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

15.1. O prazo de entrega dos itens, sempre que solicitado, será de 5 (cinco) dias, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento.

15.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

15.3. Os bens deverão ser entregues na sede do Município de Monsenhor Tabosa em endereço indicado na Ordem de Fornecimento.

15.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

16. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

16.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

16.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

16.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 278
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

esse fim, conforme endereço eletrônico informado pela contratada na sua proposta comercial.

16.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

16.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

16.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Gestor do Contrato

16.7. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

16.8. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

16.9. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstam o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

16.10. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

16.11. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

16.12. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

16.13. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 279
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

fiscalização e gestão nos termos do contrato.

17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da Prefeitura Municipal de Monsenhor Tabosa deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

0401.12.361.1204.2.007 - Programa de Alimentação Escolar - Ensino Fundamental
0401.12.365.0271.2.013 - Programa de Alimentação Escolar - Creche e Pré-Escola
0401.12.366.1203.2.015 - Programa de Alimentação Escolar - EJA
3.3.90.30.00 - Material de Consumo
Fontes: 1500.100100/1552.000000.

17.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

18.1. O objeto será recebido provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega ou execução, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

18.2. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituído no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

18.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade executados e consequente aceitação mediante termo detalhado.

18.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

18.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

18.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 280
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

19. DOS CRITÉRIOS PARA PAGAMENTO

19.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma da seção anterior, prorrogáveis por igual período.

19.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

19.2.1. o prazo de validade;

19.2.2. a data da emissão;

19.2.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

19.2.4. o período respectivo de execução do contrato;

19.2.5. o valor a pagar; e

19.2.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

19.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

19.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação das certidões de regularidade junto à Receita Federal do Brasil/Previdência, Trabalhistas, FGTS, Estado (dívida ativa e tributos), Município (dívida ativa e tributos), nos termos do art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

19.5. Constatando-se situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

19.6. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

19.7. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

19.8. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação fiscal.

19.9. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme item anterior.

19.10. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

19.11. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

19.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

19.12.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

PREFEITURA MUNICIPAL ... Fls 281

19.13. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Monsenhor Tabosa - CE, 26 de dezembro de 2024.

Francisco Barbosa Filho
Comissão de Planejamento

Marcos Martins de Pinho
Comissão de Planejamento

Felipe Rodrigues Matos Carvalho
Comissão de Planejamento

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 282

ANEXO I.1 DO EDITAL
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 283
CONSELHO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Unidade Requisitante
Secretaria Municipal da Educação, 30.276.294/0001-40

Alinhamento com o Planejamento Anual
A necessidade objeto do presente estudo possui previsão no plano de contratações anual elaborado na Organização para o exercício 2025 e está formalizado no DFD nº 30.

Equipe de Planejamento
Francisco Barbosa Filho, Marcos Martins de Pinho, Felipe Rodrigues Matos Carvalho

Problema Resumido
Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios e insumos para a garantia de atendimento desse direito aos estudantes das escolas municipais de Monsenhor Tabosa/CE, visando a manutenção do fornecimento de refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O presente estudo técnico preliminar tem como objetivo suprir as necessidades precípuas que permeiam o interesse público e a coletividade. A Secretaria Municipal de Educação através do Departamento de Alimentação Escolar visa fornecer alimentação aos alunos matriculados na rede de ensino, norteados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), através da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e está regulamentada atualmente pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações. O PNAE consiste no repasse de recursos financeiros federais para o atendimento de estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica nas redes municipal, distrital, estadual e federal, e nas entidades qualificadas como filantrópicas ou por elas mantidas, nas escolas confessionais mantidas por entidade sem fins lucrativos e nas escolas comunitárias conveniadas com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, com o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Para atender aos estudantes matriculados na educação básica pública das redes estadual, distrital e municipal, o Fundo Nacional de

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 284

Desenvolvimento da Educação (FNDE) repassa às Secretarias Estaduais de Educação (Seduc) e às Prefeituras Municipais (PM), de forma automática e sem necessidade de convênio ou instrumento congênere, os recursos financeiros federais do PNAE, em caráter suplementar e em até 10 parcelas anuais, entre os meses de fevereiro e novembro.

REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente os seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda efetuar a entrega em perfeitas condições, conforme especificações técnicas, prazo e local constantes no Termo de Referência. A Contratada, deverá obedecer integralmente às disposições do Código da Vigilância Sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE – e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais normas vigentes, através de documentação que comprove que a mesma, está apta para o seu funcionamento regular para os serviços de alimentação. Ou seja, apresentar Alvará Sanitário ou Protocolo de Renovação de Alvará Sanitário, seguir rigorosamente o seu Manual de Boas Práticas de Manipulação e o POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados) conforme a Resolução da ANVISA RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, no caso de participação na disputa de gêneros alimentícios manipulados (carnes, pães e polpa de fruta), ambos aprovados pelas Nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar. Todos os produtos precisam ter Registro nos Órgãos Competentes. A Contratada deverá colocar à disposição do contratante todos os meios necessários à comprovação da qualidade de fabricação dos produtos. Permitindo assim a verificação de sua conformidade com as especificações técnicas. E assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica. E prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos e se necessárias amostras do mesmo, se forem de marcas totalmente desconhecidas. Os produtos não perecíveis entregues devem ter uma validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, e os produtos perecíveis devem apresentar o peso em todas as embalagens. Os pães não devem apresentar características de queimados, mal cozidos, com a superfície rugosa, com sujidades, massa seca, bolores e excesso de gordura. Não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. Além disso, não serão aceitos pães que forem armazenados quentes em sacos plásticos, pois acarreta no amassamento do mesmo. Os produtos perecíveis (carnes) deverão ser entregues sob refrigeração ou em caixas térmicas específicas e exclusivas para este fim, evitando desta forma o descongelamento e permitindo que estas cheguem ao local de entrega em temperatura adequada. Os alimentos farináceos (arroz, macarrão e outros) não devem apresentar carunchos ou larvas nas entregas. Portanto todos os gêneros alimentícios devem ser entregues com suas características organolépticas intactas. Em caso de descumprimento destas, deverá realizar a troca no prazo máximo de 3 (três) dias conforme solicitado pelas nutricionistas. A empresa deverá arcar com todas as despesas decorrentes da locomoção para troca do item ou serviço. A Contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as ordens de fornecimento expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante. Caso o fornecedor tenha problemas no decorrer do ano em cumprir com a entrega de uma marca por um período específico, por conta de problemas relacionadas à produção dos fabricantes, o mesmo deverá oficializar a necessidade de substituição destes. Após análise da equipe técnica, esta estabelecerá um prazo para que sejam normalizadas as

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 288

entregas. Ressaltamos que os produtos que necessitarem ter a marca substituída, deverão ser superiores às licitadas e aprovadas pela equipe técnica. A Contratada se obriga a entregar os produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, locais e quantidades determinados, de acordo com suas necessidades. Esta deverá manter durante toda a execução deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação. Todos os produtos (perecíveis ou não) serão entregues conforme solicitado em cronograma mensal (com quantidade total) à critério das nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, que poderá ser semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente, entre os meses de Abril a Dezembro de 2024. As entregas deverão ser efetuadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos após o repasse do cronograma feito pelas nutricionistas através do Departamento de Alimentação Escolar. Não serão aceitas terceirizações de entrega de gêneros alimentícios. Os itens deverão ser entregues na sede do Departamento de Alimentação Escolar e/ou em todas as unidades escolares, onde estes locais serão indicados no cronograma, sem qualquer custo adicional, isso inclui a entrega nas unidades da zona urbana.

A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá apresentar 01 (uma) amostra de cada item que vencer. As amostras apresentadas dos produtos não perecíveis deverão vir acompanhadas de suas respectivas fichas técnicas, laudo microbiológico e físico-químico.O (a) nutricionista responsável pelo departamento de alimentação escolar deverá emitir laudo de análise de amostra junto do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Soluções disponíveis para a aquisição de merenda escolar

1. Aquisição direta de produtos alimentícios
- Vantagens:
- Custo: Possibilidade de negociação direta com fornecedores locais, o que pode resultar em preços mais baixos.
- Qualidade: O fornecimento direto permite um melhor controle sobre a qualidade dos ingredientes.
- Flexibilidade: Facilidade para ajustar as compras conforme a demanda e sazonalidade dos produtos.
- Adaptabilidade: Capacidade de incluir itens regionais e sazonais na merenda, diversificando o cardápio.
- Desvantagens:
- Manutenção: Necessidade de gestão constante do estoque, podendo gerar desperdício se não houver uma boa previsão.
- Suporte: Dependência da capacidade de entrega dos pequenos produtores, que podem ter limitações logísticas.
- Tempo de implementação: Pode levar tempo para estabelecer relações com diversos fornecedores.

2. Contratação de empresas especializadas em merenda escolar
- Vantagens:
- Custo: Empresas especializadas têm maiores economias de escala, podendo oferecer preços competitivos.

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 286
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- Qualidade: Elas normalmente já possuem um controle de qualidade estabelecido e experiência em fornecer as escolas.
- Eficiência: Logística mais eficiente devido à experiência no setor e processos consolidados.
- Suporte: Melhores condições de atendimento ao cliente e suporte pós-venda.
- Desvantagens:
- Flexibilidade: Menor capacidade de personalização do cardápio, uma vez que seguem padrões pré-definidos.
- Prazo de implementação: Processo de seleção e contratação pode ser demorado, além das etapas iniciais de adaptação.
- Adequação ao interesse público: Pode haver dificuldade na inclusão de iniciativas locais ou alimentos regionais.

3. Parcerias com produtores locais (cooperativas, agros)
- Vantagens:
- Custo: Relação direta com os agricultores pode reduzir intermediários e custos associados.
- Qualidade: Garantia de frescor e produção local, favorecendo a qualidade nutricional.
- Adaptabilidade: Cardápios ajustados conforme a disponibilidade dos produtos na região.
- Impacto social: Fortalecimento da economia local e incentivo à agricultura familiar.
- Desvantagens:
- Logística: Dificuldades com a logística de entrega e distribuição, principalmente para várias escolas.
- Sustentabilidade: Dependência da capacidade de produção dos pequenos produtores ao longo do ano.
- Escalabilidade: Limitação em atender a todas as necessidades de grandes volumes em caso de alta demanda.

4. Uso de Sistemas de Gestão de Merenda Escolar (software)
- Vantagens:
- Eficiência: Melhora no gerenciamento de inventário e planejamento das compras.
- Flexibilidade: Permite a análise de dados em tempo real, possibilitando ajustes no cardápio baseados em consumo.
- Suporte e manutenção: Fornecedores de software geralmente oferecem suporte contínuo e atualizações.
- Desvantagens:
- Custo: Investimento inicial alto para a aquisição do sistema e manutenção contínua.
- Tempo de implementação: Treinamento de funcionários pode demandar tempo e recursos.
- Dependência tecnológica: Necessidade de infraestrutura adequada e acesso à tecnologia nas escolas para efetividade.

Análise comparativa das soluções

- Aquisição direta de produtos alimentícios apresenta vantagens em relação a custo e adaptabilidade, mas possui desvantagens em manutenção e suporte, podendo impactar negativamente na eficiência do serviço.

- A contratação de empresas especializadas oferece maior eficiência e suporte, porém reduz a flexibilidade e a capacidade de personalização do menu, o que pode desconsiderar preferências locais

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 087
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- As parcerias com produtores locais destacam-se pela qualidade dos alimentos e impacto social positivo, mas enfrentam desafios logísticos e de escalabilidade, dificultando a cobertura de grandes demandas.

- O uso de sistemas de gestão conjunta às aquisições traz benefícios à eficiência e flexibilidade, todavia, acarreta custos altos e depende do treinamento das equipes, além de exigir infraestrutura tecnológica.

Cada solução tem suas particularidades e a escolha deve considerar a visão holística das necessidades da Prefeitura Municipal de Monsenhor Tabosa, buscando o equilíbrio entre custo, qualidade e impacto social.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A solução proposta é a aquisição a partir de Pregão Eletrônico, para gêneros alimentícios a serem utilizados na confecção dos cardápio da Alimentação Escolar nas Escolas Municipais de Educação Infantil (Creche e Pré-escola), Escolas Municipais de Ensino Fundamental (Ensino Fundamental, Atendimento Educacional Especializado - AEE) que atuam na rede escolar municipal de Monsenhor Tabosa/CE do ano letivo de 2025, tendo em vista atender ao PNAE, bem como, garantir uma alimentação nutricionalmente equilibrada e de qualidade aos nossos alunos.

QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

Lote 00

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R$ Unid.	R$ Total
1	1 - ACHOCOLATADO EM PÓ . Especificação: Achocolatado em pó, mistura para preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: açúcar refinado, maltodextrina, cacau em pó, sal refinado e aroma artificial de baunilha. Embalagem primária laminada de alumínio de 400g, inviolada, livre de insetos, larvas, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e saúde humana.	UND.	3.000,00	R$ 12,56	R$ 37.680,00
2	2 - AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Especificação: Açúcar branco, Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (rdc nº. 271 de 22/09/05 - anvisa). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23/12/03, rdc nº. 259 de 20/09/02, rdc nº. 123 de 13/05/04 - anvisa, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	12.000,00	R$ 6,19	R$ 74.280,00
3	3 - ALHO AMASSADO SEM SAL. Especificação: Alho amassado sem sal. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 276 de 22/09/05 -ANVISA, Portaria nº242 MAPA).	UND.	2.000,00	R$ 12,43	R$ 24.860,00

PREFEITURA MUNICIPAL COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO Fls 688

	Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03. PDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, Lei nº10674/03). Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto.				
4	4 - AMIDO DE MILHO. Especificação: Amido de milho - Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 1 kg	UNÚ.	1.000,00	R$ 14,07	R$ 14.070,00
5	5 - ARROZ BRANCO.Especificação: Arroz, Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23/12/03, rdc nº. 259 de 20/09/02, rdc nº123 de 13/05/04 - anvisa, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	12.000,00	R$ 8,07	R$ 96.840,00
6	6 - ARROZ PARBOILIZADO.Especificação: Arroz, Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23/12/03, rdc nº. 259 de 20/09/02, rdc nº123 de 13/05/04 - anvisa, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	14.000,00	R$ 8,46	R$ 118.440,00
7	7 - AVEIA EM FLOCOS FINOS. Especificação: Aveia em flocos finos. Flocos de aveia embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo de 170 a 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND.	1.000,00	R$ 7,17	R$ 7.170,00
8	8 - BEBIDA LACTEA. Especificação: Bebida Láctea, fermentada, sabor morango. Alimento constituído de leite integral pasteurizado, soro de leite, açúcar, fermento lácteo, aromatizantes, polpa de fruta e amido modificado. Apresentar data de fabricação, data de validade, rótulo de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem primaria: saco plástico atóxico contendo 900ml do produto.	UND.	12.000,00	R$ 7,93	R$ 95.160,00
9	9 - BISCOITO CREAM CRACKER. Especificação: Biscoito ou bolacha salgada tipo cream cracker. ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa com 7kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano	PCT	14.000,00	R$ 8,90	R$ 124.600,00
10	10 - BISCOITO TIPO MARIA. Especificação: Biscoito ou bolacha doce tipo maria . Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (vitamina b9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa de 7 kg. Validade de no mínimo 06 a 01 ano. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	14.000,00	R$ 9,15	R$ 128.100,00

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 289
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

11	11 - BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE. Especificação: Biscoito tipo maria sem lactose - Biscoito ou bolacha doce tipo Maria, isento de lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fálico e ferro (Vitamina B9), água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, estabilizantes e fermentos e sal. Embalagem plástica contendo 350 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	PCT	1.800,00	R$ 12,66	R$ 22.788,00
12	12 - BISCOITO SALGADO TIPO MINI-CRACKER. Especificação: Biscoito ou bolacha salgada tipo mini-cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa com 7kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	6.000,00	R$ 8,60	R$ 51.600,00
13	13 - BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE. Especificação: Biscoito tipo rosquinha de leite - Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor leite. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferroe ácido fálico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, fermentos químicos, amido de milho e aroma artificial de leite. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo 350g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06mesesa 01 ano.	PCT	10.000,00	R$ 8,80	R$ 88.000,00
14	14 - CAFÉ. Especificação: Café torrado e moído, 1° qualidade, selo de pureza da associação brasileira da indústria do café - ABIC, embalagem a vácuo, data de fabricação, prazo de validade, registro no ministério da saúde, portaria 451/97, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA, pacote 250.0 gramas.	UND.	1.500,00	R$ 16,43	R$ 24.645,00
15	15 - CARNE INTEIRA BOVINA. Especificação: Carne bovina, tipo coxão mole. em peça pesando no máximo 3000g, Sem osso e sem cartilagens, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, com no máximo 10% de gordura, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária plástica transparente a vácuo, inviolados, íntegros, não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Registro no SIE, SIF. Data de fabricação e validade expressa na embalagem. O produto quando da entrega deverá ter validade mínima de 06 meses.	KG	7.000,00	R$ 52,83	R$ 369.810,00
16	16 - CARNE BOVINA. Especificação: Carne bovina, tipo musculo, em cubos, Pesando 1000g, Sem osso e sem cartilagens, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, com no máximo 10% de gordura, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme de alta barreira, inviolados, íntegros, não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Registro no SIE, SIF. Data de fabricação e validade expressa na embalagem. O produto quando da entrega deverá ter validade mínima de 06 meses.	KG	7.000,00	R$ 59,01	R$ 413.070,00
17	17 - CARNE BOVINA MOÍDA. Especificação: carne moída, de 1ª, congelada (tipo coxão mole) Especificação: coxão mole moído. Sem osso e sem cartilagens, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, com no máximo 10% de gordura, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme de alta barreira, inviolados, íntegros, não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Registro no SIE, SIF. Data de fabricação e validade expressa na embalagem. O produto quando da entrega deverá ter validade mínima de 06 meses.	KG	9.000,00	R$ 43,26	R$ 389.340,00

PREFEITURA MUNICIPAL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Fls 290

18	18 - CARNE MOÍDA TEMPERADA. Especificação: Carne moída temperada, Ingredientes: carne bovina sem osso (Músculo) – no mínimo 70%, cenoura congelada, batata congelada, água no máximo 5%, tomate desidratado em pó e sal. Fonte de vitamina A, Fósforo e zinco. Apresentar carimbo do SIE, data de validade, embalagem inviolável, em boas condições de armazenamento. Pacote com 500g.	KG	11.000,00	R$ 35,57	R$ 391.270,00
19	19 - CARNE MOÍDA. Especificação: Carne moída de boa qualidade, sem gordura (Chá de dentro / músculo). Apresentar carimbo do SIF, data de validade, embalagem inviolável, em boas condições de armazenamento. Pacote com 500g.	KG	11.000,00	R$ 25,14	R$ 276.540,00
20	20 - COLORÍFICO. Especificação: Colorífico, ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 -ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto.	KG	1.200,00	R$ 7,45	R$ 8.940,00
21	21 - CREME DE LEITE. Especificação: Creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em caixa UHT, com identificação dom produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses.	UND.	2.800,00	R$ 5,19	R$ 14.532,00
22	22 - EXTRATO DE TOMATE. Especificação: Tradicional embalagem de 140g (TP) validade mínima de 06 meses.	UND.	2.800,00	R$ 7,95	R$ 22.260,00
23	23 - FARINHA DE MANDIOCA QUEBRADINHA. Especificação: Farinha de mandioca quebradinha. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástico transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	KG	4.000,00	R$ 8,74	R$ 34.960,00
24	24 - FARINHA DE MILHO FLOCADA. Especificação: Flocão de milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 - ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº 360/359 de 23/12/03, rdc nº 259 de 20/09/02, rdc nº 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg (20 unidade) . Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	KG	4.000,00	R$ 5,48	R$ 21.920,00
25	25 - FEIJÃO PRETO. Especificação: FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14%, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a QDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 -ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	9.000,00	R$ 14,14	R$ 127.260,00
26	26 - FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 06 MESES COM PREBIÓTICOS Especificação: Fórmula infantil com ferro para lactentes até o 6º mês de vida, para contribuir no tratamento da constipação. Adicionada de prebióticos, nucleotídeos, DHA e ARA com predominância da caseína em relação as proteínas do soro do leite, tendo como fonte de carboidratos 100% lactose, sem adição de sacarose. Embalagem Primaria: Latas de 800g. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e	UND.	200,00	R$ 82,46	R$ 16.492,00

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 291

	qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.				
27	27 - FORMULA INFANTIL HIPOALÉRGICA PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES. Especificação: Fórmula infantil constituída de proteínas do soro de leite parcialmente hidrolisadas. Enriquecida com ferro e vitaminas. Embalagem Primaria: Latas de 800g. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.	UND.	300,00	R$ 99,00	R$ 29.700,00
28	28 - FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES COM PREBIÓTICOS. Especificação: Fórmula infantil com ferro para lactentes em idade de 6 a 12 meses de vida, para contribuir no tratamento da constipação. Adicionada de prebióticos, nucleotídeos, DHA e ARA com predominância da caseína em relação as proteínas do soro do leite, tendo como fonte de carboidratos 100% lactose, sem edição de sacarose. Embalagem Primaria: Latas 800g. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.	UND.	300,00	R$ 97,45	R$ 29.235,00
29	29 - FORMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE A BASE DE LEITE DE VACA. Especificação: Fórmula infantil especial, para lactentes de 0 a 12 anos, isenta de lactose, carboidrato 100% maltodextrina, com soro de leite e caseína como fonte proteica com DHA e ARA, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos . Embalagem Primaria: Latas de 800g Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.	UND.	300,00	R$ 87,50	R$ 26.250,00
30	30 - PEITO DE FRANGO. Especificação: Peito de frango inteiro (peito), congelado, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, acondicionados e embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, cada peito de frango devera conter 1000 gramas (1 kg), deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, n° do registro no SIF, SIE, SIM , embalagem intacta, na embalagem devera constar data de fabricaçaõ, data de validade, número do lote do produto, não devera apresentar superfície umida, pegajosa, exsudato líquido, partes flacidas ou consistência anormal.. Rotulagem obrigatória (RDC n° 360/359 de 23/12/03, RDC n° 259 de 20/09/02, RDC n° 123 de 13/05/04 e IN n°22 de 24/11/05, lei n°10.674 de 16/05/03).	KG	14.000,00	R$ 26.28	R$ 367.920,00
31	31 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO. Especificação: Filé de peito de frango, congelado de 1ª qualidade, apresentar carimbo do sif, data de vencimento, embalagem inviolável, em boas condições de armazenamento, com 1 kg cada peça.	KG	15.000,00	R$ 30,15	R$ 452.250,00
32	32 - CARNE DE FRANGO DESFIADAEspecificação: Peito de frango desfiado, cozido, temperado e congelado sem osso. Acondicionados e embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, contendo 500g, deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, n° do, partes flacidas ou consistência anormal.. Rotulagem obrigatória (RDC n° 360/359 de 23/12/03, registro no SIF, SIE, SIM , embalagem intacta, na embalagem devera constar data de fabricaçaõ, data de validade, número do lote do produto, não devera apresentar superfície umida, pegajosa, exsudato líquidoRDC n° 259 de 20/09/02, RDC n° 123 de 13/05/04 e IN n°22 de 24/11/05, lei n°10.674 de 16/05/03).	KG	4.000,00	R$ 26,28	R$ 105.120,00

PREFEITURA MUNICIPAL COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO Fls 292

33	33 - LEITE DE SOJA EM PÓ. Especificação: Leite de soja em pó, lata de 300g, deve apresentar em sua composição: extrato de soja, óleo de soja refinado, vitaminas e minerais, maltodextrina, sal refinado, L-Metionina, aroma natural de baunilha, espessante goma guar, estabilizante lecitina de soja. Não deve conter lactose. Apresentar data de validade, boas condições de armazenamento.	UND.	1.000,00	R$ 38,63	R$ 38.630,00
34	34 - LEITE EM PÓ INTEGRAL. Especificação: Leite em pó integral, desidratado, de boa qualidade, enriquecido com no mínimo 12 vitaminas e minerais, embalagem em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500g. Livre de insetos, larvas, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e saúde humana. Acondicionados em fardos lacrados ou em caixas de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND.	8.000,00	R$ 31,58	R$ 252.640,00
35	35 - LEITE UHT INTEGRAL. Especificação: Leite UHT integral Aspecto: líquido. Cor branca, odor e sabor característicos, sem sabores nem odores estranhos. Registro sif. Rotulagem obrigatória (rdc no. 360/359 de 23/12/03, rdc no. 259 de 20/09/02, rdc no. 123 de 13/05/04, rdc no. 266 de 22/09/05, lei no. 10674/03). Embalagem primária: tetrapak contendo 1000 ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 12 unidades der 01 litro .	UND.	7.000,00	R$ 10,41	R$ 72.870,00
36	36 - MACARRÃO ESPAGUETE. Especificação: Macarrão longo, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 400g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	UND.	35.000,00	R$ 5,13	R$ 179.550,00
37	37 - MILHO PARA PIPOCA. Especificação: Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n°. 9972/00 Decreto n°. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 - ANVISA, lei n°.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.	UND.	800,00	R$ 5,63	R$ 4.504,00
38	38 - MINGAU DE CANJIQUINHA DE MILHO VERDE SABOR LEITE CONDENSADO. Especificação: Mistura homogênea em pó para preparo de canjiquinha de milho verde com leite condensado, coloração amarela e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, coco ralado, leite em pó integral, soro de leite em pó, amido de milho, proteína de soja, óleo de palma, sal refinado, aroma natural de milho verde e coco. Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 1000g do produto. Contendo caixa com 10 unidades. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND.	2.000,00	R$ 25,14	R$ 50.280,00
39	39 - CEREAL DE ARROZ. Especificação: Cereal de arroz. Cereal a base de arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes	UND.	2.000,00	R$ 11,42	R$ 22.840,00

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 293

	básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 180 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.				
40	40 - CEREAL DE MILHO. Especificação: Cereal de milho. Cereal a base de milho para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogénea, aspecto focado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 180 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA	UND.	2.000,00	R$ 9,32	R$ 18.640,00
41	41 - PÃO. Especificação: Pão massa fina tipo hot-dog. (Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto com 10 unidades), fardo com 10 unidades. Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	8.000,00	R$ 10,47	R$ 83.760,00
42	42 - PERNIL SUINO SEM OSSO. Especificação: Pernil suíno sem osso, congelado, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, acondicionados e embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, cada peça contendo 1000 gramas (1 kg), deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, n° do registro no SIF, SIE, SIM , embalagem intacta, na embalagem devera constar data de fabricação, data de validade, número do lote do produto, não devera apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, partes flácidas ou consistência anormal.. Rotulagem obrigatória (RDC n° 360/359 de 23/12/03, RDC n° 259 de 20/09/02, RDC n° 123 de 13/05/04 e IN n°22 de 24/11/05, lei n°10.674 de 16/05/03).	KG	8.000,00	R$ 33,18	R$ 265.440,00
43	43 - POLPA DE FRUTA. Especificação: Polpa de acerola, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionadas em saco plástico de polietileno de 1000g. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo,06 meses e n° do registro do MAPA.	KG	5.500,00	R$ 16,74	R$ 92.070,00
44	44 - POLPA DE FRUTA. Especificação: Polpa de goiaba, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionadas em saco plástico de polietileno de 1000g. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo,06 meses e n° do registro do MAPA.	KG	5.500,00	R$ 16,71	R$ 91.905,00
45	45 - POLPA DE FRUTA. Especificação: Polpa de manga, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionadas em saco plástico de polietileno de 1000g. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo,06 meses e n° do registro do MAPA.	KG	5.500,00	R$ 18,52	R$ 101.860,00
46	46 - RISOTO COM CARNE BOVINA E LEGUMES. Especificação: Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico, constituída de: arroz; proteína texturizada de soja; gordura de palma; caldo de carne; carne bovina desidratada; cenoura, ervilha, cebola e alho desidratados; aroma artificial de carne; corante natural urucum e sal refinado. Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 1000g do produto. Acondicionados em caixas com 10 unidades. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND.	3.000,00	R$ 30,92	R$ 92.760,00
47	47 - ÓLEO DE SOJA REFINADO. Especificação: Produto deve seguir a legislação vigente (RDC n°. 270 de 22/09/05 - ANVISA).	UND.	5.000,00	R$ 13,73	R$ 68.650,00

PREFEITURA MUNICIPAL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Fls 294

	Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto.				
48	48 - SAL REFINADO. Especificação: Iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	KG	2.200,00	R$ 1,67	R$ 3.674,00
49	49 - TEMPERO COMPLETO LÍQUIDO. Especificação: Tempero (Gr c/ 500 ml) formulado composto de sal, alho, pimenta do reino, cebola, salsa e pimenta vermelha. Embalagem primária em garrafa plástica em 500 ml inviolada e livre de impurezas. Produzida em 2024.	UND.	2.500,00	R$ 6,13	R$ 15.325,00
	Valor Total				**R$ 5.460.500,00**

PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Parcelamento formal, realização de uma única licitação, mas cada parcela da solução sendo adjudicada em lotes/itens distintos.

A escolha pelo parcelamento formal na contratação de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar é justificada pela complexidade e diversidade dos produtos necessários para atender as demandas das escolas municipais. Cada item ou lote pode apresentar características específicas, como tipo de alimento, qualidade, prazos de entrega e fornecedores disponíveis, que podem influenciar a execução do contrato. A realização de uma única licitação para adjudicar esses itens em lotes distintos permite uma melhor adequação das ofertas às necessidades reais das escolas, facilitando a obtenção de propostas competitivas e garantindo maior qualidade nas aquisições.

Além disso, a adoção do parcelamento facilita a convivência com variações no orçamento e nos insumos demandados ao longo do ano letivo. O fornecimento contínuo de refeições balanceadas nutricionalmente requer ajustes conforme os períodos letivos e eventos sazonais, como festas e datas comemorativas. Com um processo licitatório estruturado em lotes, é possível garantir flexibilidade, possibilitando a entrega oportuna dos gêneros alimentícios e insumos, adaptando-se às necessidades de cada escola de forma mais rápida e eficiente.

Por fim, o parcelamento por meio da realização de uma única licitação reforça a transparência e a competitividade do processo, promovendo a inclusão de diversos fornecedores locais. Isso não apenas fortalece a economia regional, mas também contribui para a eficiência da contratação e melhoria na qualidade da alimentação escolar, atendendo aos interesses públicos com eficácia e responsabilidade. Dessa forma, a solução proposta garante o cumprimento do direito constitucional à alimentação adequada para os estudantes, respeitando a singularidade e as demandas da rede pública de ensino de Monsenhor Tabosa.

RESULTADOS PRETENDIDOS

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 295

Espera-se com esta contratação que os estudantes das unidades escolares municipais de Monsenhor Tabosa/CE, sejam atendidos em relação ao seu direito à alimentação escolar conforme a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Portanto, contribuirá para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Quanto a contratação, os benefícios diretos e indiretos podem ser percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento licitatório permite a contratação de empresa especializada por preço competitivo no mercado, uma vez que há concorrência entre as empresas do ramo de atividades, com a oferta de menor preço considerando os requisitos previamente estabelecidos no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos. Pretende-se, com o processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa Prefeitura Municipal de Monsenhor Tabosa/CE através da Secretaria Municipal de Educação competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato. A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

As medidas adotadas serão como nos anos anteriores, através de Termo de Referência, constando todas as informações pertinentes para que as empresas compreendam como funcionará a demanda do Departamento. Cotações no sistema M2A Tecnologia, resultando num balizamento de preços que possua fornecedores com lances viáveis para a disputa e que gere o maior número de desconto possível e aplicável ao processo. Assim como Parecer Contábil com dotações orçamentárias disponíveis para a Educação Infantil e Ensino Fundamental e por fim Documento de Formalização de Demanda autorizado pela Secretária de Educação.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda, pois as unidades já possuem toda a estrutura para a execução do objeto, dando continuidade ao modo de funcionamento dos anos anteriores.

IMPACTOS AMBIENTAIS

A aquisição de gêneros alimentícios pode ter impactos ambientais, como a poluição do solo e água, não utilização de todo o alimento no preparo, pode gerar uma quantidade enorme de resíduos orgânicos, as embalagens primárias e secundárias podem gerar um aumento de recicláveis, o consumo excessivo de água para higienização dos alimentos e ambiente de trabalho, pode ocasionar uma

PREFEITURA MUNICIPAL
Fls 296
COMISSÃO DE PLANEJAMENTO

redução de recursos naturais e degradação da natureza. Para mitigar esses impactos, é importante promover ações sustentáveis nas escolas como a reciclagem do lixo através de projetos voltados a reutilização de resíduos forma de gerir produtos e processos para sistematicamente evitar e eliminar o volume e toxicidade de lixo e materiais, conservar e recuperar todos recursos naturais, e não os incinerar ou aterrar. inserindo a prática da reciclagem, e a prática da compostagem, por meio da educação ambiental inversa, o que acaba influenciando toda a comunidade escolar. Envolve a troca das lixeiras por pontos de coleta de recicláveis e os resíduos de alimentos agora alimentam os biodigestores de todas as unidades de ensino, com o trabalho de converter o que viraria lixo em gás de cozinha para produzir alimentação escolar e em adubo para as hortas. São escolas que não utilizam materiais que não sejam reaproveitáveis. O plano para 2025 é ampliar o projeto e práticas sustentáveis para as escolas do Município, incluída no conteúdo programático e pedagógico dos alunos como um meio de conscientizar, cuidar do meio ambiente e promover a sustentabilidade. Diante disso ensinar sustentabilidade na escola contribui para uma formação mais completa, e a criança passa a ter uma visão bastante ampla, crítica e consciente do mundo, assim como os demais colaboradores das unidades escolares e população em geral.

CONCLUSÃO

Os exames preliminares demonstraram que a contratação da solução mencionada, é tecnicamente necessária. Portanto, com base no exposto, podemos DECLARAR que a contratação proposta para é VIÁVEL.

Monsenhor Tabosa - CE, 20 de dezembro de 2024.

Francisco Barbosa Filho
Membro da Comissão de Planejamento

Marcos Martins de Pinho
Membro da Comissão de Planejamento

Felipe Rodrigues Matos Carvalho
Membro da Comissão de Planejamento