



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002.25-PE-SEDUC
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 01230001/25/SEDUC

Torna-se público que a SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E TECNOLOGIA, por meio da Agente de Contratação/Pregoeiro, realizará licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 012, de 11 de Julho de 2023, e demais normas aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da sessão pública: 13 de fevereiro de 2025

Horário da sessão pública: 08:00

Critério de julgamento: Menor Preço por Lote

Modo de disputa: Aberto

Link: compras.m2atecnologia.com.br

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa 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, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

1.3. O critério de julgamento adotado será o Menor Preço por Lote, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. **Em atendimento ao § 10 do Art. 80 da Lei 14.133/2021, só poderão participar deste Pregão os interessados que tenham sido previamente pré-qualificados no procedimento de pré-qualificação nº 001.24.PQ-SEDUC e Processo Administrativo nº 12020006/24/SEDUC, e que estejam com seus dados cadastrais regular junto ao provedor do sistema.**

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

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na plataforma e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o





produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.6.3. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.6.4. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.6.5. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.6.6. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.7. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.6.8. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.6.9. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.2 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A vedação de que trata o item 2.6.6 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

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

3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.11.1 deste Edital.

3.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos





trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.4.2. não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze), na condição de menor aprendiz, nos termos do inciso XXXII do art. 7º da Constituição Federal;

3.4.3. não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213, de 1991.

3.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.6. O licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

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

3.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

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

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA





4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1. valor ou desconto, conforme critério definido neste edital;

4.1.2. Marca, quando cabível;

4.1.3. Fabricante, quando cabível;

4.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, **serão de exclusiva responsabilidade do licitante**, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

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

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

4.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

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

4.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do inciso IX do art. 71 da Constituição Federal, ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.





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

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

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

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

5.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.6. O lance deverá ser ofertado por Menor Preço do Lote.

5.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

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

5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 100,00 (cem reais).

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

5.10.1. Não excluindo o item em tempo hábil, o licitante poderá enviar alerta ao pregoeiro para que o mesmo adote as providências cabíveis.

5.11. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.12. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “ABERTO”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.12.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.12.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

5.12.4. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o(a) Pregoeiro(a), assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço

5.12.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.12.6. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.





5.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.17. **Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos**, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

5.19.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.19.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, **no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema**, contados após a comunicação automática para tanto.

5.19.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.19.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.20.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

5.20.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.20.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.20.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.20.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.





5.20.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.20.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.20.2.2. empresas brasileiras;

5.20.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.20.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.21. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.21.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.21.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.21.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.21.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.21.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.22. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 2.7 deste Edital, **especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:**

a. Sistema de Cadastramento de Fornecedores;

b. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria - Geral da União, <https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis?ordenarPor=nome&direcao=asc>; e

c. Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), mantido pela Controladoria-Geral da União, <https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep?ordenarPor=nome&direcao=asc>.

6.2. **A consulta aos cadastros será realizada em nome da pessoa física ou, em caso de pessoa jurídica, da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o art. 12 da Lei nº 8.429, de 2 de junho de 1992.**





6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.6 e 3.6 deste Edital.

6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. contiver vícios insanáveis;

6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

6.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

6.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

6.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;





6.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral.

7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.2.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.3. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

7.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma do inciso I do art. 63 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a 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.

7.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, 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.

7.9. A habilitação será verificada por meio do Registro Cadastral, nos documentos por ele abrangidos.

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

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





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

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

7.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Registro Cadastral serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo mínimo de duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.12. A verificação no Registro Cadastral ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.12.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.13. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência (art. 64 da Lei nº 14.133, de 2021), para:

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

7.13.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

7.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observado o prazo disposto no subitem 7.11.1.

7.16. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao Edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.17. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

7.18. Após o término do período destinado ao envio de documentação (habilitação ou proposta) especificado nos itens 7.11.1, a inclusão de novos documentos pode ser permitida apenas por meio de diligência, nos seguintes casos:

I) Para atualizar documentos cuja validade expirou após a data de recebimento das propostas;

II) Para submeter documentos declaratórios emitidos exclusivamente pelo licitante;

III) Para verificar as condições de habilitação ou de classificação do licitante, levando em conta fatos ou condições que já existiam antes da abertura da licitação.

7.19. A decisão de realizar diligências é tomada pelo Agente de Contratação/Pregoeiro, com base em fundamentos claros e após consulta aos setores administrativos relacionados ao objeto da licitação. Esta decisão não estabelece um direito subjetivo ao licitante para a inclusão de documentos após o prazo definido nos itens 7.11.1.

7.20. A submissão de documentos complementares, substitutivos ou esclarecedores, através de diligência, deve ser efetuada conforme descrito no item 7.11.1. Expirado o prazo sem o envio da nova





documentação, a oportunidade de anexar novos documentos é encerrada de forma definitiva, resultando na inabilitação ou desclassificação do participante do processo licitatório.

8. DOS RECURSOS

8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

8.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a 10 minutos, sob pena de preclusão.

8.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico compras.m2atecnologia.com.br.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.1.2.4. apresentar proposta em desacordo com as especificações do Edital;

9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;





9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

9.1.5. fraudar a licitação

9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

9.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

9.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.2.1. advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

9.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto.

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes.

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública.

9.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato lícitado, recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas dos itens 9.1.1 a 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato lícitado.

9.4.2. Para as infrações previstas dos itens 9.1.4 a 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato lícitado.

9.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

9.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas dos itens 9.1.1 a 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.





9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas dos itens 9.1.4 a 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas dos itens 9.1.1 a 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no §5º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

9.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

9.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

9.14. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação do art. 164 da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: compras.m2atecnologia.com.br.

10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.





11.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

11.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

11.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

11.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

11.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

11.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

11.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico compras.m2atecnologia.com.br.

11.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência

ANEXO I.1 - Estudo Técnico Preliminar

ANEXO II - Minuta de Termo de Contrato

Varjota/CE, 29 de janeiro de 2025.

MARIA LUCILA OLIVEIRA LIMA
ORDENADORA DE DESPESAS



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 01230001/25/SEDUC
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002.25-PE-SEDUC

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. 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, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	CENOURA 1KG	2900.0	Quilograma	11,35	32.915,00
CENOURA 1KG - IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, NÃO MURCHA, COM CASCA INTEGRAL. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, COM ETIQUETA INFORMANDO O PESO. ENTREGA CONFORME CRONOGRAMA DE PERECÍVEIS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.					
2	BETERRABA 1KG	2900.0	Quilograma	10,93	31.697,00
BETERRABA 1KG - IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, NÃO MURCHA, COM CASCA INTEGRAL. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, COM ETIQUETA INFORMANDO O PESO. ENTREGA CONFORME CRONOGRAMA DE PERECÍVEIS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.					
3	BATATA INGLESA 1 KG	2900.0	Quilograma	12,98	37.642,00
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 GRAUDAS. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM. ENTREGA CONFORME CRONOGRAMA DE PERECÍVEIS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.					
4	PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG.	17100.0	QUILO	24,92	426.132,00
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 PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.					
5	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG	1400.0	Quilograma	28,79	40.306,00
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 SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.					
6	FILÉ DE PEIXE DE ÁGUA DOCE CONGELADO 1KG.	3650.0	QUILO	46,38	169.287,00
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.					
7	CARNE DE SUÍNO CONGELADA 1KG	12600.0	Quilograma	35,88	452.088,00
CARNE DE SUÍNO CONGELADA 1KG - CARNE SUÍNA. PERNIL OU LOMBOS. 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 SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.					
8	CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA 1KG	1350.0	Quilograma	50,05	67.567,50
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 OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA. 59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VACUO 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.					
9	CARNE BOVINA 2ª, MOÍDA CONGELADA 1KG	1500.0	Quilograma	31,47	47.205,00



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 OBRIGATÓRIA (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 VACUO 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.					
10	CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA 1KG	9300.0	Quilograma	37,83	351.819,00
CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA 1KG - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE (PATINHO, CHÃ 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 OBRIGATÓRIA (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 VACUO 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.					
11	CARNE BOVINA DE CHARQUE 400G	1800.0	Pacote	30,74	55.332,00
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 Nº 22, 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.					
12	LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G.	7850.0	Pacote	38,41	301.518,50
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 SIE OU SIF.					
13	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G	100.0	Unidade	28,55	2.855,00
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 CONTEM 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.					
14	BEBIDA LÁCTEA, COM POLPA DE FRUTA, SABORES VARIADOS 900ML.	9000.0	Unidade	9,71	87.390,00
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.					
15	BEBIDA DE MORANGO OU CHOCOLATE, SEM LACTOSE 900ML	250.0	Unidade	9,05	2.262,50
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.					
16	AVEIA EM FLOCOS FINOS 165G.	400.0	Unidade	8,21	3.284,00
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.					
17	ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG.	2000.0	QUILO	35,22	70.440,00
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.					
18	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G	500.0	Pacote	8,24	4.120,00
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.					
19	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL 400G	120.0	Pacote	7,75	930,00



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 Nº123 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.					
20	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G	19500.0	Pacote	5,47	106.665,00
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.					
21	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G	10400.0	Pacote	8,19	85.176,00
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 Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 8 Kg.					
22	BISCOITO TIPO ROSQUINHA 300G	500.0	Pacote	9,50	4.750,00
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 Sãs 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.					
23	BISCOITO DOCE OU SALGADO TIPO CREAM CRACKER, MARIA OU MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE 300G	200.0	Pacote	9,24	1.848,00
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.					
24	BISCOITO DOCE 350G	9900.0	Pacote	8,11	80.289,00
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.					
25	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML,	1500.0	Unidade	4,04	6.060,00
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.					
26	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 300G	1850.0	Unidade	8,33	15.410,50
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.					
27	SAL REFINADO IODADO 1KG.	1750.0	QUILO	1,86	3.255,00
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.					
28	FARINHA DE TRIGO 1KG.	1600.0	QUILO	10,48	16.768,00



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					
29	FARINHA DE CASTANHA 500G	100,0	Pacote	21,50	2.150,00
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.					
30	FARINHA DE TAPIOCA 1KG.	640,0	Quilograma	11,02	7.052,80
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.					
31	CURAU COM FLOCOS DE MILHO 1KG	4500,0	QUILO	26,76	120.420,00
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.					
32	COLORÍFICO 100G.	5900,0	Pacote	1,51	8.909,00
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 OBRIGATORIA (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.					
33	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 LONGO FINO 1KG.	9900,0	QUILO	8,46	83.754,00
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.					
34	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 LONGO FINO 1KG.	120,0	QUILO	9,18	1.101,60
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.					
35	ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO 1KG.	7700,0	QUILO	8,21	63.217,00
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.					
36	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML.	2400,0	Garrafa	17,22	41.328,00
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 OBRIGATORIA (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.					
37	MILHO VERDE 170G	3000,0	Unidade	8,41	25.230,00
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.					
38	MARGARINA 500G	1250,0	Unidade	10,79	13.487,50
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.					
39	FLOCÃO DE MILHO 400G.	13800,0	Pacote	2,72	37.536,00
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.					



40	FEIJÃO BRANCO 1KG	4600.0	Quilograma	12,36	56.856,00
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.					
41	ALHO AMASSADO SEM SAL 410G	2650.0	Unidade	24,58	65.137,00
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 PRIMÁRIA: POTE DE PVC LEITOSO ATÓXICO CONTENDO 410G DO PRODUTO.					
42	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG.	6250.0	QUILO	6,18	38.625,00
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					

- 1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.
- 1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de
 - 1.4.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.
- 1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ 3.069.815,90 (três milhões e sessenta e nove mil, oitocentos e quinze reais e noventa centavos).
- 1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual (PCA) no exercício corrente.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

- 3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.
- 4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

- 5.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.
- 5.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.



5.3. Os bens deverão ser entregues na sede do Município em local a ser indicado pela contratante.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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 (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.2. 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 (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado 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 do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

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

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.9. 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.





6.9.1. 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 obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9.2. 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.

6.9.3. 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.

6.9.4. 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.

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.11. 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.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, 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 neste Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

7.5. 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.

7.6. 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.

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

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

7.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.





7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.10. Para fins de liquidação, quando cabível, 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:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. 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;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a 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.

7.15. 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.

7.16. 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.

7.17. 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 junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

7.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.





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

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

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

7.22.1. 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.

7.23. 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.

7.24. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade Pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço, por Lote.

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação Jurídica

8.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

8.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.





8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.

8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

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

8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.21. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;

8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);

8.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.24.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um, obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) ÷ (Passivo Circulante + Passivo não Circulante);

e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) ÷ (Passivo Circulante).;





8.2.4.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

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

8.2.4.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.25. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social

8.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

Qualificação Técnica

8.29. 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.

8.30. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.31. 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.

9. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na(s) dotação(ões) 0601.12.361.0025.2.015 - Manutenção do Programa da Merenda Escolar, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0601.12.361.0025.2.015 - Manutenção do Programa da Merenda Escolar, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0601.12.361.0025.2.015 - Manutenção do Programa da Merenda Escolar, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0601.12.361.0025.2.015 - Manutenção do Programa da Merenda Escolar, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0601.12.361.0025.2.015 - Manutenção do Programa da Merenda Escolar, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; .

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





PREFEITURA MUNICIPAL DE VARJOTA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 01230001/25/SEDUC

RELAÇÃO DE LOTES E ITENS DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CEREIAS E NÃO PERECÍVEIS					
Seq	Item	Quantidade	Unidade	V. Ref. Unit.	V. Ref. Total
25	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML.	1500,0	Unidade	R\$ 4,04	R\$ 6.060,00
26	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 300G	1850,0	Unidade	R\$ 8,33	R\$ 15.410,50
27	SAL REFINADO IODADO 1KG.	1750,0	QUILO	R\$ 1,86	R\$ 3.255,00
28	FARINHA DE TRIGO 1KG.	1600,0	QUILO	R\$ 10,48	R\$ 16.768,00
29	FARINHA DE CASTANHA 500G	100,0	Pacote	R\$ 21,50	R\$ 2.150,00
30	FARINHA DE TAPIOCA 1KG.	640,0	Quilograma	R\$ 11,02	R\$ 7.052,80
31	CURAU COM FLOCOS DE MILHO 1KG	4500,0	QUILO	R\$ 26,76	R\$ 120.420,00
32	COLORÍFICO 100G.	5900,0	Pacote	R\$ 1,51	R\$ 8.909,00
33	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 LONGO FINO 1KG.	9900,0	QUILO	R\$ 8,46	R\$ 83.754,00
34	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 LONGO FINO 1KG.	120,0	QUILO	R\$ 9,18	R\$ 1.101,60
35	ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO 1KG.	7700,0	QUILO	R\$ 8,21	R\$ 63.217,00
36	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML.	2400,0	Garrafa	R\$ 17,22	R\$ 41.328,00
37	MILHO VERDE 170G	3000,0	Unidade	R\$ 8,41	R\$ 25.230,00
38	MARGARINA 500G	1250,0	Unidade	R\$ 10,79	R\$ 13.487,50
39	FLOCÃO DE MILHO 400G.	13800,0	Pacote	R\$ 2,72	R\$ 37.536,00
40	FEIJÃO BRANCO 1KG	4600,0	Quilograma	R\$ 12,36	R\$ 56.856,00
41	ALHO AMASSADO SEM SAL 410G	2650,0	Unidade	R\$ 24,58	R\$ 65.137,00
42	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG.	6250,0	QUILO	R\$ 6,18	R\$ 38.625,00
Valor total do lote:					R\$ 606.297,40

PÃES E MASSAS					
Seq	Item	Quantidade	Unidade	V. Ref. Unit.	V. Ref. Total
18	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G	500,0	Pacote	R\$ 8,24	R\$ 4.120,00
19	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL 400G	120,0	Pacote	R\$ 7,75	R\$ 930,00
20	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G	19500,0	Pacote	R\$ 5,47	R\$ 106.665,00
21	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G	10400,0	Pacote	R\$ 8,19	R\$ 85.176,00
22	BISCOITO TIPO ROSQUINHA 300G	500,0	Pacote	R\$ 9,50	R\$ 4.750,00
23	BISCOITO DOCE OU SALGADO TIPO CREAM CRACKER, MARIA OU MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE 300G	200,0	Pacote	R\$ 9,24	R\$ 1.848,00
24	BISCOITO DOCE 350G	9900,0	Pacote	R\$ 8,11	R\$ 80.289,00
Valor total do lote:					R\$ 283.778,00

LEITES E DERIVADOS					
Seq	Item	Quantidade	Unidade	V. Ref. Unit.	V. Ref. Total
12	LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G.	7850,0	Pacote	R\$ 38,41	R\$ 301.518,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE VARJOTA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 01230001/25/SEDUC

Seq	Item	Quantidade	Unidade	V. Ref. Unit.	V. Ref. Total
13	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G	100,0	Unidade	R\$ 28,55	R\$ 2.855,00
14	BEBIDA LÁCTEA, COM POLPA DE FRUTA, SABORES VARIADOS 900ML.	9000,0	Unidade	R\$ 9,71	R\$ 87.390,00
15	BEBIDA DE MORANGO OU CHOCOLATE, SEM LACTOSE 900ML	250,0	Unidade	R\$ 9,05	R\$ 2.262,50
16	AVEIA EM FLOCOS FINOS 165G.	400,0	Unidade	R\$ 8,21	R\$ 3.284,00
17	ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG.	2000,0	QUILO	R\$ 35,22	R\$ 70.440,00
Valor total do lote: R\$ 467.750,00					

PRODUTOS CÁRNEOS

Seq	Item	Quantidade	Unidade	V. Ref. Unit.	V. Ref. Total
4	PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG.	17100,0	QUILO	R\$ 24,92	R\$ 426.132,00
5	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG	1400,0	Quilograma	R\$ 28,79	R\$ 40.306,00
6	FILÉ DE PEIXE DE ÁGUA DOCE CONGELADO 1KG.	3650,0	QUILO	R\$ 46,38	R\$ 169.287,00
7	CARNE DE SUÍNO CONGELADA 1KG	12600,0	Quilograma	R\$ 35,88	R\$ 452.088,00
8	CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA 1KG	1350,0	Quilograma	R\$ 50,05	R\$ 67.567,50
9	CARNE BOVINA 2ª, MOÍDA CONGELADA 1KG	1500,0	Quilograma	R\$ 31,47	R\$ 47.205,00
10	CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA 1KG	9300,0	Quilograma	R\$ 37,83	R\$ 351.819,00
11	CARNE BOVINA DE CHARQUE 400G	1800,0	Pacote	R\$ 30,74	R\$ 55.332,00
Valor total do lote: R\$ 1.609.736,50					

HORTFRUT

Seq	Item	Quantidade	Unidade	V. Ref. Unit.	V. Ref. Total
1	CENOURA 1KG	2900,0	Quilograma	R\$ 11,35	R\$ 32.915,00
2	BETERRABA 1KG	2900,0	Quilograma	R\$ 10,93	R\$ 31.697,00
3	BATATA INGLESA 1 KG	2900,0	Quilograma	R\$ 12,98	R\$ 37.642,00
Valor total do lote: R\$ 102.254,00					

ANEXO I.1 - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 01230001/25/SEDUC

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A necessidade da contratação está fundamentada na obrigação constitucional de garantir uma educação que vá além do ensino, proporcionando condições adequadas para o desenvolvimento integral dos alunos da rede pública de ensino do Município de Varjota-CE. O fornecimento de gêneros alimentícios por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é essencial para assegurar a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, contribuindo para um ambiente de aprendizado mais eficaz e inclusivo.

O problema a ser resolvido é a carência de uma alimentação balanceada e adequada durante o período escolar, o que pode impactar negativamente no desempenho acadêmico e na saúde dos alunos. Esta contratação busca suprir essa lacuna, oferecendo refeições que atendam às exigências nutricionais estabelecidas legalmente.

O interesse público está presente na promoção do bem-estar físico e mental dos alunos, essenciais para a redução de índices de evasão escolar e para o fomento à permanência estudantil. A contratação de alimentos de qualidade também estimula o desenvolvimento sustentável da região ao potencialmente priorizar produtores locais, alinhando-se aos princípios estabelecidos pela Lei 14.133 em termos de eficiência, economicidade, e promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Secretaria de Educacao e Tecnologia	MARIA LUCILA OLIVEIRA LIMA
Secretaria de Educacao e Tecnologia	MARIA LUCILA OLIVEIRA LIMA
Secretaria de Educacao e Tecnologia	MARIA LUCILA OLIVEIRA LIMA
Secretaria de Educacao e Tecnologia	MARIA LUCILA OLIVEIRA LIMA
Secretaria de Educacao e Tecnologia	MARIA LUCILA OLIVEIRA LIMA

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

Esta seção fundamenta a descrição dos requisitos necessários e suficientes para a seleção da solução mais adequada, garantindo práticas de sustentabilidade e



cumprimento das regulamentações pertinentes. Os requisitos consideram padrões mínimos de qualidade e desempenho, assegurando que a contratação atenda de forma eficiente as necessidades especificadas.

- **Requisitos Gerais**

- Os gêneros alimentícios devem ser adequados ao consumo humano, com altos padrões de qualidade e em conformidade com as normas da ANVISA.
- Deve-se garantir a integridade dos produtos desde o armazenamento até a entrega, com a manutenção das condições adequadas de temperatura e higiene.

- **Requisitos Legais**

- Os fornecedores devem cumprir todas as exigências legais vigentes relacionadas à segurança alimentar e controle sanitário.
- Certificações e laudos técnicos de qualidade devem ser apresentados, conforme exigências regulamentares.

- **Requisitos de Sustentabilidade**

- Preferência por produtos orgânicos certificados, quando aplicável e disponível.
- Embalagens biodegradáveis ou com possibilidade de reciclagem devem ser priorizadas para minimizar impactos ambientais.

- **Requisitos da Contratação**

- Os alimentos devem ser livres de conservantes e aditivos químicos prejudiciais à saúde.
- As entregas devem respeitar o cronograma estabelecido, garantindo a disponibilidade contínua dos alimentos para o atendimento das necessidades escolares.

Os requisitos acima elencados são essenciais para que a contratação satisfaça a necessidade das unidades escolares, evitando especificações que possam reduzir a competitividade ou inviabilizar o processo licitatório. A descrição garantirá a escolha de soluções que promovam a saúde e desenvolvimento dos alunos, em alinhamento com as boas práticas de governança e responsabilidade ambiental.

4. Levantamento de mercado

O levantamento de mercado para a aquisição de gêneros alimentícios através do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE no Município de Varjota-CE analisou as soluções de contratação disponíveis, destacadas a seguir:

- **Contratação direta com o fornecedor:** Facilita a negociação e permite a compra de produtos frescos.
- **Contratação através de terceirização:** Oferece gestão integrada do fornecimento dos alimentos.
- **Formas alternativas de contratação:** Parcerias com cooperativas ou compras via consórcio público.

A análise concluiu que a contratação por meio de **pregão eletrônico, precedida de uma fase de pré-qualificação**, é a solução mais favorável. Este método garante a participação de fornecedores devidamente qualificados, traz transparência ao processo e pode resultar em condições mais vantajosas de preço e qualidade. O uso

do pregão eletrônico também simplifica e acelera o processo licitatório, garantindo que o município atenda às suas necessidades de forma eficaz e eficiente.

5. Descrição da solução como um todo

A solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como principal objetivo garantir a alimentação saudável e de qualidade para os alunos da rede pública de ensino do Município de Varjota-CE. A presente solução abrange as seguintes etapas e características, justificando sua adequação e eficiência em relação às alternativas disponíveis no mercado:

- 1. **Adequação Nutricional:** Os produtos alimentícios serão selecionados conforme as diretrizes nutricionais estabelecidas pelo PNAE, assegurando que as refeições ofereçam os nutrientes essenciais para o desenvolvimento das crianças, como proteínas, carboidratos, vitaminas e minerais.
- 2. **Conformidade com Normas de Segurança Alimentar:** Todos os gêneros alimentícios adquiridos deverão estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), garantindo padrões de higiene e sanidade adequados para o consumo seguro pelos alunos.
- 3. **Sustentabilidade e Qualidade:** A aquisição incluirá alimentos de qualidade, preferencialmente orgânicos, e que não contenham conservantes ou aditivos químicos prejudiciais à saúde, acompanhados de laudos técnicos de qualidade.
- 4. **Logística de Entrega:** Será garantida uma logística eficiente para o armazenamento e transporte dos alimentos até as escolas, mantendo a integridade dos produtos até o seu consumo final.
- 5. **Análise de Mercado e Custo-Benefício:** A escolha dos fornecedores será baseada em pesquisa de mercado para assegurar a aquisição pelo menor preço com a máxima qualidade, conforme os princípios de economicidade e eficiência previstos na Lei 14.133.
- 6. **Participação Social e Inclusão:** A solução prevê a inclusão de fornecedores locais, tais como pequenos agricultores, contribuindo para o desenvolvimento econômico sustentável da região.

Essas características demonstram que a solução é a mais adequada para atender às necessidades da alimentação escolar no município, garantindo um processo transparente, seguro e alinhado às normas legais e de saúde pública.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	CENOURA 1KG	2.900,000	Quilograma
Especificação: CENOURA 1KG - IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, NÃO MURCHA, COM CASCA INTEGRA. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, COM ETIQUETA INFORMANDO O PESO. ENTREGA CONFORME CRONOGRAMA DE PERECÍVEIS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.			
2	BETERRABA 1KG	2.900,000	Quilograma



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: BETERRABA 1KG - IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, NÃO MURCHA, COM CASCA INTEGRAL. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, COM ETIQUETA INFORMANDO O PESO. ENTREGA CONFORME CRONOGRAMA DE PERECÍVEIS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.			
3	BATATA INGLESA 1 KG	2.900,000	Quilograma
Especificação: 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.			
4	PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG.	17.100,000	QUILO
Especificação: PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG - ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ 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 PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.			
5	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG	1.400,000	Quilograma
Especificação: 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 SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.			
6	FILÉ DE PEIXE DE ÁGUA DOCE CONGELADO 1KG.	3.650,000	QUILO
Especificação: 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, LÁRVAS 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.			
7	CARNE DE SUÍNO CONGELADA 1KG	12.600,000	Quilograma
Especificação: 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 SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.			
8	CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA 1KG	1.350,000	Quilograma
Especificação: 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 OBRIGATÓRIA (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 VACUO 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.			
9	CARNE BOVINA 2ª, MOÍDA CONGELADA 1KG	1.500,000	Quilograma



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: 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 OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA. 59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VACUO 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.			
10	CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA 1KG	9.300,000	Quilograma
Especificação: 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 OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA. 59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VACUO 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.			
11	CARNE BOVINA DE CHARQUE 400G	1.800,000	Pacote
Especificação: 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 Nº 22, 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.			
12	LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G.	7.850,000	Pacote
Especificação: 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 SIE OU SIF.			
13	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G	100,000	Unidade
Especificação: 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.			
14	BEBIDA LÁCTEA, COM POLPA DE FRUTA, SABORES VARIADOS 900ML.	9.000,000	Unidade
Especificação: 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.			
15	BEBIDA DE MORANGO OU CHOCOLATE, SEM LACTOSE 900ML	250,000	Unidade
Especificação: 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.			
16	AVEIA EM FLOCOS FINOS 165G.	400,000	Unidade
Especificação: 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.			
17	ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG.	2.000,000	QUILO



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: 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, MICROORGANISMOS 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 VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.			
18	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G	500,000	Pacote
Especificação: 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.			
19	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL 400G	120,000	Pacote
Especificação: 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 Nº123 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.			
20	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G	19.500,000	Pacote
Especificação: 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.			
21	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G	10.400,000	Pacote
Especificação: 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 Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 8 Kg.			
22	BISCOITO TIPO ROSQUINHA 300G	500,000	Pacote
Especificação: 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 Sãs 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.			
23	BISCOITO DOCE OU SALGADO TIPO CREAM CRACKER, MARIA OU MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE 300G	200,000	Pacote



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: 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.			
24	BISCOITO DOCE 350G	9.900,000	Pacote
Especificação: 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.			
25	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML,	1.500,000	Unidade
Especificação: 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.			
26	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 300G	1.850,000	Unidade
Especificação: 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.			
27	SAL REFINADO IODADO 1KG.	1.750,000	QUILO
Especificação: 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.			
28	FARINHA DE TRIGO 1KG.	1.600,000	QUILO
Especificação: 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			
29	FARINHA DE CASTANHA 500G	100,000	Pacote
Especificação: 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.			
30	FARINHA DE TAPIOCA 1KG.	640,000	Quilograma
Especificação: 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.			
31	CURAU COM FLOCOS DE MILHO 1KG	4.500,000	QUILO



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	Especificação: 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.		
32	COLORÍFICO 100G.	5.900,000	Pacote
	Especificação: 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 Nº123 DE 13/05/04 ? ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO.		
33	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 LONGO FINO 1KG.	9.900,000	QUILO
	Especificação: 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.		
34	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 LONGO FINO 1KG.	120,000	QUILO
	Especificação: 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.		
35	ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO 1KG.	7.700,000	QUILO
	Especificação: 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.		
36	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML.	2.400,000	Garrafa
	Especificação: ÓLEO DE SOJA REFINADO 900MI - 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 MI DO PRODUTO. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE EXPRESSOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES.		
37	MILHO VERDE 170G	3.000,000	Unidade
	Especificação: 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.		
38	MARGARINA 500G	1.250,000	Unidade
	Especificação: 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.		
39	FLOCÃO DE MILHO 400G.	13.800,000	Pacote



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: 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.			
40	FEIJÃO BRANCO 1KG	4.600,000	Quilograma
Especificação: FEIJÃO BRANCO 1KG - 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. 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 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 01kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30 Kg.			
41	ALHO AMASSADO SEM SAL 410G	2.650,000	Unidade
Especificação: 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.			
42	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG.	6.250,000	QUILO
Especificação: AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG - 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 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 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			

7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	CENOURA 1KG	2.900,000	Quilograma	11,35	32.915,00
Especificação: CENOURA 1KG - IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, NÃO MURCHA, COM CASCA INTEGRAL. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, COM ETIQUETA INFORMANDO O PESO. ENTREGA CONFORME CRONOGRAMA DE PERECÍVEIS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.					
2	BETERRABA 1KG	2.900,000	Quilograma	10,93	31.697,00
Especificação: BETERRABA 1KG - IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, NÃO MURCHA, COM CASCA INTEGRAL. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, COM ETIQUETA INFORMANDO O PESO. ENTREGA CONFORME CRONOGRAMA DE PERECÍVEIS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.					
3	BATATA INGLESA 1 KG	2.900,000	Quilograma	12,98	37.642,00
Especificação: 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.					
4	PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG.	17.100,000	QUILO	24,92	426.132,00
Especificação: PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG - ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ 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.					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
5	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG	1.400,000	Quilograma	28,79	40.306,00
Especificação: 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 SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.					
6	FILÉ DE PEIXE DE ÁGUA DOCE CONGELADO 1KG.	3.650,000	QUILO	46,38	169.287,00
Especificação: 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.					
7	CARNE DE SUÍNO CONGELADA 1KG	12.600,000	Quilograma	35,88	452.088,00
Especificação: 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 SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.					
8	CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA 1KG	1.350,000	Quilograma	50,05	67.567,50
Especificação: 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 OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA. 59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VACUO 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.					
9	CARNE BOVINA 2ª, MOÍDA CONGELADA 1KG	1.500,000	Quilograma	31,47	47.205,00
Especificação: 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 OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA. 59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VACUO 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.					
10	CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA 1KG	9.300,000	Quilograma	37,83	351.819,00
Especificação: CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA 1KG - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE (PATINHO, CHÃ 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 OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA. 59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VACUO 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.					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
11	CARNE BOVINA DE CHARQUE 400G	1.800,000	Pacote	30,74	55.332,00
Especificação: 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.					
12	LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G.	7.850,000	Pacote	38,41	301.518,50
Especificação: 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 SIE OU SIF.					
13	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G	100,000	Unidade	28,55	2.855,00
Especificação: 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.					
14	BEBIDA LÁCTEA, COM POLPA DE FRUTA, SABORES VARIADOS 900ML.	9.000,000	Unidade	9,71	87.390,00
Especificação: 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.					
15	BEBIDA DE MORANGO OU CHOCOLATE, SEM LACTOSE 900ML	250,000	Unidade	9,05	2.262,50
Especificação: 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.					
16	AVEIA EM FLOCOS FINOS 165G.	400,000	Unidade	8,21	3.284,00
Especificação: 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.					
17	ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG.	2.000,000	QUILO	35,22	70.440,00
Especificação: 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 VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.					
18	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G	500,000	Pacote	8,24	4.120,00
Especificação: 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.					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
19	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL 400G	120,000	Pacote	7,75	930,00
Especificação: 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 Nº123 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.					
20	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G	19.500,000	Pacote	5,47	106.665,00
Especificação: 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.					
21	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G	10.400,000	Pacote	8,19	85.176,00
Especificação: 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 Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 8 Kg.					
22	BISCOITO TIPO ROSQUINHA 300G	500,000	Pacote	9,50	4.750,00
Especificação: 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.					
23	BISCOITO DOCE OU SALGADO TIPO CREAM CRACKER, MARIA OU MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE 300G	200,000	Pacote	9,24	1.848,00
Especificação: 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 QUIMICO, BICARBONATO DE AMONIO, 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.					
24	BISCOITO DOCE 350G	9.900,000	Pacote	8,11	80.289,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: 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.					
25	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML,	1.500,000	Unidade	4,04	6.060,00
Especificação: 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.					
26	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 300G	1.850,000	Unidade	8,33	15.410,50
Especificação: 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.					
27	SAL REFINADO IODADO 1KG.	1.750,000	QUILO	1,86	3.255,00
Especificação: 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.					
28	FARINHA DE TRIGO 1KG.	1.600,000	QUILO	10,48	16.768,00
Especificação: 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					
29	FARINHA DE CASTANHA 500G	100,000	Pacote	21,50	2.150,00
Especificação: 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.					
30	FARINHA DE TAPIOCA 1KG.	640,000	Quilograma	11,02	7.052,80
Especificação: 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.					
31	CURAU COM FLOCOS DE MILHO 1KG	4.500,000	QUILO	26,76	120.420,00
Especificação: 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.					
32	COLORÍFICO 100G.	5.900,000	Pacote	1,51	8.909,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: COLORÍFICO 100G - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, 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.					
33	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 LONGO FINO 1KG.	9.900,000	QUILO	8,46	83.754,00
Especificação: 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 N°. 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.					
34	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 LONGO FINO 1KG.	120,000	QUILO	9,18	1.101,60
Especificação: 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 N°. 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.					
35	ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO 1KG.	7.700,000	QUILO	8,21	63.217,00
Especificação: 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 N°. 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.					
36	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML.	2.400,000	Garrafa	17,22	41.328,00
Especificação: ÓLEO DE SOJA REFINADO 900MI - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC N°. 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 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 900 MI DO PRODUTO. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE EXPRESSOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES.					
37	MILHO VERDE 170G	3.000,000	Unidade	8,41	25.230,00
Especificação: 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.					
38	MARGARINA 500G	1.250,000	Unidade	10,79	13.487,50
Especificação: 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.					
39	FLOCÃO DE MILHO 400G.	13.800,000	Pacote	2,72	37.536,00
Especificação: 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.					
40	FEIJÃO BRANCO 1KG	4.600,000	Quilograma	12,36	56.856,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: 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 Nº123 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.					
41	ALHO AMASSADO SEM SAL 410G	2.650,000	Unidade	24,58	65.137,00
Especificação: 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.					
42	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG.	6.250,000	QUILO	6,18	38.625,00
Especificação: 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					

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 3.069.815,90 (três milhões e sessenta e nove mil, oitocentos e quinze reais e noventa centavos)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A decisão pelo parcelamento do objeto da licitação foi fundamentada nas seguintes análises e justificativas, alinhadas com as diretrizes e requisitos da Lei nº 14.133/2021:

- **Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** O objeto da licitação foi analisado quanto à sua divisibilidade técnica e concluiu-se que ele pode ser dividido em lotes sem comprometer a funcionalidade ou os resultados pretendidos pela Administração.
- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A análise evidenciou que o parcelamento é tecnicamente viável e não compromete a qualidade ou eficácia dos resultados. Além disso, é economicamente vantajoso, considerando as condições de mercado.
- **Economia de Escala:** Estudou-se a ameaça de perda de economia de escala, concluindo que o parcelamento não gerará um aumento de custos que supere os benefícios decorrentes da divisão.
- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** O parcelamento é um incentivo à competitividade, permitindo a participação de um número maior de fornecedores, especialmente os de menor porte, ampliando assim o aproveitamento das ofertas de mercado.
- **Análise do Mercado:** O estudo de mercado para os gêneros alimentícios a serem adquiridos corroborou a decisão de parcelamento por lote, visto que é uma prática comum e aceita no setor econômico, promovendo a melhor adequação dos preços às condições de mercado.
- **Consideração de Lotes:** Com vistas a abranger um maior número de fornecedores e garantir a viabilidade do fornecimento, o parcelamento será aplicado através da



divisão em lotes, sem comprometer a economia de escala.

- **Documentação das Justificativas:** Todas as etapas do processo de decisão foram documentadas, incluindo análises detalhadas e justificações baseadas em dados concretos sobre o mercado e a viabilidade técnica, garantindo transparência e conformidade com as normativas vigentes.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do Município de Varjota-CE está em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Varjota para o exercício financeiro vigente. Este alinhamento reforça o compromisso da entidade em garantir a eficiência e a efetividade nas contratações públicas, assegurando que os recursos sejam utilizados de maneira estratégica para atender às necessidades prioritárias dos alunos, conforme planejado pela administração municipal.

10. Resultados pretendidos

A aquisição de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) visa alcançar os seguintes resultados:

- Garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos da rede pública de ensino do Município de Varjota-CE, assegurando que recebam refeições balanceadas e adequadas às suas necessidades nutricionais.
- Promover o adequado crescimento e desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, por meio de uma alimentação saudável e variada, contribuindo para o seu desempenho escolar.
- Assegurar a economicidade e eficiência no uso dos recursos públicos, garantindo que a contratação seja realizada de maneira transparente e que os alimentos sejam adquiridos a preços e condições justas, evitando sobrepreço e superfaturamento, conforme os princípios estritos da nova lei de licitações.
- Implementar melhorias contínuas no planejamento das compras, reduzindo desperdícios e promovendo a gestão eficiente dos estoques destinados à merenda escolar.
- Contribuir para a educação alimentar dos alunos, sensibilizando-os para a importância de hábitos alimentares saudáveis e conscientes.

11. Providências a serem adotadas

Para garantir a eficiência e a conformidade do processo de contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, as seguintes providências devem ser adotadas pela Administração:

1. Elaboração de um plano de fiscalização que determine procedimentos claros e objetivos para o acompanhamento da entrega e distribuição dos gêneros alimentícios adquiridos.
2. Estabelecimento de uma equipe de gestão de contrato com responsáveis



claramente definidos para a avaliação contínua dos produtos e o cumprimento dos termos contratuais.

- 3. Provisão de locais adequados e dentro dos padrões de segurança alimentar para o armazenamento temporário dos gêneros alimentícios até a sua distribuição para as escolas.
- 4. Desenvolvimento de um cronograma detalhado de entregas que alinhe o fornecimento dos gêneros alimentícios às demandas e ao calendário escolar, evitando interrupções no fornecimento da merenda.
- 5. Implementação de um sistema de controle de qualidade para garantir que todos os gêneros alimentícios recebidos atendam aos padrões exigidos pelo PNAE e demais normas vigentes.
- 6. Adoção de medidas para garantir a transparência e a publicidade do processo, incluindo a publicação de documentos e relatórios de acompanhamento em portal eletrônico acessível ao público.
- 8. Coordenação com o setor de saúde para realização de inspeções periódicas de qualidade e higienização, assegurando-se de que os alimentos são adequados para o consumo escolar.

12. Justificativa para adoção do registro de preços

A decisão pela não adoção do sistema de registro de preços para a presente contratação de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, está fundamentada nas seguintes razões:

- 1. **Natureza da Aquisição:** A aquisição de gêneros alimentícios apresenta características de previsibilidade quanto às suas quantidades e prazos de entrega, o que não justifica a utilização do sistema de registro de preços, que é mais adequado em situações de incerteza ou variação de demanda.
- 2. **Potencial para Preços Fixos e Menores:** Considerando que a licitação é para atender a uma demanda específica e pontual, a definição de preços fixos é mais vantajosa economicamente, evitando possíveis variações de preços ao longo do tempo que poderiam ocorrer no sistema de registro de preços.
- 3. **Eficiência no Processo Licitatório:** A modalidade de pregão eletrônico permite a obtenção de propostas competitivas e a adjudicação direta dos itens, garantindo celeridade e eficiência ao processo de aquisição, o que se apresenta como mais adequado às necessidades atuais da Administração.
- 4. **Gestão de Contratos Simplificada:** A não adoção do sistema de registro de preços facilita o processo de gestão e fiscalização de contratos, uma vez que envolve menos movimentações de ajustes de preços e menos complexidade na administração dos fornecedores.
- 5. **Adequação ao Planejamento Orçamentário:** A previsão orçamentária existente para esta aquisição específica já contempla valores e quantidades previamente analisados, dispensando a necessidade de flexibilização de padrões de consumo que o registro de preços permitiria.

Conforme estabelecido no art. 40 da Lei nº 14.133/2021, as contratações devem considerar as circunstâncias específicas do objeto e as condições do mercado, justificando a decisão com base nas práticas economicamente mais vantajosas para a



Administração Pública.

13. Da vedação da participação de empresas na forma de consórcio

De acordo com a Lei nº 14.133/2021, a participação de empresas em consórcio em processos licitatórios é permitida, desde que observadas as normas estabelecidas no artigo 15. Neste processo específico, no entanto, opta-se pela vedação da participação de empresas na forma de consórcio. A decisão de restringir a participação em consórcio baseia-se nas seguintes justificativas:

- A vedação ao consórcio busca evitar a concentração de mercado e a formação de possíveis cartéis, promovendo assim uma maior competitividade e isonomia no certame.
- Considerando a natureza do objeto deste processo licitatório, a participação em consórcio poderia complicar a gestão contratual devido à necessidade de coordenação entre múltiplos participantes, o que pode resultar em ineficiências e riscos à execução do contrato.
- A vedação está alinhada com o princípio de economicidade, já que elimina a possibilidade de sobrepreço ou de propostas inexequíveis que podem ocorrer devido à soma de custos indiretos das empresas consorciadas.
- Além disso, a administração possui capacidade técnica e logística suficiente para conduzir o processo licitatório de forma eficiente, não necessitando de soluções consorciadas que não tragam vantagens técnicas ou financeiras significativas.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Considerando a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar e a necessidade de observar os requisitos de sustentabilidade previstos na Lei 14.133/2021, identificam-se os seguintes possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras:

- Impacto: Geração de resíduos sólidos provenientes das embalagens alimentícias.
 - Medida Mitigadora: Implementação de um programa de coleta seletiva nas escolas para o correto descarte e reciclagem das embalagens.
- Impacto: Emissão de gases poluentes devido ao transporte dos gêneros alimentícios.
 - Medida Mitigadora: Planejamento logístico eficiente para reduzir a distância percorrida e priorização de fornecedores locais, diminuindo assim a pegada de carbono.
- Impacto: Consumo de energia e recursos naturais no processo de produção e entrega dos alimentos.
 - Medida Mitigadora: Preferência por produtos de origem sustentável e com certificação que atestem práticas de produção com baixo impacto ambiental.
- Impacto: Descarte inadequado de alimentos não consumidos.
 - Medida Mitigadora: Desenvolvimento de programas de conscientização para evitar o desperdício de alimentos e, quando possível, doação dos excedentes para instituições assistenciais.



Através destas medidas, busca-se minimizar os impactos ambientais associados à aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, alinhando o processo com os princípios de economicidade e sustentabilidade, conforme estabelece a Lei 14.133/2021.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após o detalhamento e análise criteriosa dos elementos que compõem o presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela viabilidade e razoabilidade da contratação dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede pública de ensino do Município de Varjota-CE, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Esta contratação atende aos requisitos legais estabelecidos pela Lei 14.133/2021, configurando-se como essencial ao atendimento do interesse público.

- A contratação se alinha com os princípios da economicidade e eficiência, conforme estabelecido nos artigos 5º e 11 da Lei 14.133, garantindo que os recursos públicos sejam aplicados de forma otimizada para beneficiar diretamente os alunos da rede pública.
- Os requisitos nutricionais e de qualidade dos gêneros alimentícios atendem as normas da ANVISA, assegurando que os produtos adquiridos sejam adequados para o consumo dos alunos, favorecendo assim padrões de saúde e desenvolvimento, conforme destacado ao longo deste estudo.
- Os mecanismos de mercado investigados e a modalidade de Pregão Eletrônico utilizada demonstram aderência ao planejamento da Administração, assegurando a competitividade e a obtenção de valores compatíveis com a realidade do mercado, conforme estipulado no artigo 23.
- Destaca-se, ainda, a conformidade com as disposições orçamentárias e planejamentos estratégicos definidos, garantindo que a contratação está devidamente prevista nos planos de contratações anual, conforme regulamentos estabelecidos na Lei 14.133.

Portanto, a contratação proposta é considerada viável e razoável, refletindo um compromisso com o interesse público, a eficiência administrativa e a qualidade na alimentação dos estudantes, objetivos fundamentais para o fortalecimento da educação e desenvolvimento local.





ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002.25-PE-SEDUC
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 01230001/25/SEDUC

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXX/XXX, QUE FAZEM
ENTRE SI O(A) SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E
TECNOLOGIA E A EMPRESA (NOME DO CONTRATADO)

O(A) SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E TECNOLOGIA, com sede no(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o , neste ato representado(a) pelo(a) Sr(a) MARIA LUCILA OLIVEIRA LIMA, Matrícula Funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº 01230001/25/SEDUC e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 2021 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº/20...., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a 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, conforme especificações técnicas e nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

1.3. São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A proposta do CONTRATADO; e

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, podendo ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
- b) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.



2.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO

3.1. Os termos em relação ao regime de execução contratual, do modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA - DA SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme estabelecido no item 4.2 do Termo de Referência.

CLÁUSULA QUINTA - DO VALOR

5.1. O valor total da contratação é de R\$ XXX (por extenso).

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 10 de dezembro de 2024.

7.2. Após o interregno de 1 (um) ano, e independentemente de pedido do CONTRATADO, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.





7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial do(a) Secretaria de Educação para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.8.1. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Termo de Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.1.8.2. Concluída a instrução do requerimento, a contar da data do protocolo, a Administração terá o prazo de 10 (dez) dias, admitida a prorrogação motivada por igual período.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias.

8.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.



8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor;

9.1.2. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados (inciso II do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente para fins de pagamento, os seguintes documentos:

9.1.6.1. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.1.6.2. Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.1.6.3. Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.1.6.4. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF);

9.1.6.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT); e

9.1.6.6. Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal;

9.1.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.1.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.1.9. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.





9.1.10. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na licitação;

9.1.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.12. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (parágrafo único do art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.1.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;

9.1.15. Apresentar ficha técnica do produto, ou laudo técnico, ou certificação ou outro documento que venha a ser solicitado pelo CONTRATANTE para comprovação do atendimento às cláusulas de sustentabilidade contidas no Termo de Referência.

9.1.16. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência e demais documentos da contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa o licitante que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

- a) Der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Der causa à inexecução total do contrato;
- d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação eletrônica ou execução do contrato;
- f) Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

11.2.1. Advertência, quando o CONTRATADO der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (§2º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021);





11.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas de "b", "c" e "d" do subitem acima deste Termo de Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (§4º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens "e" a "h", bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave (§5º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.4. Multa:

11.2.4.1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

11.2.4.1.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2.4.2. Compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE (§9º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (§7º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE o CONTRATADO, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (§ 8º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (§ 7º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.6. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa do CONTRATADO, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.7. Na aplicação das sanções serão considerados (§1º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021):

11.7.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

11.7.2. As peculiaridades do caso concreto;

11.7.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.7.4. Os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;

11.7.5. Implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.





11.8. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.9. A personalidade jurídica do CONTRATADO poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o CONTRATADO, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.10. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.12. Os débitos do contratado para com a Administração CONTRATANTE, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.3. O contrato se extingue quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

12.3.1. Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

12.3.2. Poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.4. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.4.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.





12.5. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Indenizações e multas.

12.6. A extinção do Contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (caput do art. 131 da Lei nº 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na dotação 0601.12.361.0025.2.015 - Manutenção do Programa da Merenda Escolar, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0601.12.361.0025.2.015 - Manutenção do Programa da Merenda Escolar, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0601.12.361.0025.2.015 - Manutenção do Programa da Merenda Escolar, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0601.12.361.0025.2.015 - Manutenção do Programa da Merenda Escolar, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0601.12.361.0025.2.015 - Manutenção do Programa da Merenda Escolar, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0601.12.361.0025.2.015 - Manutenção do Programa da Merenda Escolar, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo;

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990, Código de Defesa do Consumidor, e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como disponibilizar este Termo de Contrato no sítio oficial do(a) Secretaria de Educação na rede mundial de computadores (internet), em atenção ao §2º do art. 8º da Lei nº 12.527, de 2011, c/c o inciso V do §3º do art. 7º do Decreto nº 7.724, de 2012.



CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

17.1. É eleito o Foro de Varjota para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme §1º do art. 92 da Lei nº 14.133, de 2021.

Varjota/CE, XX (dia) de XXX (mês) de 20XX (ano).

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____