

11.9. O preço registrado e os respectivos fornecedores serão divulgados no quadro de avisos da Comissão de Licitação da Prefeitura de Baturité e ficarão à disposição durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

11.10. O Município monitorará, pelo menos trimestralmente, os preços dos produtos, avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados.

11.11. O Município convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado estiver acima do preço de mercado.

11.12. Antes de receber o pedido de fornecimento e caso seja frustrada a negociação, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido, caso comprove mediante requerimento fundamentado e apresentação de comprovantes, que não pode cumprir as obrigações assumidas, devido ao preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado, por fato superveniente.

11.13. Em qualquer hipótese os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar aos praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da Carta Proposta do fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro – equação econômico-financeira.

11.14. Para efeito de definição do preço de mercado serão considerados os preços que forem iguais ou inferiores à média daqueles apurados pelo Município para determinado ITEM/LOTE.

11.15. Não havendo êxito nas negociações com o primeiro colocado, o Município poderá convocar os demais fornecedores classificados para formalizarem o Registro de seus Preços, nas mesmas condições do 1º colocado ou revogar a Ata de Registro de Preços ou parte dela.

12. DA ENTREGA DOS BENS LICITADOS:

12.1. Conforme descrição detalhada no Termo de Referência – Anexo I deste edital.

13. DO PAGAMENTO, REAJUSTE E REEQUILÍBRIO

13.1. O pagamento será realizado ao fornecedor, quando regularmente solicitados os bens pelo MUNICÍPIO, na proporção da entrega dos bens licitados, segundo as autorizações de fornecimento/ordens de compra expedidas, de conformidade com as notas fiscais/faturas devidamente atestadas pelo Gestor da despesa, acompanhadas das Certidões Federais, Estaduais, Municipais e Trabalhista, todas atualizadas, observadas as condições da Carta Proposta e os preços devidamente registrados no Anexo I deste instrumento

13.2. Por ocasião da entrega dos produtos, o fornecedor deverá apresentar recibo em 02 (duas) vias, além das respectivas faturas e Nota Fiscal. Para os produtos objetos deste certame, deverá ser emitida Fatura e Nota Fiscal por Anexo em nome da Prefeitura Municipal de Baturité, com endereço na Praça da Matriz, S/N, Palácio Entre Rios, Centro, Baturité/CE – CEP 62.760.000, inscrita no CNPJ sob o nº 07.387.343/0001-08.

13.3. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o encaminhamento da documentação tratada neste subitem, observadas as disposições editalícias, através de crédito na Conta Bancária do fornecedor ou através de cheque nominal.

13.3.1. Caso constatada alguma irregularidade nas notas fiscais, faturas, estas serão devolvidas ao fornecedor, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo para pagamento da data da sua reapresentação.

13.3.2. Para cada Ordem de Compra/Autorização de Fornecimento, o fornecedor deverá emitir uma única nota fiscal/fatura.

13.3.3. Por ocasião do pagamento, será efetuada consulta "ON-LINE" às certidões apresentadas, para verificação de todas as condições de regularidade fiscal e trabalhista.

13.3.4. Constatada a situação de irregularidade junto à fazenda pública, a CONTRATADA será comunicada por escrito para que regularize sua situação, no prazo estabelecido pelo MUNICÍPIO, sendo-lhe facultada a apresentação de defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

13.3.5. Nenhum pagamento isentará o FORNECEDOR das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva do fornecimento.

13.4. Os preços registrados na presente ata não serão objeto de reajuste antes de decorridos 01 (um) ano de seu registro, hipótese na qual poderá ser utilizado o índice IGP-M da Fundação Getúlio Vargas

13.5. Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução ao ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, poderá, mediante procedimento administrativo onde reste demonstrada tal situação, e antes de recebida a ordem de compra, ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma do artigo 65, II, "d" da Lei Federal n.º 8.656/93, alterada e consolidada.

13.5.1. Os preços registrados que sofrerem reajuste/reequilíbrio não ultrapassarão aos preços praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da Carta Proposta e aquele vigente no mercado à época do registro.

13.5.2. Caso o preço registrado seja superior à média dos preços de mercado, o MUNICÍPIO solicitará ao Fornecedor, mediante correspondência, redução do preço registrado, de forma a adequá-lo a definição do parágrafo único.

13.5.3. Fracassada a negociação com o primeiro colocado o MUNICÍPIO convocará as demais empresas com preços registrados para o lote, se for o caso, ou ainda os fornecedores classificados, respeitado as condições de fornecimento, os preços e os prazos do primeiro classificado, para redução do preço; hipótese em que poderá ocorrer alterações na ordem de classificação das empresas com preço registrado.

13.5.4. Serão considerados compatíveis com os de mercado os preços registrados que forem iguais ou inferiores à média daqueles apurados pela Secretaria Gestora interessada da Prefeitura de Baturité.

14. DAS SANÇÕES

14.1- O licitante que convocado dentro do prazo de validade da sua Carta Proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a Carta Proposta ou lance, falhar ou fraucar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude

fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município de Baturité e será descredenciado no Cadastro da Prefeitura de Baturité pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo de aplicação das seguintes multas e das demais cominações legais:

14.1.1- multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da contratação no caso de:

- a) recusar em celebrar contrato quando regularmente convocado;
- b) apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- c) não manter a Carta Proposta ou lance;
- d) fraudar na execução do contrato;
- e) comportar-se de modo inidôneo.

14.1.2- multa moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso na prestação do serviço, até o limite de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, caso seja inferior a 30 (trinta) dias, no caso de retardamento na execução do contrato;

14.1.3- multa moratória de 20% (vinte por cento) sobre o valor contratado, na hipótese de atraso superior a 30 (trinta) dias na prestação do serviço licitado.

14.2- Na hipótese de ato ilícito, outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento do contrato, às atividades da administração, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave, ou descumprimento por parte do licitante de qualquer das obrigações definidas neste instrumento, no contrato ou em outros documentos que o complementem, não abrangidas nos subitens anteriores, serão aplicadas, sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei nº 8.666/93, alterada e consolidada, e na Lei nº 10.520/02, as seguintes penas:

14.2.1- advertência;

14.2.2- multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor contratado.

14.3- O valor da multa aplicada deverá ser recolhido ao Tesouro Municipal no prazo de 5 (cinco) dias a contar da notificação ou decisão do recurso, por meio de Documento de Arrecadação Municipal – DAM.

14.3.1- Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fizer jus.

14.3.2- Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente ou inscrito como Dívida Ativa do Município e cobrado mediante processo de execução fiscal, com os encargos correspondentes.

14.4- A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei.

15. PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO:

As sanções serão aplicadas após regular processo administrativo, assegurada a ampla defesa e o contraditório.

15.1. No processo de aplicação de penalidades é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, garantidos os seguintes prazos de defesa:

- a) 05 (cinco) dias úteis para as sanções exclusivamente de multa e advertência;
- b) 10 (dez) dias corridos para a sanção de impedimento de licitar e contratar com o Município de Baturité e descredenciamento no Cadastro da Prefeitura de Baturité pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

16. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO:

16.1. As licitantes devem observar e a contratada deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante

tudo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual. Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes práticas:

- a) "prática corrupta": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) "prática fraudulenta": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) "prática conluída": esquematizar ou estabelecer um acordo entre duas ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) "prática coercitiva": causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando a influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- e) "prática obstrutiva":
 - (1) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista neste subitem;
 - (2) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

17. DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, atendidos o interesse público, sem comprometimento da segurança e do regular funcionamento da administração.

17.2. Os casos omissos poderão ser resolvidos pela Pregoeira durante a sessão e pelo(a) Ordenador(a) de Despesa, em outro caso, mediante aplicação do caput do art. 54 da Lei n.º 8.666/93.

17.3. O não atendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualidade e a exata compreensão da sua Carta Proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão.

17.4. A adjudicação e a homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

17.5. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente edital.

17.6. A Homologação do presente procedimento será de competência do(a) Ordenador(a) de Despesa.

17.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, exclui-se o dia de início de contagem e inclui-se o dia do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal no Município, exceto quando for expressamente estabelecido em contrário.

17.8. Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente edital será competente o Foro da Comarca de Baturité/CE.

17.9. Cópias do Edital e Anexos serão fornecidas, nos horários de 08h às 12h, no endereço: Travessa 14 de Abril, S/N, Centro, Baturité/CE, ficando os autos do presente processo administrativo de Pregão à disposição para vistas e conferência dos interessados.

17.10. Poderão ser obtidas informações, ainda, pelo email: licitabaturite2021@hotmail.com.

17.11. A versão completa do edital também poderá ser obtida junto ao portal de licitações do Tribunal de Contas – TCE, no endereço eletrônico <https://licitacoes.tce.ce.gov.br/> e <https://www.baturite.ce.gov.br/>

17.12. Todas as normas inerentes às contratações do objeto deste certame, discriminadas no Anexo - Termo de Referência deste Instrumento Convocatório deverão ser minuciosamente observadas pelos licitantes quando da elaboração de suas Cartas Propostas.

17.13. No interesse da Administração Municipal e sem que caiba às licitantes qualquer tipo de indenização, fica assegurada a autoridade competente:

- Alterar as condições, a qualquer tempo, no todo ou em parte, da presente licitação, dando ciência aos interessados na forma da legislação vigente;
- Anular ou revogar, no todo ou em parte, a presente licitação, a qualquer tempo, dando ciência aos interessados mediante publicação na imprensa oficial.

17.14. Quaisquer dúvidas porventura existentes ou solicitações de esclarecimentos sobre o disposto no presente edital deverão ser objeto de consulta, por escrito, à Pregoeira (endereço mencionado no Edital), até 03 (três) dias correntes anteriores à data fixada para a realização da Licitação, que serão respondidas, igualmente por escrito, depois de esgotado o prazo de consulta, por meio de nota de esclarecimento a ser anexado ao Portal de Licitação – TCE - <https://licitacoes.tce.ce.gov.br/>, no campo correspondente. (Art. 40, inciso VIII da Lei 8.666/93).

18. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS DOS PRODUTOS:

18.1. O licitante se obriga a entregar para análise amostra (s) para os itens do(s) LOTE(S) no (s) qual (ais) seja (m) declarado (s) vencedor (es) juntamente com as fichas técnicas e laudo físico-químico e microbiológico.

18.2. Será exigido no prazo de até 03 (três) dias úteis do licitante declarado arrematante pelo sistema, amostras de cada produto ofertado de acordo com a especificação técnica exigida no edital, sem ônus, no prazo máximo estabelecido anteriormente, identificando sua razão social, o objeto e o número do processo Licitatório.

18.3. Nos produtos especificados, deverá constar obrigatoriamente no rótulo de sua embalagem os dados relativos a: identificação e procedência do produto e a sua composição, lote, data de fabricação, prazo de validade, fabricante e o número do Registro na entidade competente.

18.4. A análise dos produtos será em conformidade com o que determina a legislação vigente de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

18.5. Será desclassificado o licitante que não apresentar amostras ou tiver sua amostra rejeitada por laudo técnico.

18.6. A quantidade exigida na apresentação das amostras será de 02 (duas) unidades, de cada item;

18.7. Os itens das amostras e suas quantidades deverão ser fornecidos gratuitamente pelos licitantes, constando no frontispício do invólucro os seguintes dizeres:

A PREFEITURA MUNICIPAL DE BATURITÉ
PREGÃO ELETRÔNICO N.º ____/2023
LICITANTE: _____
CNPJ: _____
AMOSTRA DO LOTE (S) N.º _____



18.8. Deverá acompanhar, ainda, juntamente com as amostras nos casos que couber: Ficha Técnica, Laudos Físico-químicos e Microbiológico de laboratório qualificado e/ou acreditado, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos. Os Laudos não poderão ter data de emissão inferior ao ano de 2021. As fichas técnicas deverão estar devidamente assinadas por profissional qualificado e os laudos físico-químicos e microbiológicos deverão ser emitidos por laboratório qualificados e acreditado.

18.9. As amostras serão avaliadas por Nutricionista designado pelo município, que deverá apresentar laudo sobre a análise dos produtos. Reprovada as amostras, a proposta será desclassificada.

18.10. O resultado da análise das amostras será divulgado após ser tomado conhecimento do vencedor dos itens.

18.11. Fica vedado aos participantes o acesso aos laudos e amostras entregues pelos demais concorrentes até a conclusão da fase de julgamento pela nutricionista, podendo o interessado formalizar, por escrito, pedido de vistas dos laudos junto a nutricionista no mesmo endereço de entrada das amostras.

18.12. Caso as amostras da empresa licitante classificada em primeiro lugar sejam reprovadas, será convocado o próximo licitante na ordem de classificação de propostas e assim sucessivamente;

18.13. As amostras fornecidas não serão devolvidas tampouco subtraídas quando da entrega do objeto contratado;

18.14. É facultado a Unidade Gestora promover vistoria nas instalações da empresa licitante detentora da melhor proposta, por meio de funcionário da própria secretaria com a finalidade de comprovar a capacidade de fornecimento.

18.15. TESTE DE AMOSTRA

O FNDE define em sua Resolução em vigor que a entidade executora (EE) poderá prever no edital de licitação ou chamada pública a obrigatoriedade do vencedor apresentar, antes homologação do resultado da licitação, amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais poderão ser submetidas a teste necessários. Havendo a necessidade, deverá ser feito o teste apenas ao fornecedor vencedor desta etapa. Em caso de reprovação dos produtos no teste sensorial deve-se chamar o segundo lugar. Nesta Etapa a aplicação de um teste que avalia os atributos do produto chamado Teste sensorial "Dentro- Fora do padrão".

A equipe de avaliação sensorial no processo licitatório deverá ser constituída por no mínimo 10 e no máximo 15 pessoas, onde todas deverão assinar o relatório de avaliação. Os provadores deverão ser: membros do CAE, nutricionista da alimentação escolar, merendeiras e pessoas maiores de 21 anos que participem da comunidade escolar, e registradas como membro da equipe de avaliação sensorial em processos licitatórios e/ou processo de compra da Agricultura Familiar. Portanto, recomenda-se que o produto testado só estará apto para ser adquirido no processo licitatório ou aquisição da agricultura familiar caso 85% dos participantes avalie o produto como "Dentro" no teste "Dentro – Fora". A equipe será informada previamente pelo nutricionista responsável técnico do município, quais os requisitos sensoriais de grande relevância em cada produto em questão.

Desta forma, o teste "dentro-fora" é uma ferramenta DECISÓRIA em controle de qualidade auxiliando a coordenação da alimentação escolar a tomar a ação de aprovar ou reprovar um produto antes que seja comprado e distribuído para as escolas do município.

FONTE: Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/ Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no PNAE: 2ª edição - Revisada e atualizada/ Brasília-DF2017.

18.16. HORA E LOCAL DE ENTREGA DAS AMOSTRAS

18.16.1. As amostras deverão ser entregues no horário 08h às 13h, na Sede da Secretaria de Educação, localizada na Av, Travessa Braga Filho, Nº 997 - Conselheiro Estelita - CEP: 62.760-000



Cidade de Baturité, Estado do Ceará, para serem submetidos ao controle de qualidade, onde será emitido Laudo Técnico pela Nutricionista do Município.

18.17. Não haverá prorrogação do prazo para apresentação de amostras.

Baturité/CE, 11 de janeiro de 2023.

Nymara Gleice Moreira de Oliveira
PREGOEIRA OFICIAL DO MUNICÍPIO DE BATURITÉ/CE

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO

1. OBJETO

1.1. SELEÇÃO DE MELHOR PROPOSTA PARA REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA MERENDA ESCOLAR, DESTINADOS A SUPRIR AS DEMANDAS DA SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE BATURITÉ/CE.

2. FUNDAMENTO LEGAL

2.1. Processo de Licitação, na modalidade **PREGÃO** na forma **ELETRÔNICA**, em conformidade com as Leis nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e 10.520, de 13 de julho de 2002, nos Decretos nº. 10.024, de 20 de setembro de 2019, e 7.392, de 23/01/2013, alterado pelo Decreto 9.488, de 30/08/2018 e nas demais normas legais aplicáveis e a Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações.

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1. A Secretaria da Educação necessita da aquisição de gêneros alimentícios com o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº 101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, na lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006, nº 32, de 10 de agosto de 2006, e nº 26, de 17 de junho de 2013, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educandos, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação.

3.2. Essa aquisição se faz necessária devido à necessidade da manutenção de merenda escolar ofertada aos alunos da Rede Municipal de Ensino, para o ano letivo de 2022, conforme preceitua a legislação vigente.

3.3. CONSIDERANDO que a Secretaria da Educação, tem, dentre suas prerrogativas, a execução eficiente e eficaz dos serviços públicos, visando sempre a melhoria do atendimento à população, dentro dos princípios que regem a administração pública, justifica-se a aquisição dos gêneros alimentícios uma vez que atende às necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino.

3.4. CONSIDERANDO ainda que os gêneros alimentícios são imprescindíveis para o bom desempenho dos alunos durante o período letivo já que uma boa alimentação é um dos grandes requisitos para o melhoramento do intelecto e desenvolvimento das capacidades cognitivas.

3.1.1. DA JUSTIFICATIVA PARA ENQUADRAMENTO PARA MODALIDADE PREGÃO

3.1.1.1. O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de bens de que trata o Decreto Federal nº. 10.024, de 20 de setembro de 2019, por possuir padrões de



desempenho e qualidade objetivamente definidos, mediante as especificações usuais de mercado, podendo, portanto, ser licitado por meio da modalidade Pregão.

3.1.1.2. Os bens, objeto da presente licitação, caracterizam-se como de natureza comum, tendo em vista que são geralmente oferecidos por diversos fornecedores e facilmente comparáveis entre si, de modo a permitir a decisão de compra com base no menor preço, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

3.1.1.3. O uso do Pregão se justifica por ser mais conveniente a esta Secretaria Municipal, devido à entrega parcelada do objeto.

3.2. DA JUSTIFICATIVA DO AGRUPAMENTO POR LOTE

3.2.1. A licitação, para a contratação de que trata o objeto deste Termo de Referência e seus Anexos, em lote, justifica-se pela necessidade de preservar a integridade qualitativa do objeto, vez que vários fornecedores poderão implicar descontinuidade da padronização bem assim em dificuldades gerenciais e, até mesmo, aumento dos custos, pois a contratação tem a finalidade de formar um todo unitário. Sceme-se a isso a possibilidade de estabelecimento de um padrão de qualidade e eficiência que pode ser acompanhado ao longo das aquisições, o que fica sobremaneira dificultado quando se trata de diversos fornecedores.

3.2.2. O não parcelamento do objeto em itens, nos termos do art 23, §1º, da Lei nº 8.668/1983, neste caso, se demonstra técnica e economicamente viável e não tem a finalidade de reduzir o caráter competitivo da licitação, visa, tão somente, assegurar a gerência segura da contratação, e principalmente assegurar, não só a mais ampla competição necessária em um processo licitatório, mas também, atingir a sua finalidade e efetividade, que é a de atender a contento as necessidades da Administração Pública.

3.2.3. O agrupamento dos itens faz-se necessário haja vista a economia de escala, a eficiência na fiscalização de um único contrato e os transtornos que poderiam surgir com a existência de duas ou mais empresas para a execução e supervisão do fornecimento a ser prestado. Assim com destaque para os princípios da eficiência e economicidade, é imprescindível a licitação por grupo/lotes.

3.2.4. Justifica-se tal critério de julgamento e adjudicação por LOTE devido às seguintes particularidades:

3.2.4.1. Buscou-se evitar o aumento do número de fornecedores, com o intuito de preservar o máximo possível a rotina das unidades, que são afetadas por eventuais descompassos no fornecimento dos produtos por diferentes fornecedores;

3.2.4.2. Procurou-se lidar com um único fornecedor diminuindo o custo administrativo de gerenciamento de todo o processo de contratação;

3.2.5. Diante do aumento da eficiência administrativa do setor público passa pela otimização do gerenciamento de seus contratos de fornecimento. Essa eficiência administrativa também é de estatura constitucional e deve ser buscada pela administração pública;

3.2.6. Inexiste ilegalidade na realização de pregão com previsão de adjudicação por lotes, e não por itens, desde que os lotes sejam integrados por itens de uma mesma natureza e que guardem relação entre si – Acórdão 5.260/2011-1ª Câmara – TCU;

3.2.7. Demonstra-se ser mais vantajoso a escolha comparativamente ao critério usualmente requerido de adjudicação por Menor Preço POR LOTE, em cumprimento às disposições dos arts. 3º, § 1º, inciso I, art. 15, inciso IV, e 23, §§ 1º e 2º todos da Lei n. 8.666/1993;

3.2.8. Foi efetuado o agrupamento dos itens por produto, visando dotar de maior celeridade e eficiência as várias etapas procedimentais relativas à licitação, formalização e gerenciamento dos futuros contratos bem como a aquisição e recebimento dos produtos e controles dos atos processuais, com reflexos na economia

processual e financeira, além de proporcionar uma maior atratividade para as empresas participantes da licitação.

3.3. DA JUSTIFICATIVA DA ADOÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP

Considerando que a contratação mediante Sistema de Registro de Preços encontra previsão no Decreto Federal nº 7.892/2013 alterado pelo Decreto 9.488/2018. Pode ser adotado quando for conveniente a aquisição de bens/serviços com previsão de entregas parceladas/fornecimento, o que se encaixa perfeitamente a esta licitação.

Considerando que se trata de matéria de consumo, sugere-se a modalidade Pregão Eletrônico por Registro de Preços, ajustando-se aos recursos orçamentários, minimizando futuros imprevistos e evitando possíveis prejuízos à Administração, com uma contratação que atenda as reais necessidades, sem restar desperdícios, bem como sem causar interrupção da execução dos serviços.

Considerando que a opção pelo SRP tem como um de seus objetivos, o princípio da economicidade, que em termos práticos significa ganhos reais na economia de recursos financeiros, uma vez que a aquisição/contratação poderá ser gradativa, de acordo com a necessidade da Administração.

Considerando ainda que se faz entender que a utilização de SRP está justificada, pois a Administração Pública está indicando o objeto que pretende adquirir/contratar e informando os quantitativos estimados e máximos pretendidos. Ressalta-se que, diferentemente da licitação convencional, não há o compromisso assumido de contratação, nem mesmo de utilização dos quantitativos estimados. O SRP constitui um importante instrumento de gestão, onde as demandas são incertas, frequentes ou de difícil mensuração.

4. QUADRO COM AS ESPECIFICAÇÕES DOS LOTES:

LOTE 01 – GÊNEROS DE MERCEARIA			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (FDC nº 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: sacco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	14300



2	ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante de alimentos e bebidas com baixo teor energético. líquido, a base de edulcorante artificial, stévia, sucralose, acesulfame-K e conservantes tecnicamente aceitos. Não contendo quantidade significativa de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibra alimentar e sódio. Embalagem primária tipo frasco, no mínimo com 80mL, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 10 meses.	UND	90
3	AMIDO DE MILHO. Caixa ou sachê de 500g, 1ª qualidade, pó fino branco, com cheiro e sabor característicos, sem quaisquer contaminações ou adulterações nas suas características originais na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, a data de fabricação, Data de validade mínima de 80% a contar da data de entrega do produto.	UND	1780
4	ARROZ BRANCO. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe longo grão. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n�. 9972/00 Decreto n�. 6268 de 22/11/07 que institui a Classifica�o de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, colora�o característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n�. 360/359 de 23/12/03, RDC n�. 259 de 20/09/02, RDC n�123 de 13/05/04 – ANVISA, lei n�. 0674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	40800
5	ATUM EM PEDAÇOS - Especifica�o: atum em pedaços ao molho de tomate. Embalagem primária: lata fechada hermeticamente com sistema de fechamento abre-fácil contendo de 170 a 250g do produto. Rotulagem de acordo com a legisla�o vigente.	UND	2000
6	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Flocos resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classifica�o, produzidos sob condi�es higi�nicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microrganismos que o torne impróprio para o consumo, embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo de 170g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	9950
7	CAFÉ TORRADO E MO�DO. Empacotado � vácuo puro com selo ABIC. Embalagem de 250g com rendimento igual ou superior a 7 litros para o preparo de café suave tendo como característica sensorial sabor não amargo. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	2350
8	COCO RALADO. Polpa de coco parcialmente desengordurada e desidratada, sem adi�o de nenhum outro ingrediente. Embalagem primária: sachê contendo de 100 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	3640



9	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA. Seca, média, beneficiada, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos, ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalagem plástica de 01 kg. Apresentar boas condições de armazenamento, data de fabricação e validade expressa na embalagem e com validade no mínimo 80% da data de entrega do produto.	KG	3050
10	FARINHA DE MILHO FLOCADA. Flocão de Milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA) Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg. Validade mínima de 80% de sua validade.	PCT	18550
11	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO. Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente contendo 1000g. Embalagem secundária: fardo lacrado de 30 kg. Data de fabricação, validade, registro do empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	KG	300
12	FEIJÃO PRETO. Tipo 1, safra nova, grãos inteiros e sãos, O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	5100
13	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	19200
14	FUBÁ DE MILHO. Farinha de milho fina, com alto teor de amido e elevada pureza, de cor amarela, com odor e sabor característicos do milho. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Data de fabricação e validade expressa na embalagem e com validade no mínimo 80% da data de entrega do produto.	PCT	2100



15	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE. orgo fino de s�mola enriquecida com ferro e ácido fólico, Embalagem primária plástica de 400 a 500g, inviolada, livre de insetos. Embalagem primária. saco plástico contendo 400 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com ANVISA. Validade no mínimo 80% de sua validade.	PCT	22400
16	MACARRÃO PARAFUSO S�MOLA. De 1� qualidade. cor amarela. produzido com farinha de trigo especial ou s�mola ou semolina, massa sem ovos, se possuir corantes devem ser naturais. isento de sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa. embalagem plástica transparente at�xica de 500g, na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional a data da fabrica�o, validade e número do lote.	PCT	13300
17	MILHO AMARELO PARA MUNGUZ�. Grupo: duro. Classe: amarelo Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n�. 9972/00 Decreto n�. 6268 de 22/11/07 que institui a Classifica�o de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, colora�o característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n�. 360/359 de 23/12/03, RDC n�. 259 de 20/09/02, RDC n�123 de 13/05/04 - ANVISA, lei n�. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.	PCT	4600
18	MILHO BRANCO PARA MUNGUZ�. Grupo: duro. Classe: branca Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n�. 9972/00 Decreto n�. 6268 de 22/11/07 que institui a Classifica�o de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos colora�o característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n�. 360/359 de 23/12/03, RDC n�. 259 de 20/09/02, RDC n�123 de 13/05/04 - ANVISA, lei n�. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.	PCT	2450
19	MILHO PARA PIPOCA. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n�. 9972/00 Decreto n�. 6268 de 22/11/07 que institui a Classifica�o de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos colora�o característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n�. 360/359 de 23/12/03, RDC n�. 259 de 20/09/02, RDC n�123 de 13/05/04 - ANVISA, lei n�. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.	PCT	840

LOTE 02 - BISCOITOS E MASSAS

ITEM	ESPECIFICA�O	UNID.	QUANT.
------	--------------	-------	--------



1	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar e sal. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.	PCT	290
2	BISCOITO DIET ISENTO DE AÇÚCAR. Biscoito ou bolacha para dieta de ingestão controlada de açúcares, sabor castanhas, sem adição de açúcares. Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), mix de castanhas, fibra natural solúvel em pó, milho integral em pó e amido. Embalagem primária plástica contendo 150g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	400
3	BISCOITO DOCE INTEGRAL SEM LACTOSE SABOR CHOCOLATE. Biscoito ou bolacha doce integral, isento de lactose, sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, gordura vegetal de palma, cacau em pó e sal. Embalagem plástica contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	PCT	300
4	BISCOITO DOCE TIPO POPULAR. Principais ingredientes farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido. Embalagem transparente de 350 a 400g, com dados de identificação do produto, marca fabricante, data validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.	PCT	6000
5	BISCOITO SALGADO TIPO MINI CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Mini-Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem de polietileno atóxico, contendo de 300 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	3300
6	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO. Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor coco. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal iodado, coco ralado, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de coco. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	PCT	4150



7	BISCOITO, DOCE TIPO MAISENA. Produto contendo os principais ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido de milho. Embalagem plástica transparente, pacotes de 350g a 400g. Valor calórico mínimo de 400kcal/100g (3x1). Livre de gorduras trans e de impurezas ou microorganismos que possa comprometer a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas na embalagem, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto, quando da entrega, obriga-se a ter a validade não inferior a 80% de seu prazo.	PCT	5400
8	BISCOITO, SALGADO TIPO CREAM CRACKER. Produto contendo os principais ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal. Embalagem plástica transparente, pacotes de 350g a 400g, (3x1). Livre de gorduras trans e de impurezas ou microorganismos que possa comprometer a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas na embalagem. O produto, quando da entrega, obriga-se a ter a validade não inferior a 80% de seu prazo.	PCT	6900
9	PÃO FRANCÊS 50G. Ingrediente: farinha de trigo e fermento biológico e sal.	JND	12000
10	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG. Pão à base de farinha de trigo. Embalagem primária em sacos plásticos invioláveis de 500g). Pacote com 10 unidades. Produto fresco, livre de impurezas, insetos ou micro-organismos que o tornem impróprio para o consumo humano. Entregue com produção do dia, e validade mínima de 12 dias a partir da entrega.	PCT	9000

LOTE 03 - CARNES E PERECÍVEIS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA. Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada em sacos de polietileno à vácuo em termo formado em pacotes contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 83 anexos II de 21/11/03 MAPA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).	KG	5400



2	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO). Músculo Moído, isento de cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escura, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produzido de acordo com a legislação vigente em balcão a vácuo termo formado (PET+PE) em pacotes de 1 kg e impresso na embalagem plástica em tinta, o selo de inspeção federal (SIF) ou selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 06 meses da data de recebimento.	KG	7400
3	CARNE DE C-ARQUE BOVINA. Dianteira, em cubos, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no Máximo 15%). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05- MAPA). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº 22 de 24/11/05, lei nº 10.674 de 16/05/03). Embalagem primária a vácuo em polietileno atóxico transparente com 1.000g do produto.	KG	2200
4	CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS (PERNIL). Carne suína processada, congelada, em cubos de aproximadamente 50g. Aparência própria da espécie, não amolecida nem pegajosa, textura macia, aroma e sabor cárneo. Embalagem contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as exigências de registros no Ministério da Saúde/MAPA. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega.	KG	3240
5	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO). Sem adição de sal e de temperos. Embalagem saco polietileno atóxico, e embalagem secundária de caixa de papelão contendo 18 a 20 kg do produto. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem, coloração e odor característico. Deve chegar congelado ao local de armazenamento. Não é aceitável frango temperado. Embalagem inviolada, livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas na embalagem. O produto, quando da entrega, obriga-se a ter a validade mínima de 06 meses.	KG	4800
6	FÍGADO BOVINO EM BIFE. Miúdo bovino proveniente da espécie bovina sadio, abatido sob inspeção veterinária, manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processado, congelado, sem pele e sem gordura. Cor vermelha, sabor e aroma característicos aspecto não amolecida nem pegajosa. Registro do SIF ou SIE. Embalagem primária: filme de polietileno de baixa densidade atóxico, selável a vácuo, contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	1000



7	FILÉ DE FRANGO. Corte de frango em filé tipo "SASSAMI" congelado. Produto deve seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 dc SDA/DIPCA). Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	2100
8	FILÉ PEITO DE FRANGO. Congelado, sem tempero. Embalagem saco polietileno atóxico, e embalagem secundária de caixa de papelão contendo 18 a 20 kg do produto. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem, coloração e odor característico. Deve chegar congelado ao local do armazenamento, ausência de microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas na embalagem. O produto, quando da entrega, obriga-se a ter a validade mínima de 06 meses.	KG	6250
9	FILÉ DE PEIXE MERLUZA. Carne de Merluza filetada, sem vísceras, osso, pele e espinhas. Registro no SIF ou SIE. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05- MAPA). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº22 de 24/11/05, lei nº10.674 de 16/05/03). Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade contendo 1000g do produto.	KG	1100
10	MOELA DE FRANGO. Miúdos de frango tipo moela. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 dc SDA/DIPOA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: bandeja de isopor envolvida em polietileno atóxico contendo 1000g do produto	KG	800

LOTE 04 - HORTIFRUIT

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	BATATA INGLESA. Tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.	KG	6500
2	CEBOLA BRANCA. Fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em	KG	5260



	monoblocos de PVC frestados.		
3	CENOURA. Fresca, íntegra e firme. isenta de sujidades com grau de evolu�o completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.	KG	5400
4	MELÃO JAPONÊS. In natura, primeira qualidade de tamanho médio, em boas condi�es de consumo, sem bolores ou partes que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Apresentando grau de matur�o tal que lhe permita suportar a manipula�o, transporte e a conserva�o em condi�es adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas	KG	4400
5	OVOS DE GALINHA. Colora�o branca natural, em bandejas de 30 unidades. A unidade de 50g. Em perfeito estado de conserva�o, sem rachaduras, O produto quando da entrega obriga-se a ter a validade n� inferior 20 dias.	EDJ	6400
6	REPOLHO. Com folhas íntegras, arredondadas e cerosas, sem manchas e com grau de matur�o para consumo imediato. Isento de sujidades, parasitas ou quaisquer elementos estranhos que possam prejudicar � saúde humana.	KG	2000

LOTE 05 – POLPAS DE FRUTAS

ITEM	ESPECIFICA�O	UNID.	QUANT.
1	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA Natural sem conservantes congelada -produto obtido por esma�amento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Embalagem de plástico inviolada de 01 kg. Livre de impurezas ou microrganismos que possa comprometer a saúde humana. Embalagem com especifica�o do produto, marca, fabricante data de validade, deverá ter registro do MAPA, e este deverá ser apresentado no ato da entrega. Deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado. No ato da entrega o produto não deverá ter validade inferior a 06 meses.	KG	6400



2	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA. Natural sem conservantes congelada -produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Embalagem de plástico inviolada de 01 kg. Livre de impurezas ou microrganismos que possa comprometer a saúde humana. Embalagem com especificação do produto, marca, fabricante data de validade, deverá ter registro do MAPA, e este deverá ser apresentado no ato da entrega. Deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado. No ato da entrega o produto não deverá ter validade inferior a 06 meses.	KG	7400
3	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA. Natural sem conservantes congelada -produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Embalagem de plástico inviolada de 01 kg. Livre de impurezas ou microrganismos que possa comprometer a saúde humana. Embalagem com especificação do produto, marca, fabricante data de validade, deverá ter registro do MAPA, e este deverá ser apresentado no ato da entrega. Deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado. No ato da entrega o produto não deverá ter validade inferior a 06 meses.	KG	7400

LOTE 06 – LEITES E DERIVADOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	LEITE DE SOJA. Leite em pó, deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, sabor natural, deve ser enriquecido com as principais vitaminas e minerais, Não deve conter nos seus ingredientes produtos oriundos do leite de vaca ou outro animal. O produto deverá poder ser ingerido por intolerantes à lactose e ao glúten e por alérgicos à proteína do leite. Embalagem primária: lata ou pote contendo, no mínimo, 300 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	LATA	135
2	CEREAL DE MILHO. Cereal a base de milho para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de milho fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aromatizante. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 230 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	1300
3	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Leite em pó enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem primária de alumínio, em pacote de 500g, não furadas, estufadas invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Produto com	KG	16500



	registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.		
4	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU DE SOJA - Vitaminas e ferro. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, extrato de soja, vitaminas e minerais e aromatizantes. Fonte de ferro e vitaminas a, d, e, b1, b2, b6, niacina, ácido fólico e c. Sabor farinha láctea, sem lactose, sem proteína do leite de vaca, sem colesterol, sem gorduras trans. Embalagem pacote 210g. É indicado para intolerantes à lactose e alérgicos à proteína do leite de vaca. Contém glúten. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	300

LOTE 07 – TEMPEROS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	AÇAFRÃO DA TERRA PÒ. De 1ª qualidade, pó de cor amarelo-alaranjado, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação. embalagem de 100g.	KG	60
2	ALHO PICADO SEM SAL. Temperc. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 – ANVISA Portaria nº242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, Lei nº.10674/03). Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto.	KG	3700
3	COLORÍFICO. Embalagem primária pacote de 100 gramas (g). INGREDIENTES farinha de arroz, urucum e óleo vegetal, SEM SAL. Rotulagem obrigatória de acordo com as normas da ANVISA. Acondicionados em fardos de 1 quilo (Kg) Livre de impurezas e validade mínima de 120 dias da data de entrega.	KG	2160
4	LOURO. Folhas de louro desidratadas. embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	60
5	MOLHO DE TOMATE. Aparência massa mole cor vermelha, cheiro e sabor próprio. Ingredientes: tomate, açúcar (máximo 1%), sal (máximo 5%), óleo de soja, salsa, alho e crégano. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA Embalagem primária de sachê de 300 a 340g. validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	UND	1100



6	ÓLEO DE SOJA REFINADO. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto.	GRF	4000
7	ORÉGANO DESIDRATADO. Folhas de orégano desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	35
8	SAL REFINADO IODADO. Embalagem plástica de 01 kg. Livre de impurezas ou microrganismos que possa comprometer a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	KG	1700
9	TEMPERO COMPLETO - Especificação: tempero com ingredientes básicos de cebola, alho e pimenta, sem glúten, embalagem em saco plástico de 40 gramas. Deverá conter na embalagem data de fabricação e validade. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS/ MAPA.	UND	300

LOTE 08 – FÓRMULAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.
1	FÓRMULA INFANTIL 0 A 06 MESES DE IDADE. Fórmula infantil à base de proteínas lácteas em pó, enriquecida com ferro, sem adição de sacarose, com preponderância de proteína de soro de leite em relação a caseína. Indicado para lactentes de 0 a 6 meses de idade. Embalagem primária: lata ou pote contendo, no mínimo, 400 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	LATA	160
2	FÓRMULA INFANTIL 06 A 12 MESES DE IDADE. Fórmula infantil à base de proteínas lácteas em pó, enriquecida com ferro, sem adição de sacarose, com proteína de soro de leite e caseína. Indicado para lactentes de 6 a 12 meses de idade. Embalagem primária: lata ou pote contendo, no mínimo, 400 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	LATA	160

5. REFERENCIAL DE PREÇOS

Os preços de referência foram estimados com base nos valores médios obtidos através das cotações de preços anexas a este termo de referência, viabilizadas para verificação no mercado com valores atinentes a contratação deste objeto.

6. DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS