

EDITAL DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO Nº 001.24.PQ-SEDUC
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 12020006/24/SEDUC

Torna-se público que a SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, realizará o procedimento de pré-qualificação, em conformidade com a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 026, de 05 de dezembro de 2024 e demais normas aplicáveis, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Modalidade da Pré-Qualificação e Forma de Futura Licitação:

A pré-qualificação será Objetiva e Específica, destinada a verificar a conformidade com as especificações e requisitos da Administração, permitindo a seleção prévia de participantes para licitações futuras.

As licitações subsequentes que exigem essa pré-qualificação ocorrerão na forma eletrônica, modalidade Pregão, do tipo Menor Preço, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

PERÍODO DE RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS: Do dia 20/12/2024 ao dia 08/01/2025 - 09:00 Hs

PERÍODO DE AVALIAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO E AMOSTRAS: Do dia 09/01/2025 ao dia 15/01/2025.

DIVULGAÇÃO DO RESULTADO DOS PRÉ-QUALIFICADOS: Dia 17/01/2025.

LINK: <https://compras.m2atecnologia.com.br/>

I - OBJETO

O presente edital tem por objeto a realização do procedimento de pré-qualificação, destinado a avaliar previamente os interessados que pretendam participar de futura licitação no âmbito da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. Este procedimento visa garantir maior celeridade, transparência e competitividade às contratações futuras, alinhadas aos interesses e necessidades da Administração Pública e tem como objetivo a Pré-Qualificação para aquisição de gêneros alimentícios através do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e seus programas relacionados, destinados a merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do Município de Varjota-CE.

Especificações e estimativas da contratação:

LOTE 001 - CEREIAS E NÃO PERECÍVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG.	6250.0	QUILO

AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG - 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 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 1 Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE			
2	ALHO AMASSADO SEM SAL 410G	2650.0	Unidade
ALHO AMASSADO SEM SAL 410G - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMARIA: POTE DE PVC LEITOSO ATÓXICO CONTENDO 410G DO PRODUTO.			
3	ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO 1KG.	7700.0	QUILO
ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO 1KG - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30Kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.			
4	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 LONGO FINO 1KG.	120.0	QUILO
ARROZ INTEGRAL TIPO 1 LONGO FINO 1KG - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30Kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.			
5	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 LONGO FINO 1KG.	9900.0	QUILO
ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 LONGO FINO 1KG - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30Kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.			
6	COLORÍFICO 100G.	5900.0	Pacote
COLORÍFICO 100G - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, 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 Nº.123 DE 13/05/04 ? ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO.			
7	CURAU COM FLOCOS DE MILHO 1KG	4500.0	QUILO
MISTURA PARA MINGAU TIPO CURAU COM FLOCOS DE MILHO, SABOR LEITE CONDENSADO, LIVRE DE IMPUREZAS E DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. MISTURA HOMOGÊNEA, DE COR AMARELA E ODOR CARACTERÍSTICO. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE MILHO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, AMIDO DE MILHO, FLOCOS DE MILHO, PROTEÍNA DE SOJA, AÇÚCAR REFINADO. EM SUA COMPOSIÇÃO NÃO PODERÁ HAVER UMA QUANTIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 500MG DE SÓDIO POR 100G OU QUANTIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 5,5G DE GORDURA SATURADA POR 100G. EMBALAGEM DE 1000G HERMETICAMENTE FECHADA. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.			
8	FARINHA DE TAPIOCA 1KG.	640.0	Quilograma
FARINHA DE TAPIOCA 1G. SECA, FINA, TIPO I, EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO E RANÇOSO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 150 DIAS DA DATA DE ENTREGA. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.			
9	FARINHA DE CASTANHA 500G	100.0	Pacote
FARINHA DE CASTANHA DE CAJU NATURAL 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO COM SISTEMA ABRE E FECHA DE 500G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.			
10	FARINHA DE TRIGO 1KG.	1600.0	QUILO
FARINHA DE TRIGO 1KG - ESPECIAL SEM FERMENTO, TIPO 1, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, RANÇOSA, MOFADA OU FERMENTADA. EMBALAGEM DE 1KG ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE			
11	FEIJÃO BRANCO 1KG	4600.0	Quilograma
FEIJÃO BRANCO 1KG - 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. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - 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 Nº.123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30 Kg.			
12	FLOCÃO DE MILHO 400G.	13800.0	Pacote

FLOCÃO DE MILHO 400G - FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.			
13	MARGARINA 500G	1250.0	Unidade
MARGARINA 500G - EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA.			
14	MILHO VERDE 170G	3000.0	Unidade
MILHO VERDE 170G - EM CONSERVA, EM GRÃOS, COM RÓTULO COM IMPRESSÃO CLARA DE IDENTIFICAÇÃO, EMBALAGEM LATA OU SACHÊ DE 170G ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.			
15	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML.	2400.0	Garrafa
ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 270 DE 22/09/05 - ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL, 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 900 ML DO PRODUTO. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE EXPRESSOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES.			
16	SAL REFINADO IODADO 1KG.	1750.0	QUILO
SAL REFINADO IODADO 1KG - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 Kg. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 23, DE 22 DE ABRIL DE 2013). DATA DE VALIDADE EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.			
17	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 300G	1850.0	Unidade
TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALAGEM ALUMINIZADA PRIMÁRIA DE 300G. INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.			
18	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML,	1500.0	Unidade
VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML - INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.			

LOTE 002 - PÃES E MASSAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
19	BISCOITO DOCE 350G	9900.0	Pacote
BISCOITO DOCE 350G - BISCOITO TIPO MARIA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, VITAMINAS DO COMPLEXO B E ZINCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LÍQUIDO DE 350G. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS COM PESO OU OUTROS FATORES QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4 Kg OU 8 Kg PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.			
20	BISCOITO DOCE OU SALGADO TIPO CREAM CRACKER, MARIA OU MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE 300G	200.0	Pacote
BISCOITO DOCE OU SALGADO TIPO CREAM CRACKER, MARIA OU MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE 300G - AMIDO DE MILHO FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR DEMERARA, GORDURA DE PALMA, ÓLEO DE GIRASSOL, LEITE DE COCO, FÉCULA DE BATATA, EDULCORANTE MALTITOL, FIBRA INULINA, FIBRA GOMA ACÁCIA, FIBRA PSYLLIUM, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E GOMA XANTANA, ANTIOXIDANTE NATURAL DE ALECRIM, MANTEIGA DE CACAU, SAL, AGENTES DE CRESCIMENTO: FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE AMÔNIO, E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE SINTÉTICO IDENTICO NATURAL E CORANTE NATURAL BETACAROTENO, NÃO CONTÉM GLÚTEN NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER OVO. EMBALAGEM MÍNIMA 300G.			
21	BISCOITO TIPO ROSQUINHA 300G	500.0	Pacote
BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE, DE 1ª QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, CACAU EM PÓ, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIRÓFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), SAL, LECITINA DE SOJA CORANTE CARAMELO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. PESO LÍQUIDO MÍNIMA 300G. O PRODUTO DEVE ESTAR			



ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, LACRADA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.			
22	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G	10400.0	Pacote
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 263 DE 22/09/05 – ANVISA E PORTARIA Nº.31 DE 13/01/98 – (ANVISA). SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUEIMADOS. APARÊNCIA DO PRODUTO: TORRADA. 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: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 8 Kg.			
23	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G	19500.0	Pacote
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. 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 400G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.			
24	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL 400G	120.0	Pacote
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL 400G - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. 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 400G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.			
25	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G	500.0	Pacote
PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G – PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE COM 10 UNIDADE MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES). O MIOLO DO PÃO NÃO PODE GRUDAR NOS DEDOS QUANDO COMPRIMIDO, APRESENTAR-SE AMASSADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOCAL DE FABRICAÇÃO, OS INGREDIENTES E OUTRAS INFORMAÇÕES PRECONIZADAS EM LEGISLAÇÃO VIGENTE.			

LOTE 003 - LEITES E DERIVADOS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
26	ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG.	2000.0	QUILO
ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG - CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BASICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMARIA PACOTE DE 1KG , EM POLIETILENO ATOXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS. LARVAS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAUDE HUMANA.DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADEMÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.			
27	AVEIA EM FLOCOS FINOS 165G.	400.0	Unidade
AVEIA EM FLOCOS FINOS 165G, - AVEIA EM FLOCOS FINOS, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SAS E LIMPAS ISENTAS DE MATERIA TERROSA E PARASITOS, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE UMIDO, RANÇOSO OU FERMENTADO ASPECTO PO FINO COR BRANCA. ODOR E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM (CAIXA/PACOTE) DE 165G.			
28	BEBIDA DE MORANGO OU CHOCOLATE, SEM LACTOSE 900ML	250.0	Unidade
BEBIDA DE MORANGO OU CHOCOLATE, SEM LACTOSE 900ML - LÍQUIDO, SEM ADIÇÃO DE LACTOSE, COMPLEMENTO ALIMENTAR LÁCTEO, SABOR MORANGO OU CHOCOLATE COM VITAMINAS E MINERAIS, ZERO ADIÇÃO DE LACTOSE. NÃO CONTEM LACTOSE. RICO EM FERRO, ZINCO VITAMINA C E D. ATENDE AS RECOMENDAÇÕES DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA. EMBALAGEM DE MÍNIMO 900ML. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES.			
29	BEBIDA LÁCTEA, COM POLPA DE FRUTA, SABORES VARIADOS 900ML.	9000.0	Unidade
BEBIDA LÁCTEA, COM POLPA DE FRUTA, SABORES VARIADOS 900ML - (COCO, MORANGO E SALADA DE FRUTAS), O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO COM 900ML.			
30	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G	100.0	Unidade
LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G - LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASSE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A			



PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, EMBALAGEM DE 380 GRAMAS.			
31	LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G.	7850.0	Pacote
LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G - RICO EM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS). EMBALAGEM INVOLÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE 500G. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIF OU SIF.			

LOTE 004 - PRODUTOS CÁRNEOS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
32	CARNE BOVINA DE CHARQUE 400G	1800.0	Pacote
CARNE DE CHARQUE BOVINA, DIANTEIRA, SALGADA, DESSECADA E COM BAIXO PERCENTUAL DE GORDURA (NO MÁXIMO 15%). REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM. EMBALAGEM A VÁCUO EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE COM 400G DO PRODUTO, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RESOLUÇÃO RDC Nº 360/03 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 359/03 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 259/02 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 123/04 - ANVISA, LEI Nº 10.674/03, INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.			
33	CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA 1KG	9300.0	Quilograma
CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA 1KG - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE (PATINHO, CHÃO DE DENTRO OU COXÃO MOLE) DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATORIA (RDC Nº 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA. 59 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 13/05/04 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VÁCUO DE ALTA BARREIRA 1000 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.			
34	CARNE BOVINA 2ª, MOÍDA CONGELADA 1KG	1500.0	Quilograma
CARNE BOVINA 2ª, MOÍDA CONGELADA 1KG - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE MASSAS MUSCULARES DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATORIA (RDC Nº 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA. 59 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 13/05/04 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VÁCUO DE ALTA BARREIRA 1000G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.			
35	CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA 1KG	1350.0	Quilograma
CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA 1KG - PRODUTO OBTIDO A PARTIR ACÉM, MUSCULO, PATINHO OU COXÃO MOLE EM ISCA DE EM MÉDIA 50G DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATORIA (RDC Nº 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA. 59 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 13/05/04 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VÁCUO DE ALTA BARREIRA 1000G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.			
36	CARNE DE SUÍNO CONGELADA 1KG	12600.0	Quilograma
CARNE DE SUÍNO CONGELADA 1KG - CARNE SUÍNA. PERNIL OU LOMBO. EM CUBOS, CADA CUBO PESANDO EM MÉDIA 50 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA, SEM NERVOS OU GORDURAS. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12° C A - 18° C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIF OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.			
37	FILÉ DE PEIXE DE ÁGUA DOCE CONGELADO 1KG.	3650.0	QUILO
FILÉ DE PEIXE DE ÁGUA DOCE CONGELADO 1KG - ESPECIFICAÇÃO: FILÉ DE PEIXE DE ÁGUA DOCE CONGELADO. ISENTO DE ESCAMAS, COURO, ESPINHAS, NADADEIRAS, CABEÇA E VÍSCERAS, SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES. ASPECTO, COR E ODOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTA, ISENTO DE PARASITOS, LARVAS E FUNGOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSOLDADA. DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO, NORMAS E LEGISLAÇÃO VIGENTE.			
38	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG	1400.0	Quilograma
FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG - CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12° C A - 18° C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIF OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.			



39	PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG.	17100.0	QUILO
PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG - ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.			

LOTE 005 – HORTFRUT

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
40	BATATA INGLESA 1 KG	2900.0	Quilograma
BATATA INGLESA 1 KG - DEVE SER LAVADA, LISA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS. COM TAMANHO UNIFORME, DEVENDO SER DE PORTE MÉDIO A GRAÚDAS. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM. ENTREGA CONFORME CRONOGRAMA DE PERECÍVEIS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.			
41	BETERRABA 1KG	2900.0	Quilograma
BETERRABA 1KG - IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, NÃO MURCHA, COM CASCA ÍNTEGRA. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, COM ETIQUETA INFORMANDO O PESO. ENTREGA CONFORME CRONOGRAMA DE PERECÍVEIS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.			
42	CENOURA 1KG	2900.0	Quilograma
CENOURA 1KG - IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, NÃO MURCHA, COM CASCA ÍNTEGRA. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, COM ETIQUETA INFORMANDO O PESO. ENTREGA CONFORME CRONOGRAMA DE PERECÍVEIS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.			

JUSTIFICATIVA PARA AGRUPAMENTO DOS ITENS EM LOTES

Informamos que os itens foram agrupados em lotes pelos seguintes motivos: Os itens são de mesma natureza e guardam relação entre si; Há no mercado diversas empresas capazes de atender ao fornecimento simultâneo de todos os itens que fazem parte dos grupos, os itens a serem adquiridos são comuns e há grandes quantidades de fornecedores no mercado; O fato da licitação ser por grupo também recai no fato de buscar diminuir o número de fornecedores contratados, com vistas a preservar o máximo possível a rotina das unidades, que são afetadas por eventuais descompassos no fornecimento dos produtos por diferentes fornecedores. Nessa linha, o fato de lidar com um único fornecedor de cada segmento diminuem o custo administrativo de gerenciamento de todo o processo de contratação: prestação dos serviços e garantias dos mesmos. O aumento da eficiência administrativa do setor público passa pela otimização do gerenciamento de seus contratos. Essa eficiência administrativa também é de estatura constitucional e deve ser buscada pela administração pública;

A contratação de que trata o objeto deste instrumento, em lote(s) justifica-se pela necessidade de preservar a integridade qualitativa do objeto, vez que vários fornecedores poderão implicar nas dificuldades gerenciais e, até mesmo, na busca da uniformidade de preços, pois a contratação tem a finalidade de formar um todo unitário. Some-se a isso a possibilidade de estabelecimento de um padrão de qualidade e eficiência que pode ser acompanhado ao largo da prestação dos serviços, o que fica sobremaneira dificultado quando se trata de diversos prestadores de serviços ou fornecedores com diversos preços para um mesmo item;

O não parcelamento do objeto em itens, neste caso, se demonstra técnica e economicamente viável e não tem a finalidade de reduzir o caráter competitivo da licitação, visa, tão somente, assegurar a gerência segura da contratação, e principalmente, assegurar, não só a mais ampla competição necessária em um processo licitatório, mas também, atingir a sua finalidade e efetividade, que é a de atender a contento as necessidades da Administração Pública;

O agrupamento dos itens faz-se necessário haja vista a celeridade, economia de escala, a eficiência na fiscalização de contrato único e os transtornos que poderiam surgir com a existência de duas ou mais





empresas para a prestação dos serviços licitados. Assim com destaque para os princípios da eficiência e economicidade, é imprescindível a licitação por grupo;

No que é pertinente aos lotes, a prática tem demonstrado que a licitação feita por lote atende melhor ao interesse público que por item, tendo em vista que os itens foram divididos para atenderem a lotes específicos, guardada a devida especificidade de cada objeto por lote. Portanto, inquestionavelmente a licitação realizada por lote atende melhor ao interesse público, já que, dentre outros, tem assegurado o princípio da economicidade;

Não há qualquer prejuízo ao certame com o critério escolhido, o julgamento será procedido resguardando princípios fundamentais, tais como, igualdade e competitividade, e em conformidade com as exceções tratadas em lei, tornando, portanto inexorável a regularidade desta licitação;

Não se tem como novidade ainda neste Município que proceda a licitações julgadas por item que atenderam sobremaneira ao interesse público, citamos como exemplo que alguns Pregões realizados, que fora julgado por menor preço por lote e fora exitoso desde o procedimento licitatório até a execução do contrato;

Com efeito, as justificativas para a adoção de lote nesse procedimento são plenamente corroboradas, por ser essa a opção mais adequada do ponto de vista operacional e econômico, tal como retrata a Súmula 247/TCU.

O TCU se posicionou no sentido que:

“Cabe considerar, porém, que o modelo para a contratação parcelada adotado nesse parecer utilizou uma excessiva pulverização dos serviços. Para cada um de cinco prédios, previram-se vários contratos (ar condicionado, instalações elétricas e eletrônicas, instalações hidrossanitárias, civil). Esta exagerada divisão de objeto pode maximizar a influência de fatores que contribuem para tornar mais dispendiosa a contratação (...) embora as estimativas numéricas não mostrem consistência, não há nos autos nenhuma evidência no sentido oposto, de que o parcelamento seria mais vantajoso para a Administração. **Ao contrário, os indícios são coincidentes em considerar a licitação global mais econômica**” (Acórdão no 3140/2006 do TCU). (grifo nosso)

O TCU também tem dito que a coisa deve ser avaliada caso a caso. No Acórdão 5134/2014-Segunda Câmara, por exemplo, o relator foi muito lúcido ao afirmar que o relator que não houve a alegada afronta à jurisprudência do TCU, ressaltando que:

“a interpretação da Súmula/TCU 247 não pode se restringir à sua literalidade, quando ela se refere a itens. A partir de uma interpretação sistêmica, há de se entender itens, lotes e grupos”.

E um dos argumentos mais interessantes a se levar em conta na hora de optar entre ITEM ou LOTE é a capacidade operacional da unidade para lidar com diversos contratos. Isso ficou bem entendido no [Acórdão 2796/2013-Plenário](#) e no [Acórdão 5301/2013-Segunda Câmara](#)

No Acórdão nº 2.796/2013, o TCU assevera que a **“adjudicação por grupo ou lote não pode ser tida, em princípio, como irregular”**, e admite que **“a perspectiva de administrar inúmeros contratos por um corpo de servidores reduzido pode se enquadrar, em nossa visão, na exceção prevista na Súmula nº 247, de que haveria prejuízo para o conjunto dos bens a serem adquiridos”** (grifou-se e negritou-se). Logo, a possível ineficiência na gestão e fiscalização de serviços, oriunda muitas vezes de uma Administração com quadro pessoal de servidores bastante reduzido, como acontece,





em inúmeros Órgãos/Entidades, pode, na visão do TCU, servir de supedâneo para utilização do critério global.

O próprio TCM/CE já se manifestou através do Acórdão nº 688/2017, de lavra do Nobre Conselheiro-Substituto, Dr. Davis Santos Matos, que julgou o processo 2011.MRU.PCS.10147/12, pela possibilidade de julgamento por lotes, a saber:

“(…) No entanto, a adjudicação por lote, também autorizada pela mesma norma, não pode ser descartada, razão pela qual continua no leque de escolhas do gestor público.”

Isto posto, optou-se por adotar um procedimento por lote, por entender que a contratação dessa forma seria mais vantajoso e conveniente, aumentaria a uniformidade dos valores e fornecimentos, e reduziria os riscos de conflitos.

II - REGRAS GERAIS DA PRÉ-QUALIFICAÇÃO

1. Modalidade e Abrangência de Pré-Qualificação

1.1. Pré-Qualificação Objetiva com Abrangência Parcial

A pré-qualificação será realizada na modalidade Objetiva com Abrangência Parcial, voltada à verificação preliminar da conformidade técnica dos bens ou serviços a serem fornecidos. Nesta modalidade, serão avaliados apenas os principais requisitos técnicos e de qualidade através de amostras, com a possibilidade de análise complementar nas etapas subsequentes do processo licitatório.

Na modalidade Objetiva com Abrangência Parcial, serão considerados:

- **Requisitos Técnicos Mínimos:** Especificações básicas que asseguram a compatibilidade dos bens ou serviços com o objeto pretendido.
- **Crítérios de Qualidade:** Análise de aspectos essenciais da qualidade dos bens ou serviços oferecidos.

Esse formato de avaliação preliminar visa garantir que os bens ou serviços oferecidos atendam aos requisitos mínimos de qualidade e conformidade, permitindo uma análise mais detalhada em etapas posteriores.

O procedimento de pré-qualificação objetiva será realizado com **inscrição temporária**, estabelecendo um prazo específico para que os interessados possam se inscrever e submeter seus bens ou produtos à análise técnica. Esse formato é direcionado a uma contratação específica, permitindo que a Administração avalie, dentro do prazo definido, os itens que atendam aos requisitos de qualidade e conformidade exigidos para o objeto em questão. Essa abordagem visa garantir a competitividade e assegurar que os produtos selecionados estejam alinhados às necessidades específicas do Município.

III - UNIDADE RESPONSÁVEL





A unidade responsável pela condução do procedimento de pré-qualificação é SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, encarregado de gerenciar todo o processo, desde a análise dos documentos até a emissão do certificado de pré-qualificação. A comissão ou agente de contratação designado pela Administração conduzirá a avaliação técnica dos documentos, garantindo a conformidade dos fornecedores e bens com as especificações previstas no edital.

IV - DOCUMENTOS NECESSÁRIOS

Para o processo de pré-qualificação objetiva com abrangência parcial para bens ou produtos, os interessados deverão apresentar documentação de qualificação técnica, bem como apresentação de laudos e fichas técnicas (2023 ou 2024) dos produtos que comprove a adequação e a conformidade básica dos itens com os padrões exigidos pela Administração. Esta documentação visa permitir uma avaliação técnica inicial, com a possibilidade de complementação nas fases posteriores, a documentação deverá ser apresentada no período: **do dia 20/12/2024 ao dia 08/01/2025 - 09:00 Hs.** A empresa interessada deverá definir claramente para quais lotes a mesma está se candidatando.

Qualificação Técnica Parcial para Bens ou Produtos

A qualificação técnica parcial para bens ou produtos exige a apresentação de documentos que atestem a conformidade técnica mínima, conforme descrito abaixo:

- **Atestado de Capacidade Técnica:** Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
- Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- **Fichas Técnicas e Laudos do Produto (emitidas em 2023 ou 2024):** Apresentação de ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional do produto, com laudo de laboratório ou entidades reconhecidas e qualificadas e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos que atestem a conformidade do produto com os padrões técnicos especificados no edital, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos atendidos.

Declarações obrigatórias para inscrição e participação no processo de pré-qualificação

Para formalizar a inscrição e participação no processo de pré-qualificação, o interessado deverá realizar, no sistema eletrônico, as declarações obrigatórias listadas a seguir. Cada declaração será exibida com o





título correspondente e deverá ser confirmada eletronicamente pelo interessado, indicando sua conformidade com os requisitos exigidos e seu compromisso com a veracidade das informações.

Declarações obrigatórias:

Declaração de Atendimento aos Requisitos de Pré-Qualificação

Declaração de Conformidade dos Bens com Especificações Técnicas

Declaração de Qualidade dos Produtos

Declaração de Responsabilidade e Veracidade das Informações Fornecidas

Declaração de Não Inidoneidade

Cada declaração confirmada permanecerá registrada no sistema, assegurando a rastreabilidade e a transparência dos compromissos assumidos.

Caberá ao interessado em participar da pré-qualificação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo, sendo responsável por eventuais ônus decorrentes da inobservância de mensagens e notificações emitidas pela Administração ou da desconexão de seu acesso.

V – APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

As amostras deverão ser entregues por representante legal ou procurador credenciado pelo licitante no período: **do dia 20/12/2024 ao dia 08/01/2025 - 09:00 Hs**, o não envio das amostras conforme o prazo determinado, bem como a não aprovação das amostras acarretará na desclassificação/inabilitação;

As amostras deverão ser entregues no seguinte endereço: Av. Presidente Castelo Branco, nº 2932, Centro, Varjota - Ceará, Obedecendo ao horário de 08:00hs às 12:00hs e de 14:00hs às 17:00hs. CEP: 62.265-000. Telefone de contato da responsável para dirimir dúvidas sobre o recebimento e a entrega das amostras: (88) 99925-6439 (apenas WhatsApp);

Após o recebimento e conferência das amostras não será permitido substituí-las, sendo analisadas somente as amostras que forem recebidas no prazo estabelecido;

Durante o recebimento das amostras, será preenchido um recibo em 02 (duas) vias, onde uma ficará em posse do proponente e a outra em posse do Setor competente. Uma amostra do produto será submetida à análise sensorial e/ou teste de aceitabilidade, ficando a outra como contraprova;

O resultado das análises das amostras será divulgado no dia indicado no preâmbulo deste edital;

Todo produto analisado deverá apresentar um índice de aceitabilidade de no mínimo 85% e atender aos requisitos de qualidades exigidos, conforme legislação;

Nos produtos deverão constar o rótulo original do fabricante, com todas as informações sobre o fabricante e o produto, tais como local de origem, ingredientes, tabela nutricional, conteúdo líquido, data de validade, lote, cuidados de conservação, número de registro no órgão regulador etc;

Não serão permitidas a entrega de amostras fora do prazo estabelecido;

As amostras entregues não serão devolvidas;

Não haverá prorrogação do prazo para apresentação das amostras;

A empresa interessada deverá definir claramente para quais lotes a mesma está se candidatando.

A empresa interessada deverá apresentar todos os produtos que compõem o(s) lote(s), sob pena de inabilitação.

O julgamento será efetuado de acordo com os requisitos previstos neste edital, sendo considerado inabilitado a empresa que deixar de apresentar as amostras solicitadas ou apresentá-la com vícios, defeitos ou contrariando qualquer exigência contida neste edital.





VI - DOS PROCEDIMENTOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

A análise das amostras tem o objetivo de verificar a equivalência do item ofertado com o solicitado no edital.

As amostras serão submetidas à análise sensorial e controle de qualidade, aplicada pela nutricionista responsável técnico nos seguintes critérios:

- a) Organolépticas (Sensorial): por degustação, sendo verificadas as características de cor, sabor, odor, textura e rendimento, de acordo com os critérios definidos pela ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas;
 - b) De rotulagem: verificação e avaliação da rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embaladas, de acordo com a legislação vigente no que couber. As amostras com prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas;
 - c) De embalagem: análise da gramatura e material utilizados para embalagem de alimentos e bebidas em observância à legislação vigente, no que couber e a especificação do item cotado conforme edital.
- O procedimento de avaliação poderá contar com a participação dos interessados.

VII - PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO E IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

Pedidos de Esclarecimentos: Qualquer interessado poderá solicitar esclarecimentos sobre os termos do edital de pré-qualificação, com prazo para apresentação de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do procedimento.

Impugnação do Edital: Impugnações ao edital poderão ser realizadas, no mesmo prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura, por qualquer interessado que entenda haver irregularidades na aplicação da Lei nº 14.133/2021.

Divulgação das Respostas: As respostas às impugnações e pedidos de esclarecimento serão publicadas no site eletrônico oficial da Prefeitura e/ou na própria plataforma, garantindo a transparência e a igualdade de acesso às informações, até o último dia útil anterior à abertura do certo.

VIII - AVALIAÇÃO E CICLOS DE INSCRIÇÃO

Avaliação Única com Prazo Determinado: Para a pré-qualificação temporária direcionada exclusivamente ao objeto específico desta pré-qualificação, a apresentação e análise das documentações será realizada em uma única etapa com prazos determinados. A apresentação das documentações e amostras será efetuada no período: do dia 20/12/2024 ao dia 08/01/2025 - 09:00 Hs, conforme consta no preâmbulo, permitindo que os interessados acompanhem e organizem a submissão de seus documentos. A avaliação será realizada no período: do dia 09/01/2025 ao dia 15/01/2025, ao final do qual será emitido o certificado de pré-qualificação para os interessados que atenderem aos requisitos estabelecidos para esse objeto específico.

Emissão do Certificado de Pré-Qualificação: Após a aprovação na avaliação, será emitido um certificado de pré-qualificação válido exclusivamente para o objeto específico da pré-qualificação em questão. Esse certificado atesta que o licitante ou bem está qualificado e em conformidade com os



requisitos para participação na licitação vinculada a esse objeto, conforme os parâmetros estabelecidos pela Administração.

Prazo para Submissão de Documentos: Os interessados deverão apresentar sua documentação até a data estipulada para a análise, conforme consta no preâmbulo deste edital. Qualquer alteração no prazo ou nos requisitos será informada antecipadamente pela Administração, garantindo que todos os interessados tenham acesso à informação em tempo hábil.

A sistemática de avaliação a ser aplicada para a qualificação técnica das Proponentes e das amostras, consistirá na verificação do atendimento de todos os itens obrigatórios, conforme exigências neste Edital.

A Proponente que deixar de apresentar a Documentação de qualificação técnica exigida no presente Edital, bem como deixar de apresentar as amostras dos produtos solicitados será automaticamente inabilitada, não se admitindo, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para a complementação desses documentos e/ou amostras.

IX - PROCEDIMENTO PARA ATUALIZAÇÃO DE DOCUMENTOS

Os interessados deverão manter os documentos apresentados atualizados durante o período de validade do certificado de pré-qualificação temporária, sob pena de suspensão ou cancelamento do mesmo.

Prazo para Atualização: Documentos com validade próxima ao vencimento deverão ser atualizados pelo fornecedor antes de expirarem, mediante notificação da Administração Pública através da plataforma eletrônica, para que sua condição de pré-qualificado seja mantida durante o período de vigência da pré-qualificação.

Análise e Confirmação dos Documentos Atualizados: A análise dos documentos atualizados será realizada no período indicado neste edital. Caso sejam identificadas pendências ou necessidade de correções, o interessado será notificado por e-mail cadastrado na plataforma eletrônica e também na própria plataforma, para que providencie os ajustes necessários.

X - CANCELAMENTO DO CERTIFICADO DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO

A falta de atualização dos documentos, o descumprimento dos requisitos estabelecidos no edital ou o fornecimento de informações inverídicas poderão resultar no cancelamento da pré-qualificação.

Direito de Recurso: Contra o cancelamento, o interessado poderá interpor recurso no prazo de 3 (três) dias úteis, que deverá ser apresentado exclusivamente por meio da plataforma eletrônica designada pelo Município, garantindo a transparência e a celeridade processual.

XI - REVOGAÇÃO OU ANULAÇÃO DO PROCEDIMENTO





O procedimento de pré-qualificação poderá ser revogado ou anulado pela Administração, conforme disposto nos incisos I e II do Art. 71 da Lei nº 14.133/2021, caso haja razões de interesse público, ilegalidades ou vícios que justifiquem tal medida. Em caso de revogação ou anulação, todos os certificados concedidos serão automaticamente cancelados.

XII - DIVULGAÇÃO E TRANSPARÊNCIA

Divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP): Todas as informações referentes ao procedimento de pré-qualificação, incluindo editais, impugnações, respostas, resultados e cancelamentos, serão amplamente divulgadas no PNCP e no sítio eletrônico oficial da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, de acordo com o princípio da publicidade.

Certidão de Pré-Qualificação: Após a aprovação, será fornecida uma certidão que atesta a pré-qualificação dos fornecedores ou bens, renovável mediante atualização dos documentos exigidos.

XIII - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, os participantes do procedimento de pré-qualificação ficam sujeitos às avaliações administrativas nas situações de descumprimento das normas e requisitos estabelecidos no presente edital, nas seguintes situações:

Infrações Administrativas: Constituem infrações administrativas, passíveis de sanção, os seguintes atos:

Não entrega da documentação pertinente para o certame, conforme previsto no inciso IV do art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

Não mantenha a documentação atualizada, conforme o previsto neste edital.

Apresentação de documentação falsa ou prestação de declaração falsa durante a pré-qualificação, conforme inciso VIII do art. 155.

Comportamento inidôneo ou ato fraudulento que vise frustrar os objetivos da pré-qualificação ou das licitações futuras, conforme incisos IX e X do art. 155.

Outras infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, quando aplicável ao procedimento de pré-qualificação.

Sanções Administrativas: Em decorrência das infrações mencionadas, serão aplicadas, conforme o caso, as seguintes avaliações:

Advertência: será aplicada exclusivamente por infração de menor gravidade, conforme previsto no inciso do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

Multa: a ser calculada conforme previsão deste edital, com valor entre 0,5% (cinco décimos por cento) e 30% (trinta por cento) do valor estimado do contrato a ser licitado, de acordo com a gravidade da infração.

Impedimento de Licitar e Contratar com a Administração Municipal: por período de até 3 (três) anos, nas hipóteses de infração que comprometam a integridade do processo, conforme previsto no inciso III do art. 156.

Declaração de Inidoneidade: impedindo o participante de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, nas hipóteses de infrações graves, conforme inciso IV do art. 156.

Crítérios para Aplicação das Sanções: Na aplicação das sanções, serão considerados os seguintes critérios, conforme § 1º do art. 156:

Gravidade da Infração: a natureza do ato de infração e seu impacto na integridade do procedimento de pré-qualificação.

Peculiaridades do Caso Concreto: considerando as especificações específicas e o contexto da infração.

Circunstâncias Agravantes ou Atenuantes: que podem causar o aumento ou redução do prejuízo.

Danos Causados à Administração: avaliando o prejuízo potencial ou eficaz ao interesse público.

Implantação de Programa de Integridade: caso aplicável, conforme diretrizes dos órgãos de controle.

Defesa e Contraditório: O licitante ou fornecedor terá direito ao contraditório e à ampla defesa:

Multas e Advertências: O interessado será notificado e poderá apresentar defesa no prazo de 15 (quinze) dias úteis.

Sanções de Impedimento e Declaração de Inidoneidade: exigirão a instauração de processo de responsabilização, prorrogado por comissão composta de dois ou mais servidores, conforme art. 158 da Lei nº 14.133/2021, com possibilidade de apresentação de defesa e provas no prazo de 15 (quinze) dias úteis.

Reparação e Reabilitação: O participante penalizado poderá solicitar sua reabilitação perante a Administração, desde que cumpridos os requisitos do art. 163 da Lei nº 14.133/2021:

Reparação Integral do Dano causado à Administração;

Pagamento das Multas Aplicadas;

Cumprimento do prazo mínimo de reabilitação, de 1 (um) a 3 (três) anos, conforme o caso;

Implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade, quando aplicável.

Publicação das Sanções: As avaliações aplicadas serão informadas e mantidas atualizadas no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), conforme art. 161 da Lei nº 14.133/2021, garantindo ampla publicidade e acessibilidade a essas informações.

XIV - DISPOSIÇÕES FINAIS



Justificativa do Procedimento: A pré-qualificação realizada no presente edital apoia-se nos princípios de eficiência, economicidade e competitividade, previstos no artigo 5º da Lei nº 14.133/2021. Esse processo visa consolidar um grupo de fornecedores envolvidos e aptos a atender de maneira ágil e adequada às futuras demandas da Administração Pública, contribuindo para um processo de contratação mais rápido e seguro.

Através desta avaliação prévia, a Administração promove uma aplicação racional dos recursos públicos, garantindo que os fornecedores selecionados estejam devidamente preparados para cumprir os requisitos técnicos e financeiros necessários. A pré-qualificação também proporciona uma concorrência equilibrada entre os participantes, o que resulta em um processo seletivo, isonômico e transparente.

Além disso, ao publicar os critérios de qualificação e os resultados das avaliações, o processo fortalece a transparência e a segurança jurídica, ao mesmo tempo em que permite o controle social sobre os fornecedores habilitados. Esse procedimento favorece o alinhamento das futuras contratações com os interesses e necessidades da Administração, garantindo que a prestação de serviços e adequada de bens à população ocorra com qualidade e em conformidade com os princípios de integridade e responsabilidade fiscal.

Licitação Restrita aos Pré-Qualificados: A Administração estabelece que a participação na licitação futura será restrita exclusivamente aos interessados que tenham sido previamente pré-qualificados para o objeto específico delineado neste edital de pré-qualificação. Essa restrição visa garantir que apenas fornecedores que atendam aos critérios estabelecidos no edital de pré-qualificação, já validados e planejados pela comissão responsável, possam participar do processo licitatório.

Essa medida busca aprimorar a segurança e a qualidade das contratações futuras, garantindo que os participantes possuam experiência comprovada e condições específicas para atender às especificações e exigência do contrato. Além disso, esta restrição contribui para a celeridade e eficiência do processo licitatório, uma vez que a fase de habilitação inicial já foi realizada, permitindo maior agilidade na avaliação das propostas e na formalização do contrato.

Por fim, a limitação da licitação aos pré-qualificados reforça a transparência e a conformidade com o edital, uma vez que todos os interessados foram previamente informados dessa exigência e puderam participar da pré-qualificação em condições de igualdade, respeitando os princípios de competitividade e isonomia previstas na Lei nº 14.133/2021.

Varjota/CE, 19 de dezembro de 2024.

MARIA LUCILA OLIVEIRA LIMA
ORDENADORA DE DESPESAS

