

EDITAL DE LICITAÇÃO: PE 02-2024 – REGISTRO DE PREÇOS PARA COMPRAS – Art. 78 inciso IV –Lei 14.133/21
Menor Preço por Item
Regionalizado para ME, EPP e MEI Conforme dispõe
Art. 48 Inc. I e III da Lei Complementar nº 123/2006, com redação dada pela Lei Complementar nº
147/2014 e suas alterações posteriores e nos art. 1º incisos I, II e III e art. 2º incisos I e II do Decreto Municipal nº. 171/2022

Toda a comunicação referente a este certame, até a adjudicação, deverá ser realizada em campo próprio do sítio PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS.

PREÂMBULO

1.1. O Município de RAFAEL GODEIRO/RN, por sua Pregoeira Oficial, em conformidade com a Lei Federal nº. 14.133/2021, Lei Complementar nº. 123/2006 e alterações, Lei Complementar nº. 147/2014, regulamentado pelo Decreto Municipal nº 0160, de 03 de dezembro de 2021 e Decreto 171/2022 torna público que realizará licitação na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS.

1.2. O Pregão será realizado em sessão pública, por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação (Internet), utilizando métodos de autenticação de acesso e recursos de criptografia, garantindo segurança em todas as fases do certame.

1.3. Os trabalhos serão conduzidos por servidor público, denominado Pregoeiro, mediante Portaria nº 06/2024 e Equipe de apoio nº 07/2024 a inserção e monitoramento de dados no Portal de Compras Públicas www.portaldecompraspublicas.com.br

Este Edital observará em todas as fases do procedimento licitatório as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental.

INÍCIO DO CERTAME E ABERTURA DA PROPOSTA E DOCUMENTAÇÃO

REFERÊNCIA DE TEMPO: Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF.

LOCAL: As propostas serão recebidas exclusivamente por meio eletrônico do Portal de Compras Públicas – WWW.PORTALDECOMPRASPUBLICAS.COM.BR, conforme quadro abaixo:

INÍCIO DAS PROPOSTAS: 05/04/2024 AS 09H:00MIN

LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO/ESCLARECIMENTO: 12/04/2024 AS 09H:00MIN

LIMITE P/ RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: 17/04/2024 AS 09H:00MIN

ABERTURA DAS PROPOSTAS: 17/04/2024 AS 09H:01MIN

MODO DE DISPUTA: ABERTO

1. DO OBJETO

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL FORNECIMENTO GRADUAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DESSE MUNICÍPIO QUANTO A: ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), CONSUMO DE SECRETARIAS E FUNDOS MUNICIPAIS DESTE ENTE.

2. DOS ANEXOS:

2.1. Constituem partes integrantes do presente edital os seguintes anexos:

Anexo I – ETP – Estudo Técnico Preliminar;

Anexo II – Termo de Referência;

Anexo III – Planilha Estimativa;

Anexo IV - Minuta da ARP;

Anexo V – Minuta do Contrato.

3. INTRODUÇÃO

3.1. Se no dia supracitado não houver expediente, a abertura deste pregão será realizada no 1º (primeiro) dia útil de funcionamento da Prefeitura Municipal que se seguir, no mesmo horário.

3.2. No site indicado serão realizados os seguintes procedimentos pertinentes a este pregão:

3.2.2. Recebimento da “Proposta” e “Documentação”;

- 3.2.3. Abertura da “Proposta” e exame de conformidade das propostas;
- 3.2.4. Divulgação dos licitantes classificados e dos desclassificados;
- 3.2.5. Condução dos trabalhos relativos aos lances;
- 3.2.6. Abertura da “Documentação” do licitante detentor do menor preço por item e exame da habilitação;
- 3.2.7. Quaisquer outros procedimentos que se fizerem necessários à realização deste pregão.
- 3.3. As decisões do Pregoeiro(a) serão comunicadas diretamente aos interessados durante a sessão, lavradas em ata, ou por ofício, com comprovação de seu recebimento. O resultado final do certame também será divulgado no Portal da Transparência, no endereço eletrônico senadorcanedo.go.gov.br.

3.4 O pregão é eletrônico, realizado única e exclusivamente pelo Portal de Compras Públicas. Assim, quaisquer atos inerentes a este certame deverão ser realizados dentro do portal, não havendo necessidade de encaminhar nenhum documento via e-mail. Todas as ações serão realizadas exclusivamente através do chat e de diligências. Caso o chat esteja fechado para o licitante, os licitantes poderão entrar em contato através do e-mail cplrafaelgodeiro@gmail.com para solicitarem abertura do chat ou de diligência para anexarem pedidos/solicitações, etc.

4. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1. Poderão participar deste pregão quaisquer licitantes que:

4.1.1. **Atuem no ramo da atividade pertinente ao objeto do certame**, sejam detentores de senha para participar de procedimentos eletrônicos e tenham credenciado os seus representantes na forma estabelecida no regulamento que disciplina a inscrição no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**;

4.1.2. Atendam aos requisitos mínimos de classificação das propostas exigidos neste edital; e

4.1.3. Comprovem possuir os documentos de habilitação requeridos no Capítulo - DA DOCUMENTAÇÃO.

4.1.4. O Credenciamento no Portal de Compras Públicas é o nível básico que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

4.1.5. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

4.1.6. É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso adequado do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante.

4.1.7. Estejam localizadas dentro do Raio de Regionalização (região Oeste do Estado do Rio Grande do Norte) expressida no art. 2, inciso II **Decreto nº 0171, de 22 de abril de 2022. Por existir itens perecíveis, in natura, congelados etc.**

4.2. Não poderão concorrer neste Pregão:

4.2.1. Empresas que estejam impedidas de licitar no município de Rafael Godeiro/RN;

4.2.2. Empresas fora do Raio definido no Raio de Regionalização (região Oeste do Estado do Rio Grande do Norte) expressida no art. 2, inciso II **Decreto nº 0171, de 22 de abril de 2022.**

4.2.3. Empresas que estejam declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição;

4.2.4. Empresas que tenham sócios ou responsáveis técnicos que sejam funcionários ou membros da Prefeitura Municipal de Rafael Godeiro/RN.

4.2.5. Empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão.

4.2.6. Pessoa Física não empresária.

4.2.7. Não há vedação à participação no certame da empresa que possua em seus quadros sócios comuns aos quadros de outra empresa que esteja participando da licitação, consoante posicionamento esboçado no Acórdão TCU nº 526/2013-Plenário, que somente considera irregular referida participação quando implicar redução da competitividade ou puder alijar do certame outros potenciais participantes, como nos casos de:

a) convite;

b) contratação por dispensa de licitação;

c) existência de relação entre as licitantes e a empresa responsável pela elaboração do projeto executivo;

d) contratação de uma das empresas para fiscalizar serviço prestado por outra.

5. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

5.1. Em caso de participação de licitante que detenha a condição, devidamente comprovada na oportunidade do credenciamento, de MICROEMPRESA OU DE EMPRESA DE PEQUENO PORTE, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, serão adotados os seguintes procedimentos:

5.1.1. Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte, após o encerramento da fase de lances, sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

5.1.2. Para os itens cuja a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

5.1.2.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

5.1.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 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 e do Decreto nº 8.538 de 2015.

6. DO PROCEDIMENTO

- 6.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- 6.2. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 6.3. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 6.4. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
- 6.5. A proposta para concorrer nos lances não necessita ser enviada na forma de documento para impressão, bastando, para a efetiva participação, o registro dos preços e as respectivas marcas no local próprio no sistema.
- 6.6. Serão aplicadas as penalidades previstas neste edital ao licitante que fizer ou apresentar declaração falsa.
- 6.7. Uma vez iniciada a abertura da Proposta, não serão permitidas quaisquer retificações que possam influenciar no resultado final deste Pregão.
- 6.8. A desclassificação da proposta do licitante importa preclusão do seu direito de participar da fase de lances.
- 6.9. Após a fase de classificação não caberá desistência das propostas, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.
- 6.10. O licitante que se abster de apresentar lance ficará excluído dessa etapa e terá mantido o seu último preço apresentado para efeito de ordenação das propostas.
- 6.11. Ultrapassada a fase de análise das propostas e aberta a documentação de habilitação, não caberá a desclassificação dos licitantes por motivo relacionado com a proposta, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.
- 6.12. É facultada ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste pregão, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, em atenção, inclusive, da hipótese prevista no artigo 43, § 1º, da LC 123/2006, alterada pela LC 147/2014.
 - 6.12.1 Nesse caso, a adjudicação somente ocorrerá após a conclusão da diligência promovida.
- 6.13. A adjudicação deste pregão e a homologação do seu objeto somente serão efetivadas:
 - 6.13.1 Se não houver manifestação de nenhum licitante de sua intenção de interpor recurso, devidamente registrado em ata durante o transcurso da sessão do pregão.
 - 6.13.2 Se houver interposição de recurso contra atos do pregoeiro, após o deferimento ou indeferimento do recurso interposto e dado conhecimento do seu resultado, a adjudicação e a homologação caberão ao gestor.
- 6.14. Da ata relativa a este pregão constarão os registros dos representantes credenciados dos licitantes, a análise das propostas e dos documentos de habilitação, os preços das propostas e dos lances apresentados, a manifestação do licitante quanto à interposição de recurso, sem prejuízo de outros registros entendidos necessários.
- 6.15. A proposta terá o prazo de validade de 90 dias, a contar da data de abertura da sessão pública. Decorrido o prazo de validade da proposta sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.
- 6.16. A abertura da sessão pública do pregão se dará na data e hora assinaladas no preâmbulo deste edital, no sítio eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.
- 6.17. Durante o certame, a comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 6.18. Cabe exclusivamente às licitantes acompanharem no sistema as operações durante a sessão pública, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.
- 6.19. Aberta a sessão pública, as licitantes poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico.
- 6.20. A licitante poderá oferecer valor inferior ao último lance por ela ofertado e registrado pelo sistema, observando o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances.
- 6.21. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 6.22. Durante a fase de lances, o pregoeiro poderá excluir, justificadamente, proposta ou lances cujo valor seja manifestamente inexequível.
- 6.23. Se ocorrer a desconexão do pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema permanecer acessível aos concorrentes, os itens em disputa continuarão recebendo lances, sem prejuízo dos atos realizados.
- 6.24. No caso de a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública do pregão será suspensa e reiniciada somente depois de decorridas 24 horas após a comunicação expressa do fato aos participantes, no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, ressalvando-se a hipótese prevista no item 6.23.
- 6.25. Neste pregão, o modo de disputa é o **ABERTO**, conforme disposto no art. 23 da IN Seges-ME nº 73/2022.
- 6.26. Findada a fase de lances, será realizada a negociação com as empresas vencedoras, visando obtenção de melhores preços para os itens licitados.
- 6.27. Findada a fase de negociação, será solicitada a apresentação da proposta readequada ao valor final obtido.
- 6.28. Após convocação do pregoeiro, a licitante vencedora terá o prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período,**

para apresentação da proposta readequada ao valor final, sob pena de desclassificação.

6.28.1 A proposta readequada deverá conter, pelo menos:

- a. Preço unitário e total, conforme descrito no termo de referências.
- b. Marca do produto cotado.

6.29. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada neste edital, será desclassificada e se sujeitará às sanções previstas neste instrumento convocatório.

6.30. Se a proposta não for aceitável, ou se a licitante não atender às exigências de habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e sucessivas, até a seleção de uma proposta que atenda a este edital.

7. DOS PREÇOS

7.1 A licitante deverá indicar o preço unitário, fixo e irrevogável, considerando que:

7.1.1 No preço cotado estarão incluídas todas as despesas legais incidentes e as resultantes do fornecimento, bem como quaisquer descontos que venham a ser concedidos.

7.1.2 A cotação apresentada e levada em consideração para efeito de julgamento será da exclusiva e total responsabilidade do licitante.

7.1.3 Os preços finais obtidos em fase de lances serão considerados válidos, sujeitando-se a licitante que o ofertar às sanções administrativas previstas neste edital para o caso de não-cumprimento.

8. DA VALIDADE DA PROPOSTA

8.1. A proposta deverá ter validade mínima de 90 (noventa) dias, contados da data estabelecida neste edital para o recebimento da "Documentação" e "Proposta de Preço".

8.2. Se por motivo de força maior a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 90 (noventa) dias, e caso persista o interesse da Administração, poderá ser solicitada a prorrogação por igual prazo, no mínimo.

9. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

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

9.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou que identifiquem o fornecedor.

9.3 O lance deverá ser ofertado pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

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

9.5 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

9.6 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 serão definidos pelo pregoeiro diretamente no sistema do Portal de Compras.

9.7 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.

9.7.1 A etapa de lances na sessão pública durará 10 minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema eletrônico em 2 minutos sempre que houver lance ofertado nesses últimos 2 (dois) minutos;

9.7.2 O intervalo de diferença entre os lances será definido no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br e se dará tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

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

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

9.10. Analisadas as propostas apresentadas e concluída a etapa de lances, a classificação final far-se-á pela ordem crescente dos preços.

9.11. Em qualquer caso, mesmo depois de encerrada a etapa competitiva, o pregoeiro negociará diretamente com a licitante detentora da proposta de MENOR PREÇO UNITÁRIO, no sentido de melhorar ainda mais a oferta.

9.12. Verificado que a proposta de menor preço atende às exigências fixadas neste edital, quanto à proposta e à habilitação, será a respectiva licitante declarada vencedora.

9.13 Para fins de participação, não se exige a apresentação de proposta para impressão, bastando, para efeito, a inserção dos preços e da marca (se houver) no local próprio no Portal de Compras Públicas.

9.14 É VEDADA a identificação da licitante na fase competitiva do presente certame, ensejando a desclassificação da respectiva proposta.

10. DA ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS VENCEDORAS

10.1. Findada a fase de lances, e concluída a avaliação da documentação, a licitante vencedora deverá enviar proposta readequada para efetivar seu direito de ofertar o bem licitado.

10.2. Caberá ao pregoeiro, além do recebimento e exame das propostas readequadas, o julgamento da obediência às condições aqui estabelecidas e a decisão quanto a dúvidas ou omissões deste edital.

10.3 Não serão aceitas propostas com valor 0,00.

10.4 Os preços são de exclusiva responsabilidade do licitante.

10.5 Após o encerramento da fase de apresentação de propostas, a Comissão de Contratação classificará as propostas por ordem decrescente de vantajosidade.

10.6 O pregoeiro negociará com o licitante melhor classificado condições mais vantajosas.

10.7 A negociação acima poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, após a negociação, for desclassificado por sua proposta permanecer superior ao orçamento estimado.

10.8 A proposta ajustada ao lance vencedor, deverá ser registrada via sistema,

10.9 Após convocação do pregoeiro, a licitante vencedora terá o prazo de **02 (duas) horas**, prorrogável por igual período, para apresentação da proposta readequada ao valor final, sob pena de desclassificação.

10.10. 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 14.133/2021](#), especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

10.10.1. SICAF;

10.10.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

10.10.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

10.11. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

10.12. 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. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

10.12.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

10.12.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

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

11. DA DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

11.1. Após a análise das propostas poderão ser desclassificadas aquelas que:

11.1.1. Apresente preço manifestamente inexequível ou permaneça acima do orçamento estimado para a contratação;

11.1.2. Não tenha sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela administração pública.

11.1.3. Não for apresentada quando solicitada pelo pregoeiro.

12. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

12.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

12.1.1. SICAF e <https://certidoes.cgu.gov.br/>;

12.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

12.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

12.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

12.2. PARA QUE SE REALIZE A HABILITAÇÃO, A INTERESSADA DEVERÁ APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS:

12.2.1. RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA (poderão ser aceitos outros, desde que atendam à legislação vigente):

a) Registro Comercial, no caso de empresa Individual;

b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de Sociedades Comerciais, e, no caso de Sociedades por Ações, deverá acompanhar a documentação atinente a investidura de seus atuais administradores nos respectivos cargos;

c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

12.2.2. RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Cartão de CNPJ;
- b) Certidão de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- c) Certidão de regularidade par com a fazenda Federal;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), instituída pela Lei n. 12.440, de 7 de julho de 2011.
- e) Prova de regularidade para com a fazenda Estadual;
- f) Prova de regularidade para com a fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante.

12.2.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- 12.2.3.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;
- 12.2.3.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, nos termos do inciso II, do artigo 69, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 12.2.3.3. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;
- 12.2.3.4. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 12.2.3.5. 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.
- 12.2.3.6. 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;
- 12.2.3.7. 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.
- 12.2.3.8. Caso a empresa 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 de até 10% do valor total estimado da contratação.
- 12.2.3.9. 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).
- 12.2.3.10. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

12.2.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- 12.2.4.1. 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.
- 12.2.4.2. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
- 12.2.4.3. Descrição detalhada dos itens, e se foi realizada com satisfação o serviço ou entrega do objeto, deverá estar assinado e carimbado pelo responsável e órgão gerenciador.
- 12.2.4.4. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.
 - 12.2.4.4.1. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
 - 12.2.4.4.2. O fornecedor 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.
- 12.2.4.5. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:
 - 12.2.4.5.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos artigos 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;
 - 12.2.4.5.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
 - 12.2.4.5.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;
 - 12.2.4.5.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
 - 12.2.4.5.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
 - 12.2.4.5.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
 - 12.2.4.5.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

12.2.5. DECLARAÇÕES: Ao vincular sua proposta no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, a licitante declara:

- a. Estar ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos;
- b. Que sua proposta 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;
- c. Que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- d. Que não está impedida de participar de licitação, e que comunicará a superveniência de ocorrência impeditiva ao órgão contratante;
- e. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, na condição de aprendiz, a partir dos 14 anos, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal;
- f. Que manifesta ciência em relação a todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações relacionadas à execução do objeto da licitação;
- g. Que não possui, na 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 CF/88;
- h. Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitados da Previdência Social;
- i. Cumpre a reserva de cargos para aprendiz;
- j. Que se enquadra como ME/EPP nos termos da legislação vigente.

12.2.5.1. As declarações relacionadas neste item deverão ser apresentadas exclusivamente no momento de cadastramento da proposta, em campo próprio do sistema Portal de Compras Públicas.

12.2.5.2. Admite-se a apresentação de documentos, em sede de diligência, para suprir equívoco ou falha, em atenção ao Acórdão 1211/2021 – Plenário – TCU, apenas se o documento referido tiver sido emitido antes da data de abertura do certame.

12.2.5.3. Ao licitante enquadrado como microempreendedor individual se aplicam todos os direitos previstos na Lei Complementar 123/2006 e aplicáveis à microempresa (art. 18-D, § 3º, LC 123/2006).

12.3 OBSERVAÇÕES:

12.3.1 Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar:

- a) Em nome do licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ e com o endereço respectivo:
 - i. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
 - ii. Se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12.3.2 Serão aceitos somente documentos legíveis;

12.3.3 Não serão aceitos documentos cujas datas estejam rasuradas.

12.4 O licitante vencedor deverá manter, durante toda a execução da ata/contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.5 À licitante que disputar a fase de lances, se sagrar vencedora e vier a ser declarada INABILITADA pelo pregoeiro poderão ser aplicadas as sanções previstas na legislação vigente.

12.6. A conexão com o sistema é de responsabilidade exclusiva do fornecedor.

13. DO JULGAMENTO E DA DESQUALIFICAÇÃO DOS DOCUMENTOS

13.1. Após examinados e julgados os documentos apresentados para efeito de habilitação das licitantes, mediante confronto com as condições deste edital, serão desqualificados e não aceitos aqueles que não atenderem às exigências aqui estabelecidas, salvo se atenderem à norma prevista no item 12.2.2.

14. DO TIPO DE LICITAÇÃO

14.1. Trata-se de licitação, PREGÃO ELETRÔNICO, julgamento por **MENOR PREÇO POR ITEM para REGISTRO DE PREÇOS.**

15. DO DIREITO DE PETIÇÃO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da lei, devendo protocolar o pedido até **3 (três) dias úteis** antes da data fixada para abertura do certame.

16. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

16.1. O objeto deste pregão será adjudicado em consideração ao **MENOR PREÇO POR ITEM**, depois de atendidas as condições deste edital.

16.2 Uma vez adjudicado o objeto do certame ao licitante vencedor, o Gestor homologará o certame.

17. ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ARP) E DA EXTINÇÃO DA ATA

17.1 Da assinatura da Ata de Registro de Preços:

- a) Findo o processo licitatório, o Agente de Contratações e sua equipe de apoio convocarão a licitante vencedora para assinatura da ARP para o fornecimento do objeto. O prazo para assinatura da ARP, por parte da licitante vencedora, será de até 03 (três) dias úteis a contar da notificação feita pelo Pregoeiro, através de e-mail, podendo ser prorrogado uma vez, desde que solicitado por escrito durante seu transcurso e ocorra motivo justificado e aceito pela Unidade Requisitante, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste Edital;
- b) A ARP terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, com previsão de prorrogação, nos termos da legislação aplicável (art. 84 da Lei 14.133/21);

- c) Se a vencedora se recusar, sem motivo justificado e aceito pela Unidade Requisitante, a assinar a ARP, dentro do prazo previsto, caracterizará os descumprimentos totais da obrigação, ficando sujeita à multa prevista neste edital, além de outras sanções cabíveis e previstas na Lei 14.133/2021;
- d) As obrigações decorrentes da presente licitação estão previstas neste Edital, observando-se os termos da Lei nº 14.133/2021, Lei Complementar 123/2006 e alterações.

17.2 A ARP poderá ser extinta se ocorrer uma das situações previstas na minuta da ata de registro de preços, anexa a este edital

18. ASSINATURA DO TERMO DE CONTRATO

18.1. Da ARP poderão ser elaborados contratos. Caso isso ocorra, a Seção de Contratos convocará oficialmente a licitante vencedora, durante a validade da proposta para, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na legislação vigente.

18.2. O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração do Órgão.

18.3. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o referido documento no prazo e nas condições estabelecidas, chamar as licitantes remanescentes, obedecida à ordem de classificação, para fazer-lo em igual prazo, devendo a Administração negociar o valor, procurando aproximá-lo daquele ofertado inicialmente, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas em lei.

18.4. A recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a as penalidades legalmente estabelecidas.

18.5. O disposto no item anterior não se aplica às licitantes convocadas que não aceitarem a contratação nas mesmas condições propostas pela adjudicatária, inclusive quanto ao prazo e preço.

18.6. Na emissão da nota de empenho, caso os documentos comprobatórios de situação de regularidade fiscal e trabalhista, apresentados em atendimento às exigências de habilitação, estiverem com validade expirada, a empresa deverá providenciar a apresentação de novos documentos dentro do prazo de validade.

18.7. Constitui parte integrante deste edital a minuta contratual, que poderá ser alterada quando da assinatura do contrato, acrescentando ou suprimindo cláusulas e/ou parágrafos, para sua adequação.

18.8. A licitante vencedora deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

18.9. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, se outro prazo não for informado no pedido elaborado pela Secretaria ou fundo a que tenha interesse.

18.10. Eventuais prorrogações ficam a critério da CONTRATANTE, que o fará mediante justificativa.

18.11. Antes de formalizar ou prorrogar o prazo de vigência do contrato, a Administração deverá verificar a regularidade fiscal do contratado, consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo.

19. DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL E DA REPACTUAÇÃO

19.1. O contrato será regido pela Lei Federal 14.133/2021, e quaisquer alterações deverão considerar o disposto no CAPÍTULO VII, podendo ser:

I - unilateralmente pela Administração:

- a) quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos;
- b) quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos por esta Lei;

II - por acordo entre as partes:

- a) quando conveniente a substituição da garantia de execução;
- b) quando necessária a modificação do regime de execução da obra ou do serviço, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;
- c) quando necessária a modificação da forma de pagamento por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado e vedada a antecipação do pagamento em relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de fornecimento de bens ou execução de obra ou serviço;
- d) para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

19.2. A extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

19.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração

de termo aditivo, como nas seguintes situações:

- I - variação do valor contratual para fazer face ao reajuste ou à repactuação de preços previstos no próprio contrato;
- II - atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento previstas no contrato;
- III - alterações na razão ou na denominação social do contratado;
- IV - empenho de dotações orçamentárias.

19.4 Os preços pactuados são irrealizáveis pelo período de 12 (doze) meses. O reajuste deverá observar o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data da apresentação da proposta ou da data da última repactuação.

19.5 Os preços contratados serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados.

20. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

20.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei 14.133/2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

20.2 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

20.3 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

20.4 O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

20.5 Na hipótese da contratação de terceiros prevista no item 20.1, deverão ser observadas as seguintes regras:

- I - a empresa ou o profissional contratado assumirá responsabilidade civil objetiva pela veracidade e pela precisão das informações prestadas, firmará termo de compromisso de confidencialidade e não poderá exercer atribuição própria e exclusiva de fiscal de contrato;
- II - a contratação de terceiros não eximirá de responsabilidade o fiscal do contrato, nos limites das informações recebidas do terceiro contratado.

21. DO PAGAMENTO

21.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital, ficando condicionadas à apresentação das guias de recolhimento dos tributos trabalhistas.

22. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS RECURSOS

22.1. Qualquer licitante é parte legítima para solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar este edital, desde que protocolada a manifestação com antecedência de até 03 (três) dias úteis da data fixada para recebimento das propostas.

22.2 O pedido de impugnação **deverá** ser encaminhado à CPL EXCLUSIVAMENTE no próprio sistema eletrônico, na aba própria.

22.3. 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.

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

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

22.5.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

22.5.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

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

22.5.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

22.7. 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.

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

22.9. 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.

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

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

22.12. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no sítio eletrônico (www.portaldecompraspublicas.com.br).

22.13. Eventuais recursos e contrarrazões deverão ser encaminhados ao pregoeiro exclusivamente pelo local próprio do sistema eletrônico, observando-se as datas e horários.

23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

23.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

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

23.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

23.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata, limitando inicialmente este quantitativo em 05 licitantes de acordo com a ordem de classificação do ranking.

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

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

23.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

23.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

23.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos Decretos Municipais nº 037/24 e nº 038/2024.

23.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

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

23.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

24. DO PREGÃO

24.1. A critério da administração do município de Rafael Godeiro/RN, este pregão poderá:

24.1.1. Ser anulado se houver ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado;

24.1.2. Ser revogado se for considerado inoportuno ou inconveniente ao interesse público, em decorrência de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta;

24.2. Será observado, ainda, quanto ao procedimento deste pregão:

24.2.1. Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados conforme artigo 71 da Lei n. 14133/21;

24.2.2. A nulidade do procedimento licitatório induz a do contrato, ressalvado, ainda, o dispositivo citado nos itens anteriores.

25. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

25.1.1. 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;

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

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

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

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

25.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

25.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

25.1.3.1. 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;

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

25.1.5. fraudar a licitação

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

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

25.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

25.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

25.2. 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:

25.2.1. advertência;

25.2.2. multa;

25.2.3. impedimento de licitar e contratar e

25.2.4. 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.

25.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

25.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

25.3.2. as peculiaridades do caso concreto

25.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

25.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

25.4. As empresas com preços registrados na ARP e signatárias dos respectivos contratos estarão sujeitas às sanções administrativas previstas no edital e na legislação vigente, sem prejuízo de outras previstas em legislação pertinente e da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem.

25.5. Ao órgão gerenciador caberá a aplicação de sanções administrativas em relação ao descumprimento direto de obrigação contida nesta ARP, como também aos contratos por ele firmados em decorrência do presente registro de preços.

25.6. Cabe a cada órgão ou entidade participante a realização de procedimento para fins de apuração de responsabilidade e aplicação de sanções administrativas nos casos de inadimplemento em suas próprias contratações, comunicando ao gerenciador para fins de registro quaisquer sanções aplicadas.

25.7. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções, devendo sempre observar as disposições da Lei 14.133/2021:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

25.8. 5 As multas referentes ao processo são as seguintes:

1. De **0,3%** (zero vírgula três por cento) por dia de atraso e por ocorrência de fato em desacordo com o proposto e o estabelecido neste instrumento, até o máximo de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do bem, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicados oficialmente;

2. De **15%** (quinze por cento) sobre o valor total da nota de empenho, no caso de inexecução total ou parcial do objeto contratado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados à contratante, e ainda sem prejuízo das demais penalidades previstas na lei nº 14.133/2021;

3. De **20%** (vinte por cento) sobre o valor do contrato quando o inadimplemento ensejar a rescisão contratual.

25.9. 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.

25.10. 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.

25.11. 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.

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

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

26. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

26.1. Serão corrigidos automaticamente pelo pregoeiro e equipe de apoio quaisquer erros de soma e/ou multiplicação, bem como as divergências que porventura ocorrerem entre o preço unitário e o total, quando prevalecerá sempre o primeiro.

26.2. Caso alguma certidão ou documento não consigne prazo de validade, serão considerados válidos por 90 (noventa) dias contados a partir da data de sua emissão, se outro prazo não tiver sido expresso.

26.3. Será desclassificada a licitante que se encontrar, à data da apresentação das propostas, em atraso com a entrega de material ou prestação de serviços junto ao município de Rafael Godeiro/RN.

26.4. Em nenhum caso será concedido prazo para apresentação de documentos faltantes, necessários à habilitação, que não tiverem sido entregues até o momento da abertura dos trabalhos, salvo para atender diligência.

- 26.5. A ausência de pedido de esclarecimentos complementares por parte das proponentes implicará na tácita admissão de que as informações técnicas e jurídicas foram consideradas suficientes.
- 26.6. O fornecedor que, sem justa causa, descumprir as obrigações assumidas ou infringir os preceitos legais, ressalvados os casos fortuitos e de força maior, devidamente justificado e comprovado, responderá, conforme a natureza e gravidade da falta cometida, às penalidades e sanções pertinentes à matéria.
- 26.7. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 26.8. 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.
- 26.9. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 26.10. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 26.11. 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.
- 26.12. 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.
- 26.13. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 26.14. 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.
- 26.15. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 26.16. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico (<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>).

27. DO FORO

- 27.1. Para solução das questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, fica eleito o foro da cidade de Almino Afonso/RN.
- 27.2. Para conhecimento de todos, lavrou-se o presente Edital que será publicado no site eletrônico da Prefeitura Municipal de Rafael Godeiro/RN, no lugar de costume, e no Portal de Compras Públicas (<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>).

Rafael Godeiro/RN, 26 de março de 2024

Clevilândia Samara de V. Belarmino
Prefeito Municipal

*Este edital foi devidamente
examinado e aprovado por esta
Assessoria Jurídica.
Em ____ / ____ /20____
Assessoria Jurídica*

ANEXO I

ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 – INFORMAÇÕES BÁSICAS

Área Requisitante: Secretaria Municipal de Administração e Gestão

Unidades Orçamentárias: Gabinete do Prefeito; Procuradoria Jurídica; Secretaria de Finanças e Tributação; Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Recursos Hídricos; Secretaria de Educação; Sec. Obras Urbanismo e Habitação; Sec. Transportes; Sec. Esporte e Atividades Culturais; Sec. Administração e Gestão; Sec. Municipal de Saúde; Sec. Municipal de Assistência Social; Fundo de Saúde e Fundo de Assistência.

Objeto da Contratação: **Registro de preços para futura e eventual fornecimento gradual de gêneros alimentícios para suprir as necessidades desse município quanto a: alimentação escolar (pnae), consumo de secretarias e fundos municipais**

Vigência da Contratação: 12 meses (prorrogável por mais 12 meses)

Modalidade: Pregão Eletrônico Registro de Preços

Fundamento Legal: A contratação ocorrerá por meio de PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS, nos termos do artigo XX da Lei Federal nº 14.133/21 c/c com o Decreto Municipal nº 0160, de 03 de dezembro de 2021. Artigo 6 e inciso, XLVI da Lei Federal de licitações e contratos. Regionalizado para ME, EPP e MEI Conforme dispõe Art. 48 Inc. I e III da Lei Complementar nº 123/2006, com redação dada pela Lei Complementar nº 147/2014 e suas alterações posteriores e nos art. 1º incisos I, II e III e art. 2º incisos I e II do Decreto Municipal nº. 171/2022

2 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação pretendida encontra amparo no planejamento de contratações do órgão, já que ocorrem todos os anos, sendo a quantificação vinculada à média utilizada nos últimos anos, assim como a qualificação dos itens a serem adquiridos, conforme especificado na documentação de formalização da demanda.

QUANTIDADE ADQUIRIDA NOS ÚLTIMOS ANOS

Especificação	2023	2022
ACHOCOLATADO LIQUIDO IGUAL OU SIMILAR A "NESTLÊ": para consumo doméstico acondicionado em embalagem, contendo 1.000 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	900	850
ACHOCOLATADO Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, cor própria, cheiro característico e sabor doce. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e com prazo de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	830	720
ALFACE Alface, do tipo lisa ou crespa, in natura, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte e aspecto que garantam a qualidade das folhas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica	805	800
AÇÚCAR CRISTAL Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto.	1800	1900
ADOÇANTE DIETÉTICO Adoçante dietético, à base de edulcorante natural, 100% stévia, líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 80 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	105	111
AMIDO DE MILHO Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com odor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 200g e com prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega	282	174

ARROZ PARBOILIZADO Arroz parboilizado, classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega	2800	2850
ARROZ POLIDO Arroz polido, grão longo, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	1920	1910
ARROZ VERMELHO: Arroz vermelho, beneficiado, polido, médio, com 9,0 mg de fibras a cada 100 gramas de arroz cru, produto acondicionado em embalagem plástica original do fabricante de 1 kg, livre de impurezas, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	600	450
ABACATE: Abacate, fruto de 1ª qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas de monobloco.	430	460
ABACAXI Abacaxi, fresco, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas e bem conservado.	304	432
ABÓBORA: Abóbora ou jerimum caboclo 1ª de qualidade, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de enfermidades, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionadas em caixas de monoblocos	400	300
ALHO Alho, bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	205	198
AÇAFRÃO DA TERRA Açafrão da terra, ou cúrcuma, em pó, de cor amarelada ou avermelhada. Pó isento de impurezas e umidade. Acondicionados em embalagem de 20g ou 50g, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	800	812
BATATA INGLESA Batata inglesa, lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	1800	1820
BETERRABA Beterraba, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	420	410
BANANA PRATA Banana prata, de primeira qualidade, tamanho e cor uniformes, desenvolvida, casca íntegra, com 70% de maturação, bem conservada, isenta de sujidades terrosas, sujidades, parasitas, larvas, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Peso por unidade padrão.	360	320
BATATA DOCE Batata doce, de primeira e boa qualidade, casca roxa ou branca, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e furos) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	460	440
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHAS SABOR CHOCOLATE Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolate, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade e peso líquido de 400g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega	1600	1700
BISCOITO DOCE Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica, peso líquido de 350g a 400g e com prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega	900	800

BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade e peso líquido de 350g a 400g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega	1800	1600
BISCOITO SALGADO ISENTO DE LEITE E DERIVADOS Biscoito salgado, tipo cream cracker, isento de leite e derivados, produto industrializado, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 400g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	800	650
BISCOITO SALGADO INTEGRAL Biscoito salgado, tipo cream cracker, integral, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega	1400	1600
BISCOITO DOCE TIPO MARIA Biscoito doce, tipo Maria, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	1600	1700
BISCOITO SALGADO Biscoito salgado, tipo cream cracker. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega	2800	2500
BOLO DE CHOCOLATE: Bolo de chocolate (massacaseira) embalados individualmente, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. validade a vencer de no mínimo 2 dias contados a partir da entrega.	300	320
BOLO DE CENOURA: Bolo de cenoura (massa caseira) embalados individualmente, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. validade a vencer de no mínimo 2 dias contados a partir da entrega	350	370
BOLO COMUM COM PASSAS: Bolo comum com passas (massa caseira), embalados individualmente, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, ingredientes, procedência. validade a vencer de no mínimo 2 dias contados a partir da entrega	320	280
BEBIDA LÁCTEA: Bebida láctea fermentada com polpa de morango, resfriado (manutenção da cadeira de frio até a entrega), isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem plástica primária (própria do fabricante) isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto, marca/procedência e selo do ministério da agricultura. validade a vencer de no mínimo 01 mês contados a partir da entrega. embalagem de 1 litro	2900	3200
CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA Carne bovina de 2ª moída, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	2052	2070

CARNE BOVINA DE 2ª PARA BIFE Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega	1450	1300
CARNE BOVINA DE 2ª, TIPO MÚSCULO, CHAMBARIL, PALETA, CAPA DE FILÉ. Carne bovina de 2ª, tipo músculo, chambaril, paleta, capa de filé, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	700	720
CARNE BOVINA DE 2ª, TIPO MÚSCULO, CHAMBARIL, PALETA, CAPA DE FILÉ. Carne bovina de 2ª, tipo músculo, chambaril, paleta, capa de filé, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	650	530
CARNE BOVINA, TIPO CARNE DE SOL Carne bovina, tipo carne de sol, de 2ª - dianteira, resfriada, pouca gordura, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	800	750
COSTELA BOVINA Costela bovina, ponta de agulha, pouca gordura, resfriada, acondicionada em embalagem de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	420	520
COXA E SOBRECOPA DE FRANGO Coxa e sobrecoxa de frango, sem osso, sem pele e congeladas, cor, sabor e odor característicos do produto, acondicionadas em embalagens de aproximadamente 01 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	400	420
CEBOLA BRANCA Cebola branca, de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	1000	960
CENOURA Cenoura, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	1100	930
COENTRO/CHEIRO VERDE Coentro/Cheiro verde, fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Transporte e aspecto que garantam a qualidade e manuseio das folhas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	1030	1050

CHUCHU Chuchu, de primeira, apresentando grau de maturação intermediária tal que permita suportar a manipulação, com odor agradável e consistência firme, com polpa íntacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Livre de materiais terrosos, e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, não lenhoso, bem formado, com coloração própria, em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionado em embalagem transparente atóxica	430	410
COUVE FOLHA Couve folha, do tipo manteiga, in natura, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e íntacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte e aspecto que garantam a qualidade das folhas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica	510	490
CAFÉ EM PÓ 250g Café em pó, torrado e moído, embalagem, com prazo de validade, peso líquido de 250g e selo ABIC (selo que atesta a pureza do café, garantindo que o produto adquirido está livre de qualquer tipo de impurezas). Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	442	360
COMPOSTO LACTEO INTEGRAL ZERO LACTOSE: Composto lácteo integral zero lactose, fortificado com vitaminas (a, d e c) e minerais (ferro e zinco), contendo a enzima lactase e emulsificamente lecitina de soja. lata de 380 gramas, sem amassaduras em perfeito estado de conservação. acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde	320	350
COLORÍFICO EM PÓ/COLORAU Colorau em pó/colorau. Embalagem de 100g, pó fino, homogêneo, coloração alaranjado/vermelho intenso, natural, à base de urucum. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	1100	1200
CREME DE LEITE UHT Creme de Leite UHT, sabor suave, consistência firme, elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, zero gorduras trans. Embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	360	320
DOCE DE GOIABA: Doce de goiaba em tablete, com 300 gramas (contendo 10 unidades), em embalagem dupla protetora, acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a resolução normativa nº 09/78 da Anvisa.	360	320
DOCE DE BANANA: Doce de banana em tablete com 300 gramas (contendo 10 unidades), em embalagem primária e secundária, acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a resolução normativa nº 09/78 da Anvisa.	320	310
ERVILHA EM CONSERVA Ervilha em conserva, simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com grãos previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem em sachês de 200g, isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, sujidades, rasuras e perfurações. A embalagem deve ser atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega	260	280
EXTRATO DE TOMATE Extrato de tomate, preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem contendo registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Acondicionado em embalagem de 340 g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto	560	460

FARELO DE AVEIA Farelo de aveia, Cereal de aveia em farelo enriquecida com vitaminas e sais minerais, em caixa de 200g. Rótulo contendo informação nutricional, data defabricação, validade e lote. Validade mínima de6 meses a partir da data da entrega do produto.	520	510
FARINHA DE MANDIOCA Farinha de mandioca, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, amarela, com corante natural à base de cúrcuma/açafrão, embalagem contendo peso líquido de 1kg, e prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.	620	610
FARINHA DE MANDIOCA: Farinha de mandioca, amarela, torrada, primeira qualidade, com 1 kg, acondicionada em embalagem de polipropileno transparente, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade,de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	520	500
FARINHA DE TRIGO TIPO 1 COM FERMENTO Farinha de trigo, tipo 1, com fermento, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar dadata de entrega	350	380
FARINHA DE TRIGO TIPO 1 SEM FERMENTO Farinha de trigo, tipo 1, sem fermento, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 Kg,com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	360	326
FÉCULA DE MANDIOCA Fécula de mandioca, para preparo de tapioca, em embalagem de 1 kg, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Isento de sujidades e/ou parasitas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir dadata de entrega.	520	530
FEIJÃO, TIPO CORDA Feijão, tipo corda, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir dadata de entrega.	720	730
FEIJÃO, TIPO CARIOQUINHA Feijão, tipo carioquinha, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	800	850
FEIJÃO, TIPO PRETO Feijão, tipo preto, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir dadata de entrega.	250	252
FLOCÃO DE MILHO Farinha de milho flocada, ou flocão de milho, produto minimamente processado, obtido por meio da laminação de diferentes frações dos grãos de milho degerminados, sem adição de sal nem outros aditivos, produto novo e de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade mínimo de 6meses a partir da data de entrega	3200	3400
GELATINA: Gelatina vegetal, em pó, sabor morango, com 30 gramas, acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	80	130
GOIABA VERMELHA Goiaba vermelha, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte e bem conservada.	1150	900
JERIMUM Jerimum, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de sujidades, parasitas, larvas ematerial terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte	630	620
LOURO DESIDRATADO Louro desidratado, embalagem de aproximadamente 4 g. Condimento, apresentação natural, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto	120	170

LINGUIÇA DE FRANGO: Linguiça de frango, de boa qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária original de 01 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto, marca/procedência e selo do ministério da agricultura. validade a vencer de no mínimo 03 meses contados da entrega.	250	320
LINGUIÇA CALABRESA: Linguiça calabresa, de boa qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária original de 01 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto, marca/procedência e selo do ministério da agricultura. validade a vencer de no mínimo 03 meses contados da entrega	110	105
LARANJA Laranja, tipo pêra, fresca, de primeira qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e bem conservada.	800	920
LEITE DE VACA EM PÓ Leite de vaca em pó, integral, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	3200	3800
LEITE CONDENSADO: Leite condensado, primeira qualidade, com selo do ministério da agricultura, em embalagem tetra pak com 395 g, em perfeito estado de conservação. acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde	420	410
LIMÃO Limão, tipo Taiti, fresco, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas e bem conservado.	200	360
MAÇÃ NACIONAL Maçã nacional, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte e bem conservada.	320	280
MAMÃO Mamão, tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte e bem conservado	800	850
MACAXEIRA Macaxeira, in natura, macia, graúda, frescas, com grau de evolução e maturação adequada, polpa íntegra e firme. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos de parasitas e larvas.	920	950
MANGA Manga, tamanho médio, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas. Com transporte e conservação adequados para o consumo.	810	790
MARACUJÁ Maracujá, redondo, bem desenvolvido e maduro, firme e intacto, graúdo, tamanho e coloração uniformes, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas. Com transporte e conservação adequados para o consumo	820	830
MELANCIA Melancia, redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta graúda, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas.	900	920
MELÃO Melão, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, sem rachaduras e bem conservado.	350	320
MACARRÃO PARAFUSO: Macarrão parafuso, abase de farinha, vitaminado com ovos, com 500 gramas, acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	400	420
MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE Macarrão, tipo espaguete, à base de farinha, sem ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	2300	2100
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL Macarrão, tipo espaguete, integral. À base de farinha de trigo integral, sem ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	400	385

MAIONESE: Maionese tradicional, 0% de gordura trans, sachê de 200 gramas, acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa	320	330
MARGARINA VEGETAL: Margarina vegetal, com 60% de lipídeos de gordura trans, primeira qualidade, embalagem (pote) de 01 kg, acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	420	380
MARGARINA COM SAL Margarina com sal, 100% vegetal, isenta de leite e derivados. Não rançosa, acondicionada em embalagem resistente de polietileno. Embalagem plástica de 500g, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega	410	400
MILHO, PARA O PREPARO DE MUNGUNZÁ Milho, para o preparo de mungunzá, seco, processado em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico resistente, com peso líquido de 500g e prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega.	600	450
MILHO PARA PIPOCA: Milho para pipoca, grupo duro, classe amarela, tipo 01, embalagem plástica de 500 gramas, acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	240	230
MILHO VERDE EM CONSERVA Milho verde em conserva, simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem em sachês de 200g, isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, sujidades, rasuras e perfurações. A embalagem deve ser atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega	170	160
MORTADELA MIXTA: Produto fabricado a base de carne suína e de frango, resfriada, acondicionada em pacotes tubo plásticos avácuo, devendo constar a data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa nº 304 de 22 de abril de 1996 e nº 304 de 22 de abril de 1998 e da resolução da anvisa nº 105 de 19 de maio de 1999, de acordo com a legislação sanitária.	320	200
ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA Óleo comestível vegetal de soja, refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade. Embalagem com identificação do produto e com prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.	800	600
ORÉGANO DESIDRATADO Orégano desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, contendo aproximadamente 10g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega	200	250
OVO DE GALINHA Ovo de galinha, bandeja com 15 unidades, tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Deve conter selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificações necessárias.	1800	1600
PEITO DE FRANGO Peito de frango, de primeira qualidade, congelado, acondicionado em embalagem própria de aproximadamente 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	2000	2100
PIMENTÃO VERDE Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	120	160

PEPINO Pepino, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação intermediário, que permita suportar a manipulação, com odor característico e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem defeitos que possam alterar sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	220	230
POLPA DE FRUTA, SABORES DIVERSOS Polpa de fruta, sabores diversos, acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA	2600	2200
PRESUNTO BOVINO: Frios, variedade presunto de carne bovina, tipo preparação defumado, apresentação peça inteira e/ fatiado, estado de conservação resfriado.	180	205
PÃO DE FORMA: Pão de forma, sem casca, fatiado, pacote com 20 fatias, embalagem plástica de 450 gramas, com rótulo, lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade e procedência, validade de 05 dias a partir da data de entrega.	1800	1850
PÃO, TIPO CACHORRO QUENTE Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem, informações nutricionais e prazo de validade	2600	2200
PÃO PARA HAMBURGUER: Produto produzida forma artesanal com a utilização de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, fabricado a base de farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo enriquecida de ferro e ácido fólico conforme rdc 344 de 13/12/2002, isento de gorduras trans, podendo conter outrassubstâncias alimentícias, validade: 10 dias, acondicionada em embalagem de polietileno, pacotes com 10 unidades, equivalente a 500 gramas, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – cnpa	800	850
PÃO DE QUEIJO: Produto produzida de forma artesanal com a utilização de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, de consistência firme, macio, tamanho uniforme, fabricado a base água, polvilho doce, ovo, margarina, fécula de mandioca, queijo, amido modificado, leite em pó, sal e aroma idêntico ao natural de queijo. os pães não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. peso unitário de aproximadamente 50 gramas. embalados em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento, transparente com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente	800	812
QUEIJO MOZARELA: Queijo mozzarella fresco, resfriado (manutenção da cadeia de frio até a entrega), consistência firme, não maturado, sabor suave e levemente ácido, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto, marca/procedência e selo do ministério da agricultura. validade a vencer de no mínimo 01 mês contados a partir da entrega. peça inteira.	110	105
QUEIJO COALHO Queijo coalho, fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg, atóxica não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade e comercialização devidamente dentro da legislação vigente.	220	212
REPOLHO BRANCO Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio	320	325
REPOLHO ROXO Repolho roxo, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio.	182	160

SAL Sal, refinado, iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação doproduto, contendo 1kg e com prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega.	750	730
SARDINHA EM CONSERVA: Sardinha em conserva com óleo de soja, rica em omega3, lata 225g sem amassaduras, com selo do ministério da agricultura acondicionado em embalagem original do fabricante, em perfeito estado de conservação, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	1200	1100
TEMPERO COMPLETO TRADICIONAL: constituído pela mistura de sal refinado, podendo ser acrescentado de alho, cebola em pó, salsa em flocos e outros condimentos, exceto pimenta. embalagem contendo no mínimo 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante prazo de validade e peso liquido, de acordo com as normas e/ou resoluções da anvisa/ms ou registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	1230	1120
TOMATE Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	1850	1620
VINAGRE Vinagre, de álcool, ou de maçã, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 750ml e com prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.	421	362

Nesse sentido, como o Plano Anual de Contratações ainda não foi formalizado se utilizará o histórico das aquisições nos últimos 03 anos, com aumento da demanda em até 20%, para fins de reserva, com fins a:

- Atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;
- Assegurar a continuidade e a manutenção dos serviços públicos ofertados, bem como o uso racional dos recursos financeiros;
- Atendimento ao Princípio da Economicidade cuja meta é a obtenção da melhor relação custo-benefício possível entre os itens a serem adquiridos e os recursos financeiros, econômicos e administrativos a serem utilizados, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável;

3 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Constitui objeto deste Estudo Técnico Preliminar, o Registro de Preço para Eventual e Futura, **fornecimento gradual de gêneros alimentícios para suprir as necessidades desse município quanto a: alimentação escolar (pnae), consumo de secretarias e fundos municipais.**

Estes alimentos serão utilizados para fornecimento e composição de Alimentação Escolar das instituições de ensino deste município, que atendem cerca de 842 alunos em toda a rede de ensino, e bem como considerando a importância da execução do programa, do cumprimento da Lei nº. 11947/09, da Resolução CD/FNDE Nº 26, de 17 de junho de 2013 e das normas existentes para aquisição de produtos para a alimentação escolar, além de propiciar o consumo das secretarias e Fundos Municipais, englobando pacientes e setores administrativos.

A aquisição será destinada aos alunos dos CMEIS, EMEIS, Ensino Fundamental e EJA. Ressaltamos ainda, que as referências utilizadas nas per capita para aquisição dos produtos são baseadas nas recomendações do PNAE/FNDE.

Os gêneros aqui elencados foram selecionados pela Gerência de Alimentação Escolar, através da Secretaria Municipal de Educação, uma vez que, para o contínuo andamento das rotinas administrativas nas unidades vinculadas, e em relação a atendimentos dos alunos matriculados, tal item precisa estar disponível, conforme o aumento da demanda de alunos. Cada secretaria e fundo municipal solicitou os itens necessários ao seu funcionamento prezando pela qualidade e economicidade, bem como garantir a racionalidade de quantitativos.

4- DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo deles, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE a CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.

O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade.

O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas, conforme prazos estabelecidos.

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, e ademais para as legislações e afins que orientam a produção sustentável dessas atividades.

A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

5 - LEVANTAMENTO DO MERCADO

O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza, sendo porquanto vedada a terceirização.

O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da municipalidade.

Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar.

Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

Logo, a aquisição dos gêneros objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas, por se qualificarem como bens ou serviços do tipo COMUM.

Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta envolve a aquisição de materiais de consumo por meio de registro de preço para o ressurgimento dos estoques de gêneros de alimentação, para fins de atendimento às necessidades institucionais, proporcionando uma alimentação a ser fornecida aos alunos dos CMEIS, EMEIS, Ensino Fundamental e EJA. Ressaltamos ainda, que as referências utilizadas nas per capita para aquisição dos produtos são baseadas nas recomendações do PNAE/FNDE. Além de itens que serão consumidos pelas outras secretarias e Fundos Municipais.

Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

7- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa das quantidades foi levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

- A) Necessidade atual das quantidades dos alimentos a serem fornecidos para um período de 12 meses;
- B) Previsão do número total de 842 alunos;
- C) Consulta a outros órgãos da Administração com perfil, necessidades ou demandas semelhantes para uma comparação;

As estimativas de consumo individualizadas, encontram-se consignadas na tabela abaixo descrita:

Item	Especificação	Unidade	Quant
1	ACHOCOLATADO LIQUIDO IGUAL OU SIMILAR A "NESTLÉ": para consumo doméstico acondicionado em embalagem, contendo 1.000 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	Lt	1200
2	ACHOCOLATADO Achocolatado, em pó, vitaminado, homogêneo, cor própria, cheiro característico e sabor doce. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e com prazo de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Pct	1000

3	ALFACE Alfaca, do tipo lisa ou crespa, in natura, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte e aspecto que garantam a qualidade das folhas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica	Pés	1000
4	AÇÚCAR CRISTAL Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	2500
5	ADOÇANTE DIETÉTICO Adoçante dietético, à base de edulcorante natural, 100% stévia, líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 80 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Frs	150
6	AMIDO DE MILHO Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com odor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 200g e com prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega	Und	300
7	ARROZ PARBOILIZADO Arroz parboilizado, classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega	Kg	3000
8	ARROZ POLIDO Arroz polido, grão longo, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	Kg	2000
9	ARROZ VERMELHO: Arroz vermelho, beneficiado, polido, médio, com 9,0 mg de fibras a cada 100 gramas de arroz cru, produto acondicionado em embalagem plástica original do fabricante de 1 kg, livre de impurezas, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	Kg	800
10	ABACATE: Abacate, fruto de 1ª qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas de monobloco.	kg	500
11	ABACAXI Abacaxi, fresco, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas e bem conservado.	Kg	500
12	ABÓBORA: Abóbora ou jerimum caboclo 1ª de qualidade, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de enfermidades, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionadas em caixas de monoblocos	Kg	500
13	ALHO Alho, bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	Kg	265
14	AÇAFRÃO DA TERRA Açafrão da terra, ou cúrcuma, em pó, de cor amarelada ou avermelhada. Pó isento de impurezas e umidade. Acondicionados em embalagem de 20g ou 50g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Pç	1200

15	BATATA INGLESA Batata inglesa, lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	2000
16	BETERRABA Beterraba, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	500
17	BANANA PRATA Banana prata, de primeira qualidade, tamanho e cor uniformes, desenvolvida, casca íntegra, com 70% de maturação, bem conservada, isenta de sujidades terrosas, sujidades, parasitas, larvas, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Peso por unidade padrão.	Kg	400
18	BATATA DOCE Batata doce, de primeira e boa qualidade, casca roxa ou branca, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e furos) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	530
19	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHAS AROMATIZADO Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolate, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade e peso líquido de 400g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega	Pct	2000
20	BISCOITO DOCE Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica, peso líquido de 350g a 400g e com prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega	Pct	1000
21	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade e peso líquido de 350g a 400g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega	Pct	2000
22	BISCOITO SALGADO ISENTO DE LEITE E DERIVADOS Biscoito salgado, tipo cream cracker, isento de leite e derivados, produto industrializado, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 400g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pct	1000
23	BISCOITO SALGADO INTEGRAL Biscoito salgado, tipo cream cracker, integral, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega	Pct	2000
24	BISCOITO DOCE TIPO MARIA Biscoito doce, tipo Maria, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pct	2000
25	BISCOITO SALGADO Biscoito salgado, tipo cream cracker. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem gorduras trans. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega	Pct	3000
26	BOLO DE CHOCOLATE: Bolo de chocolate (massa caseira) embalados individualmente, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. validade a vencer de no mínimo 2 dias contados a partir da entrega.	Kg	400

27	BOLO DE CENOURA: Bolo de cenoura (massa caseira) embalados individualmente, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. validade a vencer de no mínimo 2 dias contados a partir da entrega	kg	400
28	BOLO COMUM COM PASSAS: Bolo comum com passas (massa caseira), embalados individualmente, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, ingredientes, procedência. validade a vencer de no mínimo 2 dias contados a partir da entrega	Kg	400
29	BEBIDA LÁCTEA: Bebida láctea fermentada com polpa de morango, resfriado (manutenção da cadeia de frio até a entrega), isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem plástica primária (própria do fabricante) isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto, marca/procedência e selo do ministério da agricultura. validade a vencer de no mínimo 01 mês contados a partir da entrega. embalagem de 1 litro	LT	4000
30	CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA Carne bovina de 2ª moída, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	Kg	2100
31	CARNE BOVINA DE 2ª PARA BIFE Carne bovina de 2ª para bife, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega	Kg	1500
32	CARNE BOVINA DE 2ª, TIPO MÚSCULO, CHAMBARIL, PALETA, CAPA DE FILÉ. Carne bovina de 2ª, tipo músculo, chamberil, paleta, capa de filé, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	Kg	800
32	CARNE BOVINA DE 2ª, TIPO MÚSCULO, CHAMBARIL, PALETA, CAPA DE FILÉ. Carne bovina de 2ª, tipo músculo, chamberil, paleta, capa de filé, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	Kg	800

33	CARNE BOVINA, TIPO CARNE DE SOL Carne bovina, tipo carne de sol, de 2ª - dianteira, resfriada, pouca gordura, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	Pct	1000
34	COSTELA BOVINA Costela bovina, ponta de agulha, pouca gordura, resfriada, acondicionada em embalagem de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	Kg	600
35	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO Coxa e sobrecoxa de frango, sem osso, sem pele e congeladas, cor, sabor e odor característicos do produto, acondicionadas em embalagens de aproximadamente 01 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	kg	480
36	CEBOLA BRANCA Cebola branca, de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	1230
37	CENOURA Cenoura, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	kg	1200
38	COENTRO/CHEIRO VERDE Coentro/Cheiro verde, fresco, com coloração verde escuro, separado em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Transporte e aspecto que garantam a qualidade e manuseio das folhas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	Mç	1200
39	CHUCHU Chuchu, de primeira, apresentando grau de maturação intermediária tal que permita suportar a manipulação, com odor agradável e consistência firme, com polpa íntacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Livre de materiais terrosos, e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, não lenhoso, bem formado, com coloração própria, em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionado em embalagem transparente atóxica	Kg	600
40	COUVE FOLHA Couve folha, do tipo manteiga, in natura, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e íntacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte e aspecto que garantam a qualidade das folhas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica	Mç	600
41	CAFÉ EM PÓ 250g Café em pó, torrado e moído, embalagem, com prazo de validade, peso líquido de 250g e selo ABIC (selo que atesta a pureza do café, garantindo que o produto adquirido está livre de qualquer tipo de impurezas). Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pct	500

42	COMPOSTO LACTEO INTEGRAL ZERO LACTOSE: Composto lácteo integral zero lactose, fortificado com vitaminas (a, d e c) e minerais (ferro e zinco), contendo a enzima lactase e emulsificante lecitina de soja. lata de 380 gramas, sem amassaduras em perfeito estado de conservação. acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde	Und	400
43	COLORÍFICO EM PÓ/COLORAU Colorau em pó/colorau. Embalagem de 100g, pó fino, homogêneo, coloração alaranjado/vermelho intenso, natural, à base de urucum. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	Pct	1500
44	CREME DE LEITE UHT Creme de Leite UHT, sabor suave, consistência firme, elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, zero gorduras trans. Embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Cx	400
45	DOCE DE GOIABA: Doce de goiaba em tablete, com 300 gramas (contendo 10 unidades), em embalagem dupla protetora, acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a resolução normativa nº 09/78 da anvisa.	pct	400
46	DOCE DE BANANA: Doce de banana em tablete com 300 gramas (contendo 10 unidades), em embalagem primária e secundária, acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a resolução normativa nº 09/78 da anvisa.	Pct	400
47	ERVILHA EM CONSERVA Ervilha em conserva, simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com grãos previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré- cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem em sachês de 200g, isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, sujidades, rasuras e perfurações. A embalagem deve ser atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega	Und	300
48	EXTRATO DE TOMATE Extrato de tomate, preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem contendo registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Acondicionado em embalagem de 340 g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto	Und	700
49	FARELO DE AVEIA Farelo de aveia, Cereal de aveia em farelo enriquecida com vitaminas e sais minerais, em caixa de 200g. Rótulo contendo informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega do produto.	Und	600
50	FARINHA DE MANDIOCA Farinha de mandioca, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, amarela, com corante natural à base de cúrcuma/açafrão, embalagem contendo peso líquido de 1kg, e prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.	Kg	800
51	FARINHA DE MANDIOCA: Farinha de mandioca, amarela, torrada, primeira qualidade, com 1 kg, acondicionada em embalagem de polipropileno transparente, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	Kg	600

52	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 COM FERMENTO Farinha de trigo, tipo 1, com fermento, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Kg	430
53	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 SEM FERMENTO Farinha de trigo, tipo 1, sem fermento, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Kg	400
54	FÉCULA DE MANDIOCA Fécula de mandioca, para preparo de tapioca, em embalagem de 1 kg, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Isento de sujidades e/ou parasitas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	730
55	FEIJÃO, TIPO CORDA Feijão, tipo corda, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	800
56	FEIJÃO, TIPO CARIOQUINHA Feijão, tipo carioquinha, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	1000
57	FEIJÃO, TIPO PRETO Feijão, tipo preto, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	300
58	FLOCÃO DE MILHO Farinha de milho flocada, ou flocão de milho, produto minimamente processado, obtido por meio da laminação de diferentes frações dos grãos de milho degerminados, sem adição de sal nem outros aditivos, produto novo e de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega	Pct	3600
59	GELATINA: Gelatina vegetal, em pó, sabor morango, com 30 gramas, acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	Und	200
60	GOIABA VERMELHA Goiaba vermelha, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte e bem conservada.	Kg	1200
61	JERIMUM Jerimum, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte	Kg	700
62	LOURO DESIDRATADO Louro desidratado, embalagem de aproximadamente 4 g. Condimento, apresentação natural, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto	Pç	300
63	LINGUIÇA DE FRANGO: Linguiça de frango, de boa qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária original de 01 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto, marca/procedência e selo do ministério da agricultura. validade a vencer de no	Kg	350

	mínimo 03 meses contados da entrega.		
64	LINGUIÇA CALABRESA: Linguíça calabresa, de boa qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária original de 01 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto, marca/procedência e selo do ministério da agricultura. validade a vencer de no mínimo 03 meses contados da entrega	Kg	200
65	LARANJA Laranja, tipo pêra, fresca, de primeira qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e bem conservada.	Kg	1020
66	LEITE DE VACA EM PÓ Leite de vaca em pó, integral, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	5000
67	LEITE CONDENSADO: Leite condensado, primeira qualidade, com selo do ministério da agricultura, em embalagem tetra pak com 395 g, em perfeito estado de conservação. acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde	Und	600
68	LIMÃO Limão, tipo Taiti, fresco, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas e bem conservado.	Kg	600
69	MAÇÃ NACIONAL Maçã nacional, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte e bem conservada.	Kg	400
70	MAMÃO Mamão, tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte e bem conservado	Kg	1012
71	MACAXEIRA Macaxeira, in natura, macia, graúda, frescas, com grau de evolução e maturação adequada, polpa íntegra e firme. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos de parasitas e larvas.	Kg	1024
72	MANGA Manga, tamanho médio, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas. Com transporte e conservação adequados para o consumo.	Kg	1000
73	MARACUJÁ Maracujá, redondo, bem desenvolvido e maduro, firme e intacto, graúdo, tamanho e coloração uniformes, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas. Com transporte e conservação adequados para o consumo	Kg	1000
74	MELANCIA Melancia, redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta graúda, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	1024
75	MELÃO Melão, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, sem rachaduras e bem conservado.	Kg	400
76	MACARRÃO PARAFUSO: Macarrão parafuso, abase de farinha, vitaminado com ovos, com 500 gramas, acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	Pct	600
77	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE Macarrão, tipo espaguete, à base de farinha, sem ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pct	2500

78	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL Macarrão, tipo espaguete, integral. À base de farinha de trigo integral, sem ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pct	500
79	MAIONESE: Maionese tradicional, 0% de gordura trans, sachê de 200 gramas, acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa	SH	400
80	MARGARINA VEGETAL: Margarina vegetal, com 60% de lipídeos de gordura trans, primeira qualidade, embalagem (pote) de 01 kg, acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	Pt	500
81	MARGARINA COM SAL Margarina com sal, 100% vegetal, isenta de leite e derivados. Não rançosa, acondicionada em embalagem resistente de polietileno. Embalagem plástica de 500g, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega	und	500
82	MILHO, PARA O PREPARO DE MUNGUNZÁ Milho, para o preparo de mungunzá, seco, processado em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico resistente, com peso líquido de 500g e prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega.	Pct	800
83	MILHO PARA PIPOCA: Milho para pipoca, grupo duro, classe amarela, tipo 01, embalagem plástica de 500 gramas, acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	Pct	300
84	MILHO VERDE EM CONSERVA Milho verde em conserva, simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem em sachês de 200g, isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, sujidades, rasuras e perfurações. A embalagem deve ser atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega	Und	224
85	MORTADELA MIXTA: Produto fabricado a base de carne suína e de frango, resfriada, acondicionada em pacotes tubo plásticos avácuo, devendo constar a data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa nº 304 de 22 de abril de 1996 e nº 304 de 22 de abril de 1998 e da resolução da anvisa nº 105 de 19 de maio de 1999, de acordo com a legislação sanitária.	Kg	500
86	ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA Óleo comestível vegetal de soja, refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade. Embalagem com identificação do produto e com prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.	Und	1000
87	ORÉGANO DESIDRATADO Orégano desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, contendo aproximadamente 10g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega	Pct	450

88	OVO DE GALINHA Ovo de galinha, bandeja com 15 unidades, tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Deve conter selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificações necessárias.	bdj	2460
89	PEITO DE FRANGO Peito de frango, de primeira qualidade, congelado, acondicionado em embalagem própria de aproximadamente 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Na embalagem deve conter: a identificação da empresa, peso, data de processamento, data de validade e identificação do tipo de carne. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	Kg	2400
90	PIMENTÃO VERDE Pimentão verde, extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	Kg	220
91	PEPINO Pepino, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação intermediário, que permita suportar a manipulação, com odor característico e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem defeitos que possam alterar sua qualidade. Livre de materiais terrosos e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, com coloração própria. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	Kg	480
92	POLPA DE FRUTA, SABORES DIVERSOS Polpa de fruta, sabores diversos, acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA	Kg	3600
93	PRESUNTO BOVINO: Frios, variedade presunto de carne bovina, tipo preparação defumado, apresentação peça inteira e/ fatiado, estado de conservação resfriado.	Kg	300
94	PÃO DE FORMA: Pão de forma, sem casca, fatiado, pacote com 20 fatias, embalagem plástica de 450 gramas, com rótulo, lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade e procedência. validade de 05 dias a partir da data de entrega.	Pct	2000
95	PÃO, TIPO CACHORRO QUENTE Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem, informações nutricionais e prazo de validade	Pct	3000
96	PÃO PARA HAMBURGUER: Produto produzida de forma artesanal com a utilização de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, fabricado a base de farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo enriquecida de ferro e ácido fólico conforme rdc 344 de 13/12/2002, isento de gorduras trans, podendo conter outras substâncias alimentícias, validade: 10 dias, acondicionada em embalagem de polietileno, pacotes com 10 unidades, equivalente a 500 gramas, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – cnpa	Kg	1200
97	PÃO DE QUEIJO: Produto produzida de forma artesanal com a utilização de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, de consistência firme, macio, tamanho uniforme, fabricado a base água, polvilho doce, ovo, margarina, fécula de mandioca, queijo, amido modificado, leite em pó, sal e aroma idêntico ao natural de queijo. os pães não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. peso unitário de aproximadamente 50 gramas. embalados em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento, transparente com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente	Kg	1000

98	QUEIJO MOZARELA: Queijo mozzarella fresco, resfriado (manutenção da cadeia de frio até a entrega), consistência firme, não maturado, sabor suave e levemente ácido, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto, marca/procedência e selo do ministério da agricultura. validade a vencer de no mínimo 01 mês contados a partir da entrega. peça inteira.	Kg	200
99	QUEIJO COALHO Queijo coalho, fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg, atóxica não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade e comercialização devidamente dentro da legislação vigente.	Kg	380
100	REPOLHO BRANCO Repolho branco, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio	Kg	600
101	REPOLHO ROXO Repolho roxo, in natura, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio.	Kg	310
102	SAL Sal, refinado, iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, contendo 1kg e com prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega.	kg	800
103	SARDINHA EM CONSERVA: Sardinha em conserva com óleo de soja, rica em omega3, lata 225g sem amassaduras, com selo do ministério da agricultura acondicionado em embalagem original do fabricante, em perfeito estado de conservação, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	Lat	1560
104	TEMPERO COMPLETO TRADICIONAL: constituído pela mistura de sal refinado, podendo ser acrescentado de alho, cebola em pó, salsa em flocos e outros condimentos, exceto pimenta. embalagem contendo no mínimo 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante prazo de validade e peso líquido, de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/MS ou registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	Gf	1400
105	TOMATE Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	Kg	2000
106	VINAGRE Vinagre, de álcool, ou de maçã, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 750ml e com prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.	und	600

Portanto, saliente-se que os quantitativos projetados acima são de grande valia para a definição da forma de contratação e da previsão do impacto econômico da solução.

8 – ESTIMATIVA DE VALORES

Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, será utilizada como parâmetros as disposições contidas no capítulo IV – artigos seguintes do Decreto Municipal nº. 160 de 03 de dezembro de 2021:

Art. 11. No procedimento de pesquisa de preços realizado em âmbito municipal, os parâmetros previstos no § 1º do art. 23 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, são autoaplicáveis, no que couber.

Art. 12. Adotar-se-á, para a obtenção do preço estimado, cálculo que incidirá sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o § 1º do art. 23 da Lei nº 14.133, de 1º de

abril de 2021, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes ou excessivamente elevados. § 1º A partir dos preços obtidos a partir dos parâmetros de que trata o § 1º do art. 23 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, o valor estimado poderá ser, a critério da Administração, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, podendo ainda ser utilizados outros critérios ou métodos, desde que devidamente justificados nos autos pelo gestor responsável e aprovados pela autoridade competente. § 2º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial, quando houver grande variação entre os valores apresentados. § 3º A desconsideração dos valores inexequíveis, inconsistentes ou excessivamente elevados, será acompanhada da devida motivação.

Na pesquisa de preços, serão ainda observadas as condições comerciais praticadas no mercado local das respectivas unidades, incluindo prazos e locais de entrega, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso.

9 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea “b”, do inciso V, do art. 40 da Lei nº 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala, e ademais em aquisição do tipo registro de preços.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

10 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

11 – RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

- Assegurar uma ótima alimentação para os alunos da rede municipal de ensino de Rafael Godeiro - RN, consequentemente aferindo melhorias no desempenho no processo de ensino aprendizagem, com um cardápio nutritivo, objetivando melhorias em saúde física e mental;
- Melhor aproveitamento dos recursos financeiros;

Desta forma, Órgãos da Administração Pública Direta e Indireta/Unidades Educacionais/Unidades de Saúde, Unidades Assistenciais/Programas e Projetos Assistenciais poderão cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas, dentre outras.

12- PROVIDÊNCIAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Elaborar cardápio escolar para que sejam garantidas as refeições de acordo com as necessidades nutricionais.

Não se configura necessária a elaboração de cronograma para adequação de ambientes visando o início da execução do objeto, pois ele já se encontra em funcionamento e com a equipe plenamente capacitada.

Observar a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização da execução do objeto de acordo com as especificidades estabelecidas:

- O objeto da presente contratação não apresenta peculiaridades que justifiquem a necessidade de capacitação constante de servidores.

Considerando todo o exposto, não há risco de a contratação falhar em relação a adequações do ambiente de organização, pois tais adequações não são necessárias.

13- POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como as Leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume



**RAFAEL GODEIRO – PREFEITURA
PALÁCIO SEVERINO LOPES DOS REIS
GABINETE DA PREFEITA
CNPJ 08.349.037/0001-31**

EDITAL

SRP - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2024

Av. Benedito Julião de Medeiros, 72. Centro. Rafael Godeiro / RN

CEP: 59.740-000 / Telefone (84) 3363.0062 / E-mail: pmrgodeiro@hotmail.com

possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

14 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação se mostra VIÁVEL em termos de disponibilidade de mercado, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

A aquisição dos materiais objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo, nos termos da legislação vigente.