Diário Oficial do Estado de Rondônia nº 202
Disponibilização: 25/10/2024
Publicação: 25/10/2024

Governo do Estado de
RONDÔNIA

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

Portaria nº 83 de 17 de outubro de 2024

Designa servidores para atuarem como Agentes de Contratação, bem como a equipe de apoio para auxílio destes em consonância com as disposições contidas na Lei n.º 14.133, de 01 de abril de 2021, e no Decreto Estadual n.º 28.874, de 25 de janeiro de 2024, no âmbito da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL/RO.

O **SUPERINTENDENTE DE COMPRAS E LICITAÇÕES DO ESTADO DE RONDÔNIA**, no uso das atribuições legais e regimentais previstas nos termos do art. 5º, inciso V, do Decreto nº 27.948, de 01 de março de 2023 e do art. 43 da Lei Complementar n. 965, de 20 de dezembro de 2017;

CONSIDERANDO o art. 8º, § 5º da Lei Federal n.º 14.133, de 01 de abril de 2021, que versa sobre a condução da licitação na modalidade pregão, e define que o agente responsável pela condução do certame será designado pregoeiro;

CONSIDERANDO o art. 7º da Portaria nº 184, de 24 de novembro de 2022 Id. (0033911142), que institui a Comissão de Processamento e Apoio para suporte aos servidores responsáveis pela condução técnica da modalidade pregão, e estabelece suas competências, com o fito de proporcionar o processamento dos certames no âmbito da Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL/RO;

CONSIDERANDO o art. 5º e art. 9º do Decreto Estadual n.º 28.874, de 25 de Janeiro de 2024, que regulamenta as contratações públicas no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Estado de Rondônia, com fundamento na Lei n.° 14.133, de 1° de abril de 2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos; e

CONSIDERANDO os autos do Processo Administrativo Id. 0043.000155/2024-25 c/c 0043.000304/2024-56,

R E S O L V E :

Art. 1º Designar os servidores abaixo para atuarem como agentes de contratação:

I - Aline Lopes Espíndola, matrícula n.º ******588;

II - Bruna Gonçalves Apolinário, matrícula n.º ******033;

III - Bruna Karen Borges Rodrigues, matrícula n.º ******695;

IV - Camila Caroline Rocha Peres, matrícula n.º ******454;

V - Eralda Etra Maria Lessa, matrícula n.º ******483;

VI - Graziela Genoveva Ketes, matrícula n.º ******300;

VII - Ivanir Barreira de Jesus, matrícula n.º ******122;

VIII - Maria do Carmo do Prado, matrícula n.º *****839;

IX - Marina Dias de Moraes Taufmann, matrícula n.º ******886;

X - Maíza Braga Barbeto, matrícula n.º *******844;

XI - Ronaldo Alves dos Santos, matrícula n.º ******353; e

XII - Valdenir Gonçalves Júnior, matrícula n.º ******985.

§ 1º Os servidores indicados entre os incisos I e XII, atuarão como Pregoeiros sempre que a modalidade pregão for indicada para o certame.

§ 2º Ficam designados à função de Pregoeiros Substitutos os servidores abaixo, que desempenharão as atividades de estilo nas ausências e impedimentos de quaisquer titulares:

I - Ayanne Carmencita Ramos Dias, matrícula n.º ******964;

II - Elenilson José Satimo Frelik, matrícula n.º ******795;

III - Harrisson Lucas Oliveira Rodrigues, matrícula n.º ******731;

IV - Josélia Pagani Ferreira, matrícula n.º ******627;

V - Letícia Carpina Farias Casara, matrícula n.º ******797;

VI - Luciana Pereira de Souza, matrícula n.º ******520;

VII - Marina Sampaio Mouzinho Borges, matrícula n.º ******500;

VIII - Matheus Breves Chíxaro Lobo, matrícula n.º ******032;

IX - Sidmar Wesley Correa dos Santos, matrícula n.º ******595;

X - Thales Silva Souza, matrícula n.º ******450; e

XI - Yago da Silva Teixeira, matrícula n.º ******800.

Art. 2º Designar os seguintes membros para compor a Equipe de Apoio:

I - Aline Cruz de Oliveira, matrícula n.º ******696;

II - Ana Nayanne Batista Lemos, matrícula n.º *****137;

III - Bruna da Silva e Souza, matrícula n.º *****559;

IV - Fernanda dos Santos Crispim, matrícula n.º *****550;

V - Franciara Sobrinho do Nascimento Ximenes, matrícula n.º *****832;

VI - Gabriel Henrique Ortiz Aguiar, matrícula n.º *****249;

VII - Harrisson Lucas Oliveira Rodrigues, matrícula n.º ******731;

VIII - Ingrid Tainara Xavier Pedroza, matrícula n.º *****608;

IX - Janaina Muniz Lobato, matrícula n.º ******481;

X - Johnnescley Anes de Morais, matrícula n.º *****669;

XI - Josineide Barbosa Leite Anastácio Ferreira, matrícula n.º ******255;

XII - Júlia Nunes Martins, matrícula n.º *****838;

XIII - Kelvin Klysman de Oliveira Leal, matrícula n.º *****236;

XIV - Krishna Sonniê Teixeira Meneses, matrícula n.º ******433;

XV - Lindainês Bárbara Pereira de Araujo Mendes, matrícula n.º *****240;

XVI - Maria Carolina de Carvalho, matrícula n.º ******197;

XVII - Nadiane da Costa Laia, matrícula n.º ******769;

XVIII - Roberta Arroio, matrícula n.º ******701; e

XIX - Tatiana Rachid Bruxel, matrícula n.º ******493.

§ 1º Núcleo de Atendimento:

I - Suélen Torres da Silva, matrícula n.º*******853.

§ 2º Os servidores indicados no § 2º, do Art. 1º, desempenharão a função de membros da Equipe de Apoio quando não estiverem representando a função de Pregoeiros Substitutos.

Art. 3º Revogar a Portaria nº 50, de 22 de maio de 2024 Id. (0049008638), publicada no DOE n.º 94, pp. 43-44, de 22 de maio de 2024.

Art. 4º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Dê-se ciência. Publique-se. Cumpra-se.

Israel Evangelista da Silva

Superintendente de Compras e Licitações do Estado de Rondônia

Documento assinado eletronicamente por **Israel Evangelista da Silva**, **Superintendente**, em 24/10/2024, às 17:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site portal do SEI, informando o código verificador **0053907080** e o código CRC **6F228493**.

Governo do Estado de
RONDÔNIA

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90514/2024/LEI Nº 14.133/2021

PARA OS LOTES 01, 03 e 04, aplica-se a AMPLA PARTICIPAÇÃO sem a reserva de cota no total de até 25% às empresas ME/EPP

PARA OS DEMAIS LOTES, adota-se a exclusiva participação de Empresas de Pequeno Porte - EPP, Microempresas - ME e equiparadas.

RESUMO DOS DADOS

ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 11/02/2025, às 10h (horário de Brasília), no sítio https://www.gov.br/compras/pt-br	Limite para esclarecimentos e impugnações ao edital: 06/02/2025

OBJETO:

Registro de Preços para futura e eventual aquisição de Gêneros Alimentícios para confecção e oferta de Alimentação Escolar ao alunado das Unidades Executoras da Rede Estadual de Ensino, pertencentes ao município de Chupinguaia, jurisdicionado à **Superintendência Regional de Vilhena.**

FUNDAMENTO:

Lei federal nº 14.133, de 01 de Abril de 2021.

Decreto estadual nº 28.874, de 25 de Janeiro de 2024.

dentre outros.

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 0029.045723/2024-03

UASG: 925373

ENDEREÇO ELETRÔNICO : https://www.gov.br/compras/pt-br

VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

ORÇAMENTO ANUAL	R$ 521.322,71 (quinhentos e vinte e um mil trezentos e vinte e dois reais e setenta e um centavos)

VISTORIA	INSTRUMENTO CONTRATUAL
Não	Ata de Registro de Preços

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Requisitos Básicos: **1. Habilitação jurídica**: Conforme estabelecido no item 13.2.1 do Termo de Referência. **2. Qualificação econômico e financeira**: Conforme estabelecido no item 13.2.3 do Termo de Referência. **3. Regularidade fiscal, social e trabalhista**: Conforme estabelecido no item 13.2.2 do Termo de Referência. **4. Qualificação técnica:** Conforme estabelecido no item 13.2.4 do Termo de Referência.	**Requisitos Específicos:**

CONTRATAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP?	RESERVA COTA ME/EPP?	EXIGE AMOSTRA/DEMONSTRAÇÃO?
Sim	Não	Não

CRITÉRIO DE JULGAMENTO	MODO DE DISPUTA	REGISTRO DE PREÇO
Maior Desconto Percentual por Lote	Aberto	Sim

TELEFONES PARA CONTATO	E-MAIL PARA CONTATO:
TELEFONE: (69) 3212-9243	atendimento@supel.ro.gov.br

OBSERVAÇÕES GERAIS:

1. Maiores informações e esclarecimentos sobre o certame serão prestados nas dependências da Superintendência Estadual de Licitações, sito a Av. Farquar, 2986, bairro: Pedrinhas, Complexo Rio Madeira, Ed. Pacaás Novos, 2º andar, em Porto Velho/RO - CEP: 76.801-470.

2. Informamos que devido a atualização do sistema compras.gov.br, para fins de pesquisa da licitação deverá ser inserido o número **90000** antes do número do certame. (**EX.: 90001/2024)**

SUMÁRIO

1. DO PREÂMBULO;
2. DOS ÓRGÃOS E ENTIDADES PARTICIPANTES DO REGISTRO DE PREÇOS;
3. DO OBJETO;
4. DA QUANTIDADE MÍNIMA A SER COTADA;
5. DA POSSIBILIDADE DE PREVISÃO DE PREÇOS DIFERENTES;
6. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO;
7. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO;
8. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE;
9. DO REGISTRO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO;
10. DA FORMULAÇÃO DE LANCES, CONVOCAÇÃO ME/EPP E CRITÉRIO DE DESEMPATE;
11. A FASE DE NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS;
12. DA FASE DE HABILITAÇÃO;
13. DO RECURSO;
14. DA HOMOLOGAÇÃO;
15. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO;
16. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES;
17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA;
18. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO;
19. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS;
20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS;
21. DOS ANEXOS;

1. DO PREÂMBULO

1.1. A SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES, por meio da **Portaria nº 83/2024/GAB/SUPEL**, publicada no DOE na data 25 de Outubro de 2024, torna público que se encontra autorizada a realização da licitação na modalidade de **PREGÃO,** na forma **ELETRÔNICA, sob o nº 90514/2024/SUPEL/RO**, do tipo **MAIOR DESCONTO PERCENTUAL POR LOTE,** com o **Método de Disputa: ABERTO**, em conformidade com a Lei Federal nº. 14.133, de 2021, Decreto Federal nº 28.874/2024, a Lei Complementar nº 123/06, e o Decreto Estadual 21.675/2017 e suas alterações, e demais legislações vigentes, tendo como interessado a SEDUC RO - Secretaria Estadual de Educação.

1.1.1. O instrumento convocatório e todos os elementos integrantes encontram-se disponíveis, para conhecimento e retirada, no endereço eletrônico: https://www.gov.br/compras/pt-br

1.1.2. A sessão inaugural deste PREGÃO ELETRÔNICO dar-se-á por meio do sistema eletrônico, na data e horário estabelecidos.

1.1.3. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e locais estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação do(a) Pregoeiro(a) em contrário.

1.1.4. Os horários mencionados neste Edital de Licitação referem-se ao horário oficial de Brasília/DF.

2. DOS ÓRGÃOS E ENTIDADES PARTICIPANTES DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. São participantes deste Sistema de Registro de Preços os seguintes órgãos e/ou entidades:

- SEDUC RO - Secretaria Estadual de Educação.

3. DO OBJETO

3.1. O objeto da presente licitação é a aquisição de Gêneros Alimentícios para confecção e oferta de Alimentação Escolar ao alunado das Unidades Executoras da Rede Estadual de Ensino, pertencentes ao município de Chupinguaia, jurisdicionado à Superintendência Regional de Vilhena, por meio do **Sistema de Registro de Preços**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência - Anexo I.

3.2. Em caso de divergência existente entre as especificações do objeto descritas no sistema eletrônico – Portal de Compras do Governo Federal, e as especificações constantes no ANEXO I deste Edital – Termo de Referência, prevalecerão as últimas.

3.3. Das especificações técnicas/quantidades do objeto: Ficam aquelas estabelecidas no item 3.2 e 3.3 e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.4. Da garantia do objeto: Ficam aquelas estabelecidas no item 3.4 e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.5 Das condições contratuais/garantia do contratual: Ficam aquelas estabelecidas no item 7.4 e 9. e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.6. Do reajuste e supressão contratual: Ficam aquelas estabelecidas no item 20. e 21. e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.7. Da fiscalização e acompanhamento do recebimento/execução do objeto: Ficam aquelas estabelecidas no item 10. e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.8. Da entrega/recebimento: Ficam aquelas estabelecidas no item 8. e 11.1 e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.9. Do pagamento: Ficam aquelas estabelecidas no item 11.2 a 11.4 e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.10. Da obrigação da contratada: Ficam aquelas estabelecidas no item 18.2 e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.11. Da obrigação da contratante: Ficam aquelas estabelecidas no item 18.1 e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.12 **Dos critérios de sustentabilidade:** Ficam aquelas estabelecidas no item 7.1 e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

4. DA QUANTIDADE MÍNIMA A SER COTADA

4.1. Não serão registrados valores mínimos ou quantidades mínimas para faturamento e entrega, conforme item 4.5 e subitens do Anexo I – Termo de Referência.

5. DA POSSIBILIDADE DE PREVISÃO DE PREÇOS DIFERENTES

5.1. **NÃO SERÁ** admitida a previsão de preços diferentes, conforme item 12.1.6 e subitens do Anexo I – Termo de Referência.

5.2. Na hipótese de o preço contratado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

5.2.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item contratado, sem aplicação de penalidades administrativas.

5.3. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço contratado e o fornecedor não puder cumprir as obrigações estabelecidas, será facultado ao fornecedor requerer à Contratante a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

5.4. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço contratado em relação às condições inicialmente pactuadas.

5.5. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço contratado, o pedido será indeferido pela Contratante e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas no Contrato, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

5.6. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 5 e no item 5.4 , a Contratante atualizará o preço, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado, mediante Termo Aditivo.

6. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

6.1. De acordo com o Art. 164, da Lei nº 14.133, de 2021, qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, observado o seguinte procedimento:

6.1.1. Envio exclusivo para o endereço eletrônico: atendimento@supel.ro.gov.br.

6.1.2. Após o envio do e-mail, a licitante deverá certificar-se quanto à confirmação de recebimento pelo Núcleo de Atendimento desta Superintendência, para não tornar sem efeito, pelo telefone **(069) 3212-9243** ou ainda, concomitantemente, caso julgue necessário, protocolar o original presencialmente na SUPEL, no horário das 07h30min. às 13h30min (horário local), de segunda-feira a sexta-feira, situada na Av. Farquar, 2986 - Bairro: Pedrinhas Complemento: Complexo Rio Madeira, Ed. Pacaás Novos - 2º Andar, em Porto Velho/RO - CEP: 76.801-470;

6.1.3. Mencionar o número do Pregão, o ano e o número do processo licitatório.

6.2. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, de forma que a concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada nos autos do processo de licitação.

6.3. A decisão do(a) Pregoeiro(a) quanto a impugnação será informada preferencialmente via e-mail (aquele informado na impugnação), e através do campo próprio do Sistema Eletrônico do site Compras.gov.br, sendo necessariamente divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, ficando o licitante obrigado a acessá-lo para obtenção das informações prestadas pelo(a) Pregoeiro(a), na forma do Art. 164, parágrafo único, da Lei 14.133/2021.

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

7. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

7.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Portal de Compras do Governo Federal (https://www.gov.br/compras/pt-br), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

7.2. Os licitantes deverão obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e de seus anexos.

7.2.1. Ante eventual ausência de regramento específico em Edital, deverão ser observados os inseridos no Termo de Referência, sempre pautando-se na legislação vigente.

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

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

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

7.6. Não poderão disputar esta licitação, direta ou indiretamente:

7.6.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

7.6.2. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de penalidade que lhe foi imposta de:

7.6.2.1. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de Rondônia, nos termos do art. 156, III, § 4º, da Lei n. 14.133/2021;

7.6.2.2. Declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma do art. 156, IV, § 5º, da Lei n. 14.133/2021;

7.6.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;

7.6.4. Aquele que se enquadre no disposto no art. 14, da Lei n. 14.133, de 2021;

7.6.5. Agente público do órgão, agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, conforme §§ 1º e 2º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

7.6.6. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio observar o art. 15 da Lei n. 14.133, de 2021 e disposição constante no item 14. do Anexo I - Termo de Referência.

7.6.7 **Da subcontratação: Ficam aquelas estabelecidas no item 7.3** e subitens do Anexo I – Termo de Referência, as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

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

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

7.9. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar **desclassificação** ou inabilitação.

8. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

8.1. Na forma do Art. 4º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, aplicam-se às licitações e contratos disciplinados por esta Lei as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, devendo atentar às regras estabelecidas no regramento específico citado.

8.2. Para obtenção de benefícios a que se refere este item, a licitante deverá apresentar:

8.2.1. Declaração, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021;

8.2.2. Declaração de que no ano-calendário de realização da licitação ainda não tenha celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, na forma do Art. 4º, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2.3. A empresa de pequeno porte que, no ano-calendário, exceder o limite de receita bruta anual, previsto no inciso II, do caput do artigo 3º da Lei Complementar n. 123/06, fica excluída, no mês subsequente à ocorrência do excesso, do tratamento jurídico diferenciado, bem como do regime de que trata o art. 12, para todos os efeitos legais, ressalvado o disposto nos §§9º-A, 10 e 12, da mesma LC 123/06.

8.3. A falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, neste Edital e em normas correlatas.

8.4 Nos itens/lotes destinados à exclusiva participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e equiparadas aplica-se o Decreto Estadual nº 21.675/2017, no que couber.

9. DO REGISTRO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

9.1. A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha privativa do Licitante a partir da data da liberação do Edital, até o horário limite de início da Sessão Pública, horário de Brasília, devendo ser encaminhado, exclusivamente por meio do sistema, quando convocado, a proposta de preço, conforme exigências do Edital.

9.2. O licitante deverá registrar sua proposta, no sistema eletrônico, observando os seguintes campos: Valor unitário e total do item ou valor global, ou percentual de desconto; descrição detalhada do objeto, contendo as informações conforme à especificação do Termo de Referência.

9.2.1. A licitante deverá preencher o campo "marca" apenas com a marca específica do produto que deseja ofertar, sob pena de ser desclassificada caso não esteja de acordo.

9.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

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

9.5. As ofertas de propostas dos licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos neste Edital.

9.6. As propostas registradas através do preenchimento no momento do cadastro no Sistema COMPRAS.GOV.BR NÃO DEVEM CONTER NENHUMA IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE, visando atender o princípio da impessoalidade e preservar o sigilo das propostas.

9.7. Quando da inclusão do anexo da proposta no sistema eletrônico, as empresas deverão fornecer as informações necessárias para a identificação da proposta em conformidade com o item 12.1 do Anexo I deste edital - Termo de Referência, que somente será pública após a fase de lances.

10. DA FORMULAÇÃO DE LANCES, CONVOCAÇÃO ME/EPP E CRITÉRIO DE DESEMPATE

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

10.2. O lance deverá ser ofertado pelo valor **UNITÁRIO** de cada item.

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

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

10.5. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de:

a) 1% (um por cento), quando o item licitado possuir valor estimado acima de R$ 1.000.000,00 (um milhão de reais);

b) 2% (dois por cento), quando o item licitado possuir valor estimado de até R$ 1.000.000,00 (um milhão de reais).

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

10.7. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa **Aberto**, conforme item 12.1.3 do Anexo I deste edital - Termo de Referência.

10.8. Após o encerramento da etapa de lances, será verificado se há empate entre as licitantes que neste caso, por força da aplicação da exclusividade obrigatoriamente se enquadram como Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, conforme determina a Lei Complementar n. 123/06, CONTROLADO SOMENTE PELO SISTEMA COMPRAS.GOV.BR.

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

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

b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei nº 14.133, de 2021;

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

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

10.10. Persistindo o empate, será realizado SORTEIO ELETRÔNICO através do sistema ComprasGov, nos processos cadastrados a partir de 14/10/2024, em sessão pública entre as propostas empatadas, nos moldes do artigo 28, §§ 1º e 2º da Instrução Normativa SEGES/MGI Nº 79.

10.11. Subsidiariamente a utilização do subitem 10.10, caso necessário, a sessão pública de sorteio será efetuada de forma presencial, podendo qualquer interessado participar, sendo transmitida em canal oficial da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL, sendo observado os procedimentos, a saber:

a) Informação no chat da sessão pública quanto: data, hora e local da sessão para o procedimento de desempate das propostas, a ser realizado no site sorteador.com.br (ou outro compatível);

b) Por ordem alfabética, será disponibilizado a indicação dos nomes das licitantes, que se encontram em situação de propostas empatadas, no site indicado na alínea "a" do subitem 10.11;

c) A primeira licitante sorteada, será a primeira classificada. A sequência classificatória das propostas empatadas seguirá em ordem sucessiva;

d) A sessão será oficialmente encerrada após a conclusão desses procedimentos, e o registro audiovisual da sessão permanecerá para visualização no canal oficial da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL.

e) Haverá transmissão ao vivo da sessão do sorteio nos canais oficiais SUPEL: https://www.youtube.com/@supelro5251 e https://www.instagram.com/supelrondonia/

f) Haverá lavratura de ata de sorteio, com presença de testemunhas, que será incluída no processo administrativo;

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

10.13. Nos itens/lotes destinados à exclusiva participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e equiparadas será concedida prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, nos termos previstos no Decreto Estadual nº 21.675/2017:

a) aplica-se o disposto neste subitem nas situações em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superior ao menor preço;

b) a microempresa ou a empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da licitação, situação em que poderá ser adjudicado o objeto em seu favor;

c) na hipótese da não contratação da microempresa ou da empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente com base na alínea "b", serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação da alínea "a", na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

d) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

e) quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência para produto nacional em relação ao produto estrangeiro previstas no Decreto Estadual 21.675/2017 , a prioridade de contratação prevista neste artigo será aplicada exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, de acordo com os Decretos de aplicação das margens de preferência.

11. DA FASE DE NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS

11.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, 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, legislação correlata e no item 7 deste edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

11.2. Seguidamente será realizada a negociação e atualização dos preços por meio do CHAT MENSAGEM do sistema Compras.gov.br, devendo o (a) Pregoeiro (a)examinar a compatibilidade dos preços em relação ao estimado para contratação.

11.2.1. Serão aceitos somente preços em moeda corrente nacional (R$), com valores unitários e totais com no máximo 02 (duas) casas decimais, considerando as quantidades constantes no Anexo I – Termo de Referência. Caso seja encerrada a fase de lances, e a licitante divergir com o exigido, o (a) Pregoeiro (a), poderá convocar no chat de mensagens para atualização do referido lance e/ou realizar a atualização dos valores arredondando-os para menos automaticamente caso a licitante permaneça inerte.

11.3. O (a) Pregoeiro (a) não aceitará o item cujo preço seja superior ao estimado (valor de mercado) para a contratação.

11.3.1. Sob análise do (a) Pregoeiro (a), poderá ser convocada todas as licitantes, que estejam dentro do valor estimado para contratação, para que no prazo máximo de 02 (duas) horas, se outro prazo não for fixado, envie a proposta adequada ao último valor ofertado, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital.

11.3.2. Caberá ao licitante remeter no prazo estabelecido, exclusivamente via sistema Compras.gov, a proposta atualizada com o preço ou desconto, sob pena de desclassificação.

11.3.3.. A PROPOSTA DE PREÇOS deverá conter: o valor devidamente atualizado do lance e/ ou da negociação ofertados, com a especificação completa do objeto, contendo marca/modelo/fabricante.

11.4. Para fins de aceitação da proposta o (a) Pregoeiro (a) examinará a proposta ajustada quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação aos valores estimados para contratação, podendo solicitar manifestação técnica e jurídica de outros setores do órgão, a fim de subsidiar sua decisão.

11.5. Quando houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, será oportunizado ao licitante o Princípio do Contraditório e da Ampla Defesa, para que querendo esclareça a composição do preço da sua proposta, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do artigo 59 da Lei Federal n° 14.133/2021.

11.6. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do órgão requisitante, ou da área especializada no objeto.

11.7. A PROPOSTA DE PREÇOS, inserida no sistema de Compras.gov.br deverá estar de acordo com o item 12.1 do Anexo I - termo de Referência.

11.8. **As propostas terão validade mínima de 90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.

11.9 A SUPEL solicitará às empresas, cujas propostas estiverem com prazo de vencimento inferior a **10 (dez) dias,** após declarada habilitada, que façam a devida atualização com o intuito de dar celeridade ao processo de adjudicação e homologação pela Unidade Gestora.

11.9.1. As propostas com prazo de vencimento superior ao mencionado no item 11.9., serão enviadas imediatamente à Unidade Gestora sem a referida atualização temporal, para que se dê início ao procedimento homologatório.

11.9.2. Quando o processo for encaminhado para homologação juntamente com a proposta atualizada, cujo prazo de vencimento seja superior a 10 (dez) dias, ficará a cargo da SUPEL informar à Unidade o prazo em dias restante para o vencimento.

11.9.2.1 Decorrido o prazo de vencimento da proposta sem que a Unidade Gestora promova a homologação, a esta recai a responsabilidade de solicitar às licitantes a atualização.

11.9.3. O procedimento mencionado no item 11.9 será dispensado nos processos em que for certificada a necessidade de prioridade de tramitação, de modo que as propostas serão encaminhadas à Unidade Gestora para os atos de homologação, desde que dentro da validade, após finalizada a fase de habilitação.

11.9.4 Na ocasião da homologação, caso haja divergências entre o valor constante na proposta, enviado pela licitante, e o valor final das negociações registradas no Termo de Julgamento, será considerado o registrado no Termo para fins de homologação.

12. DA FASE DE HABILITAÇÃO

12.1. Serão realizadas consultas, ao Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAGEFIMP, instituído pela Lei Estadual 2.414, de 18 de fevereiro de 2011, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS/CGU (Lei Federal 12.846/2013), Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)e Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU.

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

12.3. A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO ANEXADA NO SISTEMA COMPRAS.GOV TERÁ EFEITO PARA TODOS OS ITENS, OS QUAIS A EMPRESA ENCONTRA-SE CLASSIFICADA.

12.4. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF e/ou Cadastro Geral de Fornecedores – CAGEFOR da SUPEL, assegurando aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

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

12.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar inabilitação.

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

12.7. O Pregoeiro, após da aceitação do(s) item(ns), convocará a licitante melhor classificada para que, no prazo de até 2 (duas) horas, se outro prazo não for fixado, envie os documentos de habilitação.

12.**8. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:**

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

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

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

12.10. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC n. 123, de 2006 e alterações.

12.11. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado prazo de 5 (cinco) dias úteis para sua regularização pelo licitante, prorrogável por igual período, com início no dia em que o proponente for declarado vencedor do certame.

12.11.1. A prorrogação do prazo previsto no subitem 12.11. poderá ser concedida, a critério da Administração Pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

12.11.2. Ressalvado os documentos possíveis de verificação conforme item 12.4, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital e anexos, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

12.12. RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

a) Comprovação de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) Comprovação de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Prova de regularidade perante a Fazenda federal;

d) Prova de regularidade Estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

e) Certidão de Regularidade do FGTS, relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

f) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão de Regularidade de Débito – CNDT, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho

12.12.1. Será admitida comprovação também, por meio de "certidão positiva com efeito de negativo", diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento.

12.13. RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA

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

b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio http://www.portaldoempreendedor.gov.br/;

c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

f) No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP- P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, conforme Decreto n° 11.802, de 28/11/2023.

g) No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 2110, de 2022.

h) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, e se for o caso, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

12.13.1. Os documentos acima deverão estar acompanhados da última alteração ou da consolidação respectiva.

12.14. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

12.14.1. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor serão aqueles estabelecidos no item 13.2.3 do Anexo I deste edital - Termo de Referência**.**

12.15. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

12.15.1. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão aqueles estabelecidos no item 13.2.4 do Anexo I deste Edital – Termo de Referência.

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

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

12.17. DAS DECLARAÇÕES:

12.17.1. As licitantes deverão dispor as seguintes declarações:

a) Declaração de que atende aos requisitos de habilitação

b) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social.

c) Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas previstos na CF/88, e demais legislações correlatas.

d) Declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7° da Constituição Federal.

e) Declaração, caso se enquadre, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

f) Declaração, caso se enquadre, de que no ano-calendário de realização da licitação ainda não tenha celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, na forma do Art. 4º, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

g) Outras declarações eventualmente exigidas no Anexo I deste edital - Termo de Referência

12.17. Não será necessária a juntada as documentações exigidas em meio eletrônico, pela plataforma Compras.gov, com os demais documentos de habilitação/proposta.

12.18. As licitantes que deixarem de apresentar os documentos exigidos para a Habilitação ou os apresentar em desacordo com o estabelecido neste Edital, serão inabilitadas.

13. DO RECURSO

13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021 após a fase de Julgamento e Habilitação, declarada a empresa VENCEDORA do certame, qualquer Licitante dentro do prazo poderá manifestar em campo próprio do Sistema Eletrônico, de forma imediata sua intenção de recorrer no prazo mínimo de 10 (dez) minutos, em cada fase.

13.1.1. A intenção de recorrer deverá ser registrada imediatamente, sob pena de preclusão.

13.2. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de três dias úteis, contados a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 8º, da ata de julgamento.

13.3. Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias úteis, contado da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

13.4. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

13.6 . O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

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

13.8. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14. DA HOMOLOGAÇÃO

14.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior da unidade demandante para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO

15.1. A autoridade superior poderá revogar o procedimento licitatório por motivo de conveniência e oportunidade, e deverá anular por ilegalidade insanável, de ofício ou por provocação de terceiros, assegurada a prévia manifestação dos interessados.

15.2 O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

15.3 Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

15.4 Na hipótese da ilegalidade de que trata o caput ser constatada durante a execução contratual, aplica-se o disposto no art. 147 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

16.1. A licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas nos termos do art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal **e sanções** previstas no item 19. e subitens do Anexo I deste Edital - Termo de Referência**.**

16.2. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública do Estado de Rondônia.

17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. Os recursos financeiros necessários para acobertar as despesas decorrentes da contratação, estão consignados no orçamento da SEDUC-Secretaria de Estado da Educação, conforme estabelecido no item 17. do Anexo I deste Edital - Termo de Referência.

18. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO

18.1. Homologada a licitação pela Autoridade Competente, a Ata de Registro de Preços será publicada na imprensa Oficial, momento em que terá efeito de compromisso nas condições ofertadas e pactuadas na proposta apresentada à licitação.

18.2. O limites global e individual para adesões a este Sistema de Registro de Preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preço para o Órgão gerenciador e para os Órgãos participantes, independentemente do número de Órgãos não participantes que aderirem.

18.3. O quantitativo mínimo para cada ordem de fornecimento a ser exarada pelos órgão gerenciador, participantes e não participantes será de 5 %(cinco por cento) das quantidades estimadas para cada item, conforme item 8.1.4.

18.4. A validade desta ata de registro de preços será de 1(um) ano, contados a partir da publicação no Diário Oficial do Estado, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, mediante pesquisa de mercado que leve em consideração os parâmetros fixados no art. 51 do Decreto Estadual n° 28.874/2024.

18.5. Os prazos de vigência dos eventuais contratos decorrentes do registro observarão os limites previstos no Capítulo V do Título III da Lei Federal n° 14.133/2021.

18.6. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

18.7. A ata de registro de preços, os ajustes dela decorrentes, suas alterações e rescisões obedecerão o Decreto Estadual n° 28.874/2024, a Lei Federal n° 14.133/2021, e as demais normas complementares e disposições desta Ata e do Edital que a precedeu, aplicáveis à execução e especialmente aos casos omissos.

18.8. Fica a Detentora ciente que a publicidade da ata de registro de preços na imprensa oficial terá efeito de compromisso nas condições ofertadas e pactuadas na proposta apresentada à licitação.

18.9. Nos termos do Decreto Estadual n° 28.874/2024, a Ata de Registro de Preços, durante a sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador.

18.10. - É vedada à participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;

18.11. Por ocasião da publicação da ata de registro de preços, será verificado no SICAF e em outros meios se a adjudicatária mantém as condições de habilitação.

18.12. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

18.12.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

18.12.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

18.12.2.1. Aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência de classificação da licitação; e

18.12.2.2. Mantiverem sua proposta original.

18.13. Para o cadastro reserva disposto no item **18.12.2** o (a) Pregoeiro (a) realizará as convocações no chat de mensagens durante o transcurso da sessão pública.

18.14. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

18.15. O registro a que se refere o item **18.12.2** tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo detentor da ata.

18.16. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será conferida quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente.

18.17. O preço registrado poderá ser revisto 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 tal como pactuado, observada a instrução processual respectiva, cabendo ao órgão gerenciador da ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

18.17.1. A alteração dos preços registrados não altera automaticamente os preços dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços, cuja revisão deverá ser feita pelo órgão contratante, observadas as disposições legais incidentes sobre os contratos.

18.18. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

18.18.1 Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas.

18.18.2. A redução do preço registrado será comunicada pelo órgão gerenciador aos órgãos que tiverem formalizado contratos com fundamento no respectivo registro, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

18.18.3. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação obtida originalmente na licitação.

19. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

19.1. O registro de preço de fornecedor ou prestador de serviço será cancelado quando:

19.1.1. For atestado o descumprimento das condições previstas na ata de registro de preços;

19.1.2. O contrato ou documento equivalente não for firmado no prazo estabelecido pela Administração;

19.1.3. O fornecedor ou prestador de serviço registrado não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior aos preços praticados no mercado;

19.1.4. Estiverem presentes razões de interesse público; e

19.1.5. Restar caracterizada a impossibilidade de concretização do objeto registrado em razão de caso fortuito ou força maior.

19.2. O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador, após manifestação da fiscalização contratual.

19.3. O disposto no § 1° do art. 136 do Decreto 28.874/2024 poderá ser observado nas hipóteses de cancelamento do registro, sem prejuízo da prévia negociação para obtenção de condições mais vantajosas para a Administração.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. A qualquer momento, após a aceitação das propostas, poderão, os licitantes ser convocados a atualizar sua validade, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de desclassificação.

20.2. Será divulgada ata da sessão pública nos sistemas eletrônicos: https://www.gov.br/compras/pt-br e no site https://rondonia.ro.gov.br/supel.

20.3. As disposições atinentes à fiscalização e à gestão do contrato, à entrega do objeto e às condições de pagamento deverão ser observadas no Anexo I - Termo de Referência deste Edital.

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

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

20.6. 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.

20.7. 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.

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

20.9. 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.

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

20.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico https://rondonia.ro.gov.br/supel/licitacoes/ https://www.gov.br/compras/pt-br

20.12. Fica o licitante incumbido de acompanhar todas as operações no sistema. Em caso de problemas técnicos/operacionais dentro da plataforma Compras.gov, deverá ser feita imediata manifestação pela empresa, direta e concomitantemente, à Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL via telefone e/ou e-mail (ambos informados no resumo deste edital), sob pena de preclusão do direito de alegação em sede recursal.

20.13. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o (a) Pregoeiro (a) persistir por tempo superior a 1 (uma) hora, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo (a) Pregoeiro (a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

20.14. Ante eventual ausência de regramento específico em Edital, deverão ser observados os inseridos no Termo de Referência, sempre pautando-se na legislação vigente.

21. DOS ANEXOS

21.1. Fazem parte deste instrumento convocatório, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos:

ANEXO I - Termo de Referência (0056370248);

ANEXO I.I - Estudo Técnico Preliminar (0052983956);

ANEXO I.II - Modelo de Minuta de Contrato (0051354604);

ANEXO I.III - SAMS (0051354583);

ANEXO I.IV- Adendo Anexo I (0051123563);

ANEXO I.V- Termo de Nomeação de Preposto (SEI n° 0051367686);

ANEXO I.VI - Relação Endereço das Escolas (0051149469);

ANEXO I.VII - Manual do Cartão PNAE (0051368785);

ANEXO II- Análise de Risco (0051821163);

ANEXO III – Quadro Estimativo de Preços (0055041568);

ANEXO IV - Minuta da Ata de Registro de Preços e da Adesão à ata (0056508524);

ANEXO V- Ofício nº 23154/2024/SEDUC-CCOM (0056497331).

Porto Velho-RO, Data e Hora do Sistema.

Elenilson José Sátimo Frelik
Pregoeiro Substituto - SUPEL-RO
Portaria nº 83 de 17 de outubro de 2024
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

Elaborado por:
Júlia Nunes Martins
Membro da Comissão de Processamento e Apoio - SUPEL/RO
Portaria nº 83 de 17 de outubro de 2024.

Revisado por:
Krishna Sonniê Teixeira Meneses
Membro da Comissão de Processamento e Apoio - SUPEL/RO
Portaria nº 83/2024/GAB-SUPEL/RO

Documento assinado eletronicamente por **ELENILSON JOSE SATIMO FRELIK**, **Pregoeiro(a)**, em 28/01/2025, às 11:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site portal do SEI, informando o código verificador **0056494990** e o código CRC **4009FF7D**.

Governo do Estado de
RONDÔNIA

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

TERMO DE REFERÊNCIA

Nº 97/2024

1. DENTIFICAÇÃO
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: Secretaria de Estado da Educação - SEDUC
Unidade Requisitante: Superintendência Regional de Educação de Vilhena| SUPERVHA
Unidade Solicitante: Unidades Escolares
Processo Administrativo: 0029.045723/2024-03

2. INTRODUÇÃO E BASE LEGAL
2.1. O presente Termo de Referência foi elaborado com base no Estudo Técnico Preliminar 16 (SEI nº 0052983956), em atendimento ao disposto na lei federal 14.133/21 e do Decreto Estadual nº 28.874/2024, que regulamenta as contratações públicas no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Estado de Rondônia, com fundamento na Lei Federal n° 14.133, de 1° de abril de 2021 - Lei de Licitações e Contratos Administrativos, objetivando a aquisição de bens, definindo o conjunto de elementos que nortearão o procedimento licitatório para formação de Registro de Preços, através de Pregão, na forma Eletrônica.

3. DO OBJETO
3.1. Constitui este Termo de Referência, o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de Gêneros Alimentícios para confecção e oferta de Alimentação Escolar ao alunado das Unidades Executoras da Rede Estadual de Ensino, pertencentes ao município de Chupinguaia, jurisdicionado à **Superintendência Regional de Vilhena**, com condições e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.
3.2. Descrição do Objeto:

ITEM	Código CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA
GRUPO 01: FRUTAS E VEGETAIS				
1	463840	**AGRIÃO** - De 1ª qualidade, frescas e sãs. Maço de tamanho médio, sem partes estragadas e sinais de amarelamento, isentas de sujidades, parasitas, larvas e outros animais. Não deverão apresentar odor e sabor estranhos. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	236
2	463938	**ALHO NACIONAL BRANCO COMUM -** De 1ª qualidade, bulbos íntegros, firmes e corados, limpos, graúdo, cabeça inteira fisiologicamente bem desenvolvida, sem danos mecânicos ou causados por pragas e livres de umidade externa anormal. Embalagem em saco plástico atóxico de 100g a 1kg.	KG	165
3	463762	**BATATA INGLESA -** De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos ou pontos verdes, ter ausência de sujidades (lavadas ou escovadas), parasitas e larvas. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	353
4	463768	**BETERRABA -** De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos ou pontos verdes, ter ausência de sujidades (lavadas ou escovadas), parasitas e larvas. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos**.**	KG	629
5	463784	**CEBOLA NACIONAL BRANCA -** De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, apresentar cor e odor característicos, sem ferimentos ou defeitos, não devem apresentar brotos. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	586
6	463773	**CENOURA -** De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos, ter ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embaladas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos a partir de 1kg.	KG	2.802
7	467418	**MAMÃO PAPAIA -** De 1ª qualidade, in natura, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo, apresentar cor e odor característicos, inteiros, com bom estado de maturação, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	46

8	464408	**MANGA -** De 1ª qualidade, in natura, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo, apresentar cor e odor característicos, inteiros, com bom estado de maturação, ausência de sujidades, parasitas e larvas. **Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	36
9	467420	**MELÃO -** De 1ª qualidade, grande, polpa firme e intacta, com estado de maturação adequado ao consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentar cor e odor característicos, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo. **Acondicionado em caixa plástica vazada.**	KG	1.060
10	463802	**PIMENTÃO AMARELO** - De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas, bolores e sujidades. Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	24
11	463809	**PIMENTÃO VERDE -** De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas, bolores e sujidades. Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	59
12	463808	**PIMENTÃO VERMELHO -** De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas, bolores e sujidades. Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	35
13	481037	**TANGERINA/PONCÃ -** De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, apresentando bom estado de maturação para consumo, possuir cor, odor e sabor característicos, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	1.060
14	463814	**VAGEM -** De 1ª qualidade, tenra, quebradiça e de cor brilhante, sem ferimentos ou defeitos, possuir odor e sabor característicos, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Quando fresca cede à pressão da unha, não é mole, nem escura nas pontas. Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	571
GRUPO 02: CEREAIS E GRÃOS				
15	458906	**ARROZ AGULHINHA (POLIDO) -** Tipo 1 (longo fino), constituídos de grãos inteiros, sãos, fisiologicamente desenvolvidos, limpos e secos e estar isento de matérias estranhas, impurezas e umidade, assim como grãos quebrados, manchados e com odor estranho, observadas as tolerâncias estabelecidas na legislação vigente e não deverá apresentar parasitas, larvas e/ou insetos vivos, tais como caruncho ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Deverá está acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes e apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Pacote de 5 kg. Para alimentos oriundos da agricultura familiar, necessário apresentação ainda de Laudo/ Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.	KG	2.892
16	460502	**AVEIA EM FLOCOS** - Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, sãos e limpos, de tamanho e cor característicos da variedade, observadas as tolerâncias estabelecidas na legislação vigente. Não deverá apresentar parasitas, larvas e/ou insetos vivos, tais como caruncho ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Caixa/Pacote de 250g.	KG	550
17	279262	**CANJICA DE MILHO BRANCA (MILHO PARA MUNGUNZÁ)** – Despeliculado, de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. O produto não pode estar ardido, mofado, carunchado ou não desgerminado. Acondicionado em embalagem plástica resistente, lacrada e identificada com o nome do produto (inclusive marca), dados da empresa, data de fabricação e demais informações referentes a rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 05 meses, a partir da data da entrega. Peso liquído de 500g.	KG	34
18	459072	**CANJIQUINHA DE MILHO/XERÉM DE MILHO AMARELO** – Textura fina, coloração amarela, isenta de mofos, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, identificada com o nome do produto (inclusive marca), dados da empresa, data de fabricação e demais informações referentes a rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 05 meses, a partir da data da entrega. Pacote de até 1kg.	KG	10
19	460265	**FARINHA DE TRIGO, SEM FERMENTO** - Doméstico, tipo 1, fortificada com ferro e ácido fólico. Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades. Embalada em saco plástico transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	1
20	464553	**FEIJÃO CARIOQUINHA -** Tipo 1, isento de sujidades, materiais estranhos, caruncho, parasitas, larvas e umidade. Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	1.884
21	463970	**FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO (FLOCOS FINO) -** Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico ou caixa de papelão de material próprio para conter alimentos. Embalagem limpa, não violados, contendo rotulagem nutricional obrigatória e os dados de identificação do produto e do fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 500g.	KG	16
22	459013	**FUBÁ -** Alimento proveniente do milho, de cor amarela, com odor e sabor característicos, textura uniforme (fina e homogênea) e sem grumos, livre de quaisquer matérias estranhas à sua composição, devendo apresentar umidade recomendável. Não deve conter parasitas, larvas e/ou insetos vivos, como carunchos, gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações	KG	909

		nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Pacote de 500g.		
23	458951	**MACARRÃO TIPO ESPAGUETE -** Massa alimentícia seca tipo espaguete, produzida a partir de farinha de trigo, sêmola/semolina de trigo ou sêmola/semolina de trigo duram. Características sensoriais próprias do produto. Devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente e que garanta a integridade do produto. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem contendo até 1000 gramas.	KG	907
GRUPO 03: MISCELÂNIA				
24	463857	**AÇAFRÃO (CONDIMENTO) -** Em pó, de cor amarelada, produzido a partir da raiz da cúrcuma. Próprio para consumo humano. De 1ª qualidade, sem adição de sal, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalado em embalagem plástica transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, com rotulagem nutricional conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar marca do produto, ingredientes, peso, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entregado produto. Embalagem com 100g. Para alimentos oriundos da agricultura familiar, necessário apresentação ainda de Laudo/Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.	KG	640
25	463988	**AÇÚCAR TIPO CRISTAL -** Classe I, branco, sem umidade ou sujidade ou outro mau estado de conservação. Acondicionada em pacote plástico transparente, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Deverá apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, ingredientes, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entregado produto. Pacote de até 2kg.	KG	174
26	477858	**AMENDOIM -** de primeira qualidade, grãos inteiros, sem película, sem sal, não apresentar alteração em sua coloração, não apresentar contaminações fúngicas (mofo ou bolor), não germinados, chochos ou imaturos (desprovidos de massa interna, enrijecidos e que se apresentam enrugados por desenvolvimento fisiológico incompleto), apresentar umidade recomendável, necessitam estar livres de danificação por insetos e/ou danos mecânicos e nem matérias/corpos estranhos, tais como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades, insetos mortos, entre outros. Embalagem plástica resistente, atóxica e lacrada à vácuo, que garanta a integridade do produto. Rotulagem nutricional obrigatória, de acordo com legislação da ANVISA, constando dados do fabricante, lote, data de fabricação. Validade mínima de 05 (cinco) meses no ato da entrega. Embalagem de 500g a 1kg.	KG	4
27	463695	**AZEITE DE DENDÊ –** Elaborado a patir do óleo de Palma. Deverá está filtrado e livre de impurezas, com cor, aroma e sabor característicos do óleo de dendê, livre de ranço. Embalagem limpa, não violada, resistente que garanta a integridade do produto. Deverá apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Produto isento de registro, conforme RDC Nº 240, de 26 de julho de 2018 - ANVISA. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem de até 500ml.	L	1
28	463639	**AZEITE DE OLIVA TIPO EXTRA VIRGEM** - Extraído do fruto da oliveira, embalagem limpa, não violada, resistente que garanta a integridade do produto. Deverá apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 500ml a 1L.	L	8
29	463567	**CAFÉ EM PÓ -** Torrado e moído, com aspecto homogêneo, cor, sabor e cheiro próprio do produto. Isento de parasitos, larvas e substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem aluminizada, íntegra, resistente, vedada hermeticamente e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá apresentar embalagem com rotulagem nutricional, de acordo com a legislação vigente, apresentando data de fabricação. Validade mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega do produto). Embalagem contendo até 1000 gramas. Para aquisição da agricultura familiar, necessário apresentação de Laudo/ Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.	KG	2
30	463872	**CANELA EM PÓ -** Pó fino e homogêneo, pura, com aspecto, cheiro e sabor característicos acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com rotulagem nutricional obrigatória, conforme legislação vigente, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem de 50g.	UNID	20
31	389677	**CASTANHA DO BRASIL (PARÁ) BENEFICIADA –** Sem casca, inteira, de primeira qualidade, apresentando tamanho e coloração uniformes, ausência de sujidades e outros materiais estranhos. Embalagem plástica resistente, atóxica e lacrada à vácuo, que garanta a integridade do produto. Exclui-se o recebimento de produto com aspecto de rancificação, mofo e/ou fermentação, carunchos, odor estranho e impróprios ao produto. Rotulagem nutricional obrigatória, de acordo com legislação da ANVISA, constando dados do fabricante, lote, data de fabricação. Validade mínima de 05 (cinco) meses no ato da entrega. Embalagem de 500g a 1kg	KG	3
32	421669	**COCO RALADO** - Acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. Higiene: Condições gerais: o produto deve ser processado, acondicionado, armazenado, conservado e transportado conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica. Características macroscópicas: devem obedecer à legislação específica. Características microscópicas: devem obedecer à legislação específica. Características microbiológicas: devem obedecer à legislação específica. Rotulagem: Devem atender ao Regulamento Técnico específico de Rotulagem de Alimentos Embalados. Devem apresentar, obrigatoriamente, a declaração de nutrientes de acordo com Regulamento Técnico específico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, com exceção do produto Coco Ralado Integral. Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, atender ao Regulamento Técnico específico. Embalagem de até 1kg.	KG	4
33	463937	**COLORÍFICO, COLORAU DE URUCUM -** Constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum, podendo ser adicionado de óleos comestíveis e sem adição de sal. Preparado com matérias primas de 1ª qualidade. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto em pó fino, cor alaranjada, cheiro e sabor característico do produto. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e	KG	3

		resistente, com rotulagem nutricional obrigatória conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, peso, data de fabricação. Validade mínima de 90 (noventa) dias, a contar da data de entrega do produto. Pacotes de 100g à 1 kg,		
34	459670	**EXTRATO DE TOMATE -** Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro por processo tecnológico adequado, composto de tomate, sal, açúcar. Sem pele, sem sementes e corantes artificiais. Apresentando aspecto de massa homogênea, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Isento de indicadores de processamento defeituoso, sujidades e fermentação. Embalagem deverá ser do tipo plástica hermeticamente fechada e resistente ou tetra pack e deve estar íntegra, resistente, vedado e conter rotulagem nutricional obrigatória, dados de identificação, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de até 340g.	KG	1.104
35	458924	**FARINHA DE MANDIOCA (AMARELA/BRANCA) -** Do tipo seca. Não apresentar aspecto de mofo ou fermentação, mau estado de conservação, odor estranho impróprio ao produto, presença de insetos vivos ou mortos. Embalagem em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados. Deve conter dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg.	KG	1.413
36	464011	**LEITE DE COCO INDUSTRIALIZADO –** Produto obtido de leite de coco e água, pasteurizado e homogeneizado, cor, aroma e odor característicos, não rançoso. Isento de lactose, açúcar, edulcorantes, colesterol e gordura trans. Produto para uso culinário. Embalagem vidro ou tetrapak não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega. Embalagem contendo até 1L.	L	188
37	416665	**ÓLEO VEGETAL DE SOJA –** Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substancias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. **Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 900ml.**	UNID	2.227
38	419245	**SAL MARINHO IODADO REFINADO -** Cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo para aplicação alimentícia. Devem ser apresentar com aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, devendo ser inodoro e ter sabor salino salgado próprio. Ausência de sujidades ou impurezas, não pegajoso ou empedrado. Acondicionado em embalagem plástico atóxica, resistente e transparente que garanta a integridade do produto. Apresentando rotulagem nutricional obrigatória e dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade/peso do produto, data de fabricação. **Validade mínima de 12 (dose) meses a partir da entrega do produto. Embalagem apresentando 1kg.**	KG	205
GRUPO 04: CARNEOS E PROTEÍCOS				
39	451059	**CARNE BOVINA DE 2ª, CONGELADA, MOÍDA (PALETA /MÚSCULO E/OU LOMBO) -** Carne de 2º corte, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses) e, conter no máximo, 10 % de gordura, devem estar livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. Deve ser congelada e transportada à temperatura de – 12° a - 18° C. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria da espécie (vermelho vivo), sem manchas esverdeadas; Cheiro e sabor característicos (sem cheiro desagradável). O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, sem acúmulos de água e gelo, em embalagem plástica à vácuo, transparente, flexível, atóxica, resistente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. *Não serão aceitas embalagens do tipo tubete. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIM/SIE/SIF/SISBI-POA; Identificação completa do produto e do fabricante; Data de fabricação, Lote; Temperatura para armazenamento e conservação; Carimbo de inspeção sanitária*. **Prazo de validade e prazo máximo para consumo (mínima de 90 dias, a contar da data de entrega). Pacotes com peso até 2kg.**	KG	3.113
40	476495	**CARNE BOVINA IN NATURA DE 2ª, CONGELADA, EM CUBOS DE, NO MÍNIMO, 3X3 CM (PALETA /MÚSCULO E/OU LOMBO) -** Carne de 2º corte, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses) e, conter no máximo, 10 % de gordura e no máximo, 3% de aponevroses. Deve ser congelada e transportada à temperatura de – 12° a - 18° C. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria da espécie (vermelho vivo), sem manchas esverdeadas; Cheiro e sabor próprios (sem cheiro desagradável). O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, sem acúmulos de água e gelo, em embalagem plástica à vácuo, transparente, flexível, atóxica, resistente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: *Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIM/SIE/SIF/SISBI-POA; Identificação completa do produto e do fabricante; Data de fabricação, Lote; Temperatura para armazenamento e conservação; Carimbo de inspeção sanitária*. **Prazo de validade e prazo máximo para consumo (mínima de 90 dias, a contar da data de entrega); em pacotes com peso até 02kg.**	**KG**	3.835
41	451063	**FRANGO CONGELADO, COXA E SOBRECOXA** – In natura, com osso, em peça, sem tempero, de 1ª qualidade. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente, abatidas sob inspeção veterinária, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, à vácuo ou bem lacradas, com rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, carimbo e selo de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente, data de fabricação. **Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg.**	KG	2.474
42	447596	**FRANGO CONGELADO, PEITO** –. In natura, com osso, em peça, sem tempero, de 1ª qualidade, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, transparente, à vácuo ou bem lacradas, com rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, carimbo e selo de	KG	825

		inspeção do órgão de inspeção sanitária competente, data de fabricação**. Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg**		
43	446623	**OVOS BRANCOS DE GALINHA –** Limpos, casca lisa, íntegra, sem deformação ou rachaduras, pouco porosa, com calcificação uniforme e formato característico. Tamanho médio, peso entre 50 a 55g por unidade, Possuir certificação e informações sobre registros sanitários (SIM/SIE/SIF/SISBI-POA) e do fornecedor. O transporte deverá ser realizado em veículo fechado e refrigerado, de acordo com a legislação vigente. **Acondicionados em embalagem apropriada de polietileno ou papelão com 12 a 30 unidades**. **Deve conter rotulagem, data de fabricação. Validade mínimo de 15 (quinze) dias na data da entrega.**	DZ	67
GRUPO 05: LATICÍNIOS				
44	446535	**CREME DE LEITE -** UHT homogeneizado, baixo teor de gordura ou leve, sem necessidade de refrigeração. Creme obtido a partir do leite de vaca, cor branca ou levemente amarelado, sabor e cor característicos, suave, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Deve apresentar rotulagem nutricional obrigatória conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, peso, data de fabricação. **Validade mínimo 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem tetrapak de 200g.**	KG	94
45	446021	**LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO (LATA OU PACOTE) -** Obtido por desidratação do leite de vaca desnatado mediante processos tecnológicos adequados. Apresentando cor branco amarelado, sabor e odor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, **data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.** O produto deverá ter registro no Serviço de inspeção sanitária competente. Embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. **Embalagem metálica ou de polietileno de 400g.**	UNID	56
47	447375	**LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE (LATA OU PACOTE) -** embalagem de 400g, obtido por desidratação do leite de vaca integral, enzima lactase, vitaminas A,C e D e emulsificante lectina de soja. Sem adição de açúcar, aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade. Isento de lactose e glúten. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, **data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto, deve vir escrito no rótulo "Zero lactose, Isento de Lactose, 0% Lactose, Sem Lactose ou Não Contém Lactose."** O produto deverá ter registro no Serviço de inspeção sanitária competente. **Embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Embalagem metálica ou de polietileno de 400g.**	UNID	56
48	445995	**LEITE UHT INTEGRAL** – leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processamento UHT (Ultra high temperatura), líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores nem odores estranhos. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechada, embalagem Cartonada Longa Vida, não amassada, não estufada, resistente que garanta a integridade do produto. Com registro do órgão de inspeção sanitária. Embalagem com rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, **data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto). Embalagem de 1L.**	L	1.944
49	446394	**MANTEIGA** - **EMBALAGEM DE 500G,** com sal de 1ª qualidade. Produto gorduroso obtido exclusivamente a partir do creme pasteurizado derivado do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20° C, de textura lisa e uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Isenta de ranço e mofos. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, **data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. O produto deverá ter Serviço de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente.** Para os produtos adquiridos da agricultura familiar, é necessário ainda, prova de atendimento aos requisitos higiênicos sanitários - Certificação do SIM (Serviço de Inspeção Municipal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual), SIF (Serviço de Inspeção Federal) e/ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal).	KG	106
50	446633	**QUEIJO MUÇARELA, FATIADO - EMBALAGEM DE 1 KG.** Consistências semidura e semisuave, textura fibrosa e elástica, cor branco a amarelado, sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, odor láctico, pouco perceptível. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas, de qualquer natureza. O produto deve ser entregue resfriado e dividido em saco plástico, vedado, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Apresentando rotulagem nutricional obrigatória, com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade/peso do produto, **data de fabricação e validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante e registro sanitário (SIM/SIE/SIF/ SISBI- POA).** Devem ser transportados em veículos fechados, com sistema de refrigeração operante.	KG	353
GRUPO 06: PANIFICAÇÃO				
51	460403	**PÃO DE FORMA INTEGRAL** - fatiado de 1ª qualidade. Produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo, apresentando miolo macio, com casca fina e macia. Tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, como também manchas bolores e sujidades. Acondicionado em saco plástico, atóxica, resistente e transparente que garanta a integridade do produto. presentando identificação da quantidade em kg. Conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. Certificado, Laudo ou Alvará de funcionamento do local onde é realizado o beneficiamento, expedido pela Vigilância Sanitária. **Embalagem de 500g.**	UNID	60
52	460380	**PÃO FRANCÊS (DE SAL) 50G** – inteiro de 1ª qualidade, produto fermentado, preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, cloreto de sódio e água, deverá apresentar casca crocante de cor uniforme castanho- dourada e miolo de cor branco creme, de textura e granulação fina não uniforme e peso médio de 50g.Aparência de massa cozida, simetria, cor, aroma e sabor característicos. Em condições técnicas e higiênico sanitárias adequadas e preparado em conformidade com as exigências da Legislação Sanitária. Tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, como também manchas bolores e sujidades. Embalagem em saco plástico atóxico transparente	KG	2.062

		e resistente, apresentando identificação da quantidade em kg. Certificado, Laudo ou Alvará de funcionamento do local onde é realizado o beneficiamento, expedido pela Vigilância Sanitária. Data de fabricação do dia da entrega do produto.		
GRUPO 07: ALIMENTOS PARA NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS				
53	236197	**ADOÇANTE DE STÉVIA**, **100ML** puro, 100% natural, líquido, isento de açúcar. Ingredientes: Água, esteviosídeo e conservante Sorbato de potássio. Sem glúten e Zero lactose. Com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem individual em frasco resistente, em bisnaga c/ bico dosador de gotas de 100ml, e rotulagem nutricional obrigatória. **Validade no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega.**	UNID	10
54	474371	**ARROZ INTEGRAL (BENEFICIADO)** - **PCT DE 1 KG,** constituídos de grãos inteiros, sãos, fisiologicamente desenvolvidos, limpos e secos. Deverá estar isento de matérias estranhas, impurezas e umidade, assim como grãos quebrados, com odor estranho, observadas as tolerâncias estabelecidas na legislação vigente. Não deverá apresentar parasitas, larvas e/ou insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Deverá está acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. Apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e **validade (mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos) e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente -**	KG	48
55	297483	**FARINHA SE SOJA - EMBALAGEM DE 300 GRAMAS.** Alimento proveniente da soja, crua, com aspecto, cor, odor e sabor característicos ao produto fresco, textura uniforme (fina e homogênea) e sem grumos, livre de quaisquer matérias estranhas à sua composição e apresentar umidade recomendável. **O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de** transporte **e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária.** A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade **(mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos).**	KG	4
56	465692	**GOMA DE TAPIOCA – EMBALAGEM DE 500G,** para preparo de tapioca, resfriada (temperatura entre o° e 7°C), de 1ª qualidade, peneirada, tipo classe branca, a vácuo, isenta de matéria terrosa e parasitas, fermentada ou rançosa. **Acondicionada em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. Rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, lote, data de fabricação e validade (mínima de 30 (trinta) dias, a partir da entrega).**Para alimentos oriundos da agricultura familiar, necessário apresentação ainda de Laudo/Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.	UNID	72
57	459009	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA** - **EMBALAGEM DE 500 A 1.000G,** também denominada Proteína Vegetal Texturizada (PVT) fina (escura). Desidratado, deverá se apresentar em forma de grânulos de coloração caramelada, obtida por processamento tecnológico adequado por fiação e extrusão termoplástica, a partir de uma ou mais das seguintes matérias-primas: proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja. Sem sujidades ou materiais estranhos, próprio para uso em preparações alimentícias. Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente e que garanta a integridade do produto. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e **validade (mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos),**	KG	24

3.2.1. As especificações do objeto descritas acima, têm precedência sobre os códigos extraídos do Catálogo de Materiais (CATMAT) do ComprasGov.
3.2.2. Em caso de qualquer inconsistência ou discordância entre as duas fontes, as especificações fornecidas devem ser consideradas como as corretas e prevalecerão para todos os fins contratuais e procedimentos relacionados.

3.3. Da Forma de Apresentação do Produto
3.3.1. Os produtos deverão ser novos, entregues acondicionados nas embalagens originais da fábrica e devidamente lacrados. As embalagens deverão estar firmes e adequadas para proteger o conteúdo contra a ação da luz, poeira, umidade e contra possíveis danos durante o armazenamento e transporte, garantindo que os produtos sejam entregues em perfeito estado de conservação e ainda, estar em conformidade com as demais normas estabelecidas pelo Ministério da Saúde.
3.3.2. Os produtos perecíveis deverão observar na íntegra as disposições estabelecidas pelo Ministério da Saúde.
3.3.3. Os produtos deverão guardar observância quanto à:
3.3.3.1. Possuir Registro junto a ANVISA nos termos da RDC 27/2010 e RDC 240/2018, que dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos de obrigatoriedade de registro sanitário.
3.3.3.2. Os produtos embalados e rotulados devem estar em conformidade com as exigências da ANVISA RDC 429/2020.
3.3.3.3. Os produtos de origem animal **deverão** estar registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).
3.3.4. Eventuais produtos isentos de quaisquer registro e/ou serviço de inspeção, estarão sujeitos a verificação nos meios oficiais e, conforme o caso, a comprovação por parte do proponente, em face de diligência na fase da análise das propostas, sob pena de desclassificação.

3.4. Garantia dos produtos
3.4.1. A todos os itens, aplica-se o disposto no Código de Proteção e Defesa do Consumidor – CDC (Lei 8078/90|Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990) e às demais legislações pertinentes e, considerando a natureza do objeto e a prática de mercado, observará a sua adequabilidade quanto vícios ou qualquer defeito de fabricação, que apresentam mau estado de conservação, ainda que dentro do prazo de validade, além de outros requisitos dispostos no quadro de detalhamento do objeto, constante no subitem 3.2., acima.
3.4.2. Os produtos que não atenderem as condições estabelecidas neste Termo de Referência, deverão ser substituídos pelo fornecedor, sem custo adicional, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas.

3.5. Do Parcelamento do Objeto
3.5.1. A justificativa quanto ao parcelamento ou não, do objeto, encontra-se definida no item 11, do Estudo Técnico Preliminar 16 (SEI nº 0052983956), temos ainda o que segue:

Diante do diversos problemas recorrentes enfrentados pela Secretaria de Estado da Educação, na execução dos contratos de aquisição de gêneros alimentícios para oferta de alimentação escolar e que impactam significativamente nas suas ações diretamente ligadas a sua atividade-fim, considerando que, o provimento e oferta de alimentação escolar aos alunos, nas escolas estaduais consiste em uma ação constitucional, conforme dispõe a Resolução RESOLUCAO_CD_FNDE_MEC_Nº_06__DE_8_DE_MAIO_DE_2020 SEI nº 0051106622, desde 2023, foram implantadas novas metodologias para as aquisições, tais como a adequação das quantidades de acordo com os repasses

financeiros efetivamente executados, agrupamento de itens por homogeneidade e a adoção do critério de julgamento pelo maior desconto percentual, objetivando evitar e/ou sanar os fatores que ocasionam o retardamento e até mesmo impedem a aquisição dos produtos que compõem os cardápios. Desde então, foi possível verificar a redução de inadimplementos por parte dos fornecedores, bem como a flexibilização para as unidades escolares gerenciar seus contratos.

A Lei nº 14.133/2021, em seu art. 40, § 2º, prevê a divisão em lotes, quando houver viabilidade e a melhor aproveitamento das peculiaridades no mercado local, o quem vem de encontro com o anseio desta Administração, que busca não somente suprir a demanda por si só, mas, ofertar produtos de qualidade, preço justo, ampliação da competitividade, pontualidade no fornecimento e fomento da economia local.

Nesse sentido, dispõe o Tribunal de Contas da União - TCU (Acórdão 5301/2013-Segunda Câmara):

> *"É legítima a adoção da licitação por lotes/grupos, quando a licitação por itens isolados exigir elevado número de processos licitatórios, onerando o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, colocando em risco a economia de escala e a celeridade processual e comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração. Não obstante, a licitação por itens poderia exigir a realização de igual número de contratações, o que, como já ressaltado, constituiria ônus aos servidores encarregados do acompanhamento desses instrumentos, o que possivelmente oneraria a Administração".*

Ainda sobre o tema, a Corte de Contas Federal, através do Acórdão 861/2013-Plenário, trouxe o seguinte entendimento:

> *"É lícito o agrupamento em lotes de itens a serem adquiridos por meio de pregão, desde que possuam mesma natureza e que guardem relação entre si".*

Nos mesmos moldes, o Tribunal de Contas do Estado de Rondônia se manifestou sobre o tema (Súmula 8/2014 –TCE/RO):

> *"A Administração Pública em geral deverá restringir a utilização do critério de julgamento menor preço por lote, reservando-a àquelas situações em que a fragmentação em itens acarretar a perda do conjunto; perda da economia de escala; redundar em prejuízo à celeridade da licitação; ocasionar a excessiva pulverização de contratos ou resultar em contratos de pequena expressão econômica".*

A ampliação da competitividade não está diretamente relacionada com a formulação, pelo órgão contratante, do maior número de itens possíveis. Deve-se observar que em determinados seguimentos de mercado (produtos de alta e média tecnologia, ou que possam ser vendidos diretamente pelo fabricante e serviços) a licitação do objeto por item, ou sua distribuição em pequenos lotes possibilitarão a participação de um maior número de empresas regionalizadas, contudo, sem poder econômico para fomentar a disputa pelo melhor preço, prejudicando a economia de escala.

Ao verificar a redução de itens fracassados/desertos, com a adoção do agrupamento de itens, concluiu-se que, a contratação por "item" como outrora era procedida, não se mostra viável, por ser pouco atrativo em muitos casos.

De igual modo, a doção do critério de julgamento pelo "**MAIOR DESCONTO" PERCENTUAL POR LOTE,** se mostra atrativa e confere maior flexibilidade às superintendências na gestão dos contratos, uma vez que os preços são atualizados em conformidade com o mercado local, contemplando assim, custos como fretes em consonância com a localidade.

Ressaltamos que os lotes/grupos foram elaborados objetivando tornar o certame mais atrativo aos fornecedores, agrupando os itens por homogeneidade de característica, propiciando assim, a participação de empresas de atividades econômicas distintas, conferindo a estas, a condição concorrer em lotes isolados ou combinados, de acordo com sua capacidade de atuação comercial, tais como, hortifrútis, açougues, padarias e outros, primando assim pela ampliação da competitividade.

Isto posto, entendemos que a formulação da disputa em lotes/grupos, resultará, não só na obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, mas inclusive, em maior eficiência administrativa, confere maior viabilidade na gestão dos contratos e atendimento às demandas, bem como, vem corroborar com a ampliação da competividade e fomento do mercado local.

4. NATUREZA DO FORNECIMENTO

4.1. O objeto desta contratação é caracterizado como bem comum, nos termos do art. 6º, XIII da Lei nº 14.133/21, conforme justificativa constante da Documento de Formalização de Demanda 2095 (SEI nº 0051873006) e Estudo Técnico Preliminar 16 (SEI nº 0052983956).

4.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme, art. 181, do Decreto Estadual nº 28.874, de 25/01/2024.

4.3. Os contratos oriundos do Registro de Preços, poderão ser prorrogados, em conformidade com o disposto no art. 107, da Lei nº. 14.133/2021, uma vez que se trata de objeto cujo fornecimento possui natureza contínua, por se tratar de ação para garantia de fornecimento de alimentação escolar estabelecida pelo Programa Nacional de Alimentação Escola - PNAE, conforme Lei Federal nº 11.947/2009.

4.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

4.5. Quantidade mínima para cotação: Não será facultado para o objeto em tela, conforme previsto no art. 82, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, a cotação de quantidade inferior ao total estabelecido no quadro do subitem 3.2, por entender que não há viabilidade técnica.

5. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

5.1. A fundamentação da contratação, objeto pretendido e de seus quantitativos encontram-se pormenorizadas no Documento de Formalização de Demanda 2095 (SEI nº 0051873006), Estudo Técnico Preliminar 16 (SEI nº 0052983956) e Adendo (SEI nº 0051123563), apêndice deste Termo de Referência.
5.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual (2024), conforme consta das informações básicas deste termo de referência.
5.3. O presente instrumento objetiva apresentar regramento acerca da aquisição proposta pela unidade requisitante, por meio da Documento de Formalização de Demanda 2095 (SEI nº 0051873006) e no Estudo Técnico Preliminar 16 (SEI nº 0052983956), restando preservados na íntegra, aspectos relativos à definição técnica, quantitativos, destinação e outras informações relativas ao objeto, sendo de competência desta SEDUC-CCOM/GEA, tão somente os aspectos relativos às normas de enquadramento da modalidade.
5.4. Não serão admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que venham a impedir ou dificultar a execução dos serviços/fornecimento dos produtos.
5.5. No caso em tela, trata-se de aquisição que dar-se-á por meio do Sistema de Registro de Preços e tal opção fundamenta-se por se enquadrar nos incisos de I a IV, do art. 116, do Decreto nº 28.874/2024.

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

6.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada na Estudo Técnico Preliminar 16 (SEI nº 0052983956), anexo deste Termo.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. Sustentabilidade

7.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto e no Estudo Técnico Preliminar 16 (SEI nº 0052983956), devem ser observados os critérios de sustentabilidade ambiental, estabelecidos pelos órgãos estaduais e/ou municipais competentes.

7.2. Do declínio da apresentação da amostra

7.2.1. Para o objeto deste TR, a aceitação das propostas não está condicionada a apresentação de amostras, considerando a pluralidade de itens, sendo que a avaliação do produto será verificada por ocasião da entrega, estando tais produtos sujeitos a recusa de recebimento definitivo, caso não corresponda às condições e especificações mínimas definidas nos autos.

7.3. Subcontratação

7.3.1. É vedada a subcontratação, cessão e/ou transferência total ou parcial do objeto contratual, considerando que o mesmo é de natureza comum, de uso cotidiano, facilmente encontrado no mercado de pequeno, médio ou grande porte, bem como, não apresenta nível de complexidade que impeça sua execução sem que haja a necessidade de intermediários.

7.4. Garantia da Contratação

7.4.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, em razão da natureza do objeto.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. Local de Entrega

8.1.1. As entregas deverão ser efetuadas nas Unidades requisitantes, conforme Anexo XI - Relação Escolas (SEI nº 0051149469), anexo a deste Termo.

8.1.2. As quantidades e prazos serão informados na ordem de fornecimento, tendo como base a seguinte periodicidade:

GRUPOS DE ALIMENTOS	**PERIOCIDADE DE FORNECIMENTO**
Grupo 01: Frutas e Vegetais	Semanal
Grupo 02: Cerais e Grãos	Quinzenal/Mensal
Grupo 03: Miscelânea	Quinzenal/Mensal
Grupo 04: Cárneos e Proteicos	Semanal/Quinzenal
Grupo 05: Laticínios	Quinzenal/Mensal
Grupo 06: Panificação	Diário/Semanal
Grupo 07: Alimentos para necessidades alimentares especiais	Quinzenal/Mensal

8.1.3. Especificamente **em relação aos pães franceses, estes deverão ser entregues no dia de sua fabricação,** em conformidade com o cardápio escolar do dia, seguindo as ordens de fornecimento emitidas. A entregas devem ocorrer nas datas e quantidades previamente acordadas entre as unidades escolares e o fornecedor, assegurando a oferta de produtos frescos e de qualidade aos alunos.

8.1.4. Em atendimento ao disposto no art. 121, inciso IV, as solicitações de fornecimento poderão ser de no mínimo 5% (cinco por cento) das quantidades estimadas para cada item, no entanto, ressalta-se que, dada as peculiaridades do objeto, o qual é definido em razão de cardápios, que por sua vez são definidos com base na percapta de cada unidade escolar, constituindo a pauta de compras, esse percentual poderá sofre oscilações em razão de modificações, troca de cardápios e/ou adaptações em razão de hábitos alimentares regionais e outros fatores de ordem técnica.

8.2. Condições de entrega

8.2.1. A entrega será **de forma parcelada,** sendo que o prazo de entrega dos bens é de **até 05 (cinco) dias úteis,** contados a partir do primeiro dia útil após o recebimento da Ordem de Fornecimento ou outro documento equivalente, destes, o que ocorrrer primeiro.

8.2.2. O prazo de entrega somente poderá ser prorrogado mediante o cumprimento, pela Contratada, dos seguintes requisitos cumulativos:

a) Solicitação de prorrogação protocolada dentro do prazo de entrega dos materiais/bens;

b) Comprovação documental da ocorrência de motivo imprevisível (caso fortuito, força maior ou fato do príncipe), ocorrido depois da apresentação de sua proposta, que tenha correlação direta de causa e efeito sobre a necessidade do atraso.

8.2.3. Não se admitirá prorrogação se:

a) O atraso ocorrer por culpa da contratada;

b) Se não cumprir os requisitos do item 8.2.2; ou

c) Houver interesse público devidamente justificado nos autos que demonstre ser a escolha mais vantajosa para a administração.

8.2.4. Ocorrendo recusa ou atraso na entrega total ou parcial do bem, o responsável pela fiscalização do contrato se obriga por força do Art. 4º da Lei Estadual nº. 2.414/11, a produzir parecer técnico e o encaminhará ao ordenador de despesas para instauração de procedimento administrativo, instrução dos autos para fins de penalização da contratada e inserção no "*Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual*".
8.2.5. Qualquer solicitação por parte da Contratada deverá ser dirigida ou entregue na Superintendência Regional de Educação de Vilhena, de segunda à sexta-feira, no horário das 7h30min às 13h30min.

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

9.1. O prazo de vigência do (s) contrato (s), oriundos da Ata de Registro de Preços, será de até 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do contrato ou recebimento de documento equivalente, na forma dos art. 105 a 107 da Lei nº. 14.133/2021.

9.2. A Administração convocará regularmente o interessado para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, para no local indicado, **firmar** o instrumento de Contrato, no prazo de até **03 (três) dias úteis**, contado da data da ciência ao chamamento, nas condições estabelecidas no respectivo Termo de Referência, Instrumento Convocatório e anexo sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 90, da Lei n. º 14.133/2021.

9.3. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas do Decreto Estadual nº 28.874, de 25 de janeiro de 2024, da Lei nº 14.133, de 2021 e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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

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

9.6. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá, caso julgue necessário, convocar o representante da contratada para reunião inicial que tratará, no que couber, da apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, da transferência de posse e das sanções aplicáveis, dentre outros.

9.7. No decorrer da execução deverão ser observadas, quando necessário, a adoção de medidas preventivas e/ou mitigadoras, sugeridas na Análise de Riscos 95 (SEI nº 0051821163).

10. Fiscalização

10.1. De acordo com o art. 22, do Decreto nº 28.874/2021, a função de fiscal de contrato caberá as seguintes atribuições:

a) conhecer o termo de contrato e todos os seus Anexos, especialmente o Projeto Básico ou o Termo de Referência, certificando-se de que a contratada está cumprindo todas as obrigações assumidas;

b) confrontar os preços e quantidades constantes da nota fiscal com os estabelecidos no contrato;

c) acompanhar e analisar os testes, ensaios, exames e provas necessários ao controle de qualidade dos materiais, quando houver;

d) informar ao gestor ocorrências que possam gerar dificuldades à conclusão da obra ou em relação a terceiros; e

e) proceder, conforme cronograma de entrega (subitem 8.1.2.) e/ou conforme disposto em contrato.

10.2. Fiscalização Técnica

10.2.1. Compete ao Fiscal Técnico, naquilo que se aplicar ao presente objeto:

a) prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes às suas competências;

b) anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

c) emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção;

d) informar ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

e) comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas;

f) fiscalizar a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato para ratificação;

g) comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;

h) participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, em conjunto com o fiscal administrativo e com o setorial, sob coordenação do gestor do contrato;

i) auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado;

j) realizar o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico;

k) verificar se estão sendo atendidas as especificações contidas nos planos, projetos, planilhas, memoriais descritivos, especificações técnicas, projeto básico, termo de referência, assim como os prazos de execução e de conclusão, devendo solicitar ao preposto da contratada a correção de imperfeições detectadas;

l) a execução do objeto contratual, proceder a sua medição e recebê-lo, pela formalização da atestação;

m) recusar serviço ou fornecimento irregular ou em desacordo com as condições previstas no edital de licitação, na proposta da contratada e no instrumento de contrato e seus Anexos;

n) averiguar se é a contratada quem executa o contrato e certificar-se de que não existe cessão ou subcontratação fora das hipóteses legais e previstas no contrato;

o) dar ciência ao gestor, com antecedência razoável, da possibilidade de não haver a conclusão do objeto na data aprazada, com as justificativas pertinentes;

p) comunicar ao gestor de contratos, a necessidade de se realizar acréscimos ou supressões no objeto contratado, com vistas à economicidade e à eficiência na execução contratual;

q) confrontar os preços e quantidades constantes da nota fiscal com os estabelecidos no contrato;

10.3. Fiscalização Administrativa

10.3.1. O fiscal administrativo do contrato tem como competência, naquilo que se aplicar ao presente objeto:

a) prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, com a realização das tarefas relacionadas ao controle dos prazos relacionados ao contrato e à formalização de apostilamentos e de termos aditivos, ao acompanhamento do empenho e do pagamento e ao acompanhamento de garantias e glosas;

b) certificar-se de que a contratada mantém, durante toda execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e/ou na contratação, solicitando os documentos necessários a esta constatação, com especial atenção para a regularidade trabalhista e previdenciária;

c) examinar a regularidade no recolhimento das contribuições fiscais, trabalhistas e previdenciárias;

d) atuar tempestivamente na solução de eventuais problemas relacionados ao descumprimento das obrigações contratuais e reportar ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

e) participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, em conjunto com o fiscal técnico e com o setorial, sob coordenação do gestor do contrato;

f) auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado;

g) realizar o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo;

h) receber e conferir a nota fiscal emitida pela contratada, atestando a efetiva realização do objeto contratado, na quantidade e qualidade contratada, para fins de pagamento das faturas correspondentes;

i) nos casos de requerimento de revisão contratual, exigir a comprovação dos custos suportados pelo contratado através de notas fiscais, realizando análise crítica da compatibilidade dos preços com a realidade de mercado constatada junto a outras fontes;

j) receber todos os documentos necessários, contratualmente estabelecidos, para a liquidação da despesa e encaminhá-los, juntamente com a nota fiscal, para o gestor do contrato que, após conferência, remeterá a documentação para o setor responsável pelo pagamento, em tempo hábil, de modo que o pagamento seja efetuado no prazo adequado;

10.4. Gestor do Contrato

10.4.1. Assim, de acordo com o art. 21 do Decreto n.º 28.874/2024, caberá ao gestor do contrato as seguintes atribuições:

a) instruir o processo com os documentos necessários às alterações contratuais, inclusive controlando os limites aplicáveis, e encaminhá-lo à autoridade superior para decisão;

b) encaminhar o requerimento de prorrogação do prazo de execução do objeto ou da vigência do contrato à autoridade competente, instruindo o processo com manifestação conclusiva e dados que comprovem o impedimento do cumprimento do prazo pela contratada;

c) controlar o prazo de vigência do contrato e de execução do objeto, assim como de suas etapas e demais prazos contratuais, recomendando, com antecedência razoável, à autoridade competente, quando for o caso, a deflagração de novo procedimento licitatório ou a prorrogação do prazo, instruindo o processo com a documentação necessária;

d) prover o fiscal do contrato das informações e dos meios necessários ao exercício das atividades de fiscalização e supervisionar as atividades relacionadas ao adimplemento do objeto contratado;

e) comunicar à autoridade competente as irregularidades cometidas pela contratada, sugerindo, quando for o caso, a imposição de sanções contratuais e/ou administrativas, conforme previsão contida no edital e/ou instrumento contratual ou na legislação de regência;

f) adotar as medidas preparatórias para a aplicação de sanções e de rescisão contratual, conforme previsão contida no edital e/ou instrumento contratual ou na legislação de regência, cabendo à autoridade competente a deflagração do respectivo procedimento, a notificação da contratada para a apresentação de defesa e a decisão final;

g) promover o controle das garantias contratuais, inclusive no que se refere à juntada de comprovante de recolhimento e adequação da sua vigência e do seu valor;

h) propor, formalmente, à autoridade competente, a liberação da garantia contratual em favor da contratada nos prazos regulamentares;

i) receber as notas fiscais atestadas pelo(s) fiscal(is) do contrato e encaminhá-las para o setor responsável pelo pagamento, após conferência dos respectivos documentos;

j) manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, em ordem cronológica;

k) documentar nos autos todos os fatos dignos de interesse administrativo;

l) registrar as informações necessárias nos sistemas informatizados utilizados pelo Poder Executivo do Estado de Rondônia, inclusive inserindo os dados referentes aos contratos administrativos no Portal Nacional de Contratações Públicas- PNCP, e mantê- los atualizados;

m) diligenciar para o acompanhamento de situações que possam impactar nos preços contratados, como a criação, alteração ou extinção de tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais que repercutam no contrato, na forma do art. 134 da Lei Federal n° 14.133, de 2021;

n) elaborar o relatório final de que trata a alínea “d” do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal n° 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato;

o) tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal n° 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso;

p) realizar o recebimento definitivo do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

q) receber os pedidos de reajuste, repactuação e revisão de contratos, devendo emitir parecer quanto ao cabimento.

11. CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO E DE PAGAMENTO

11.1. Recebimento

11.1.1. O recebimento do bem se dará da seguinte forma:

a) **Provisoriamente** no ato do recebimento, por comissão instituída, conforme definição das escolas e CRE, por meio de Portaria, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta comercial, mediante termo circunstanciado; e

b) **Definitivamente** no prazo de **até 2 (dois) dias**, contados do recebimento provisório, pela comissão instituída conforme as escolas e CRE, por meio de Portaria, após a verificação da quantidade, qualidade e, data de validade dos produtos, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

11.1.2. O recebimento provisório NÃO liquida a despesa e NÃO se presta para autorizar o pagamento do bem.

11.1.3. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil do CONTRATADO em face da eventual existência de vícios redibitórios.

11.1.4. O objeto será rejeitado, no todo ou em parte, quando verificado que o mesmo não está em conformidade com as especificações definidas neste neste Termo de Referência e na proposta comercial, devendo, conforme o caso, ser reparado, corrigido, reconstruído no prazo formalmente acordado entre as partes, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades, podendo, caso haja concordância expressa da unidade requisitante, este prazo ser estendido até o limite inicialmente estabelecido no **item 8.2**.**1**. Nesse caso, será suspenso o prazo de recebimento definitivo, até que seja sanada a situação.

11.1.5. Se a Contratada realizar a substituição, adequação e/ou reparos necessários dentro do prazo estipulado, adequando o objeto aos termos pactuados, será recebido provisoriamente e, após constatar a conformidade em face dos termos pactuados, em definitivo, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, pela comissão designada.

11.1.6. Caso se verifique que não se mostra possível a adequação do objeto deste Termo de Referência ou que, mesmo depois de concedido prazo para reparações, não foi alcançado o resultado esperado, será cabível a rescisão unilateral do Contrato, com base no que dispõe o art. 104, II e art. 138 da Lei Federal n. 14.133/2021, bem como a aplicação de penalidades, conforme o disposto no art. 87 da referida Lei, com abertura de processo administrativo em que se garantirá o contraditório e a ampla defesa.

11.2. Liquidação

11.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, em 2 (duas) vias, acompanhado do Termo de Recebimento Definitivo, o setor competente deverá verificar se o documento apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: o prazo de validade, a data da emissão, os dados do contrato e do órgão contratante, o período respectivo de execução do contrato, o valor a pagar, eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis, o número do empenho e o número da Conta Bancária da CONTRATADA, para depósito do pagamento.

11.2.2. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

11.2.3. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF ou a sítios eletrônicos para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

11.2.4. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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

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

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

11.2.8. Em caso de não comprovação da habilitação fiscal perante a Fazenda Estadual, o contratado será instado a se manifestar sobre a possibilidade de compensação do crédito com o débito existente, caso em que os autos deverão ser remetidos ao órgão fazendário para as providências cabíveis, com prévia oitiva da Procuradoria Geral do Estado em caso de débito inscrito em dívida ativa, conforme dispõe o § 3°, do art. 188, do Decreto nº 28.874/2024.

11.2.9. O imposto de renda, incidente sobre os pagamentos efetuados pela Administração, referente ao objeto deste Termo, será retido na fonte, conforme orienta a Informação nº 80/2024/PGE-PA (Id. 0051051075), aprovada por meio do Id. 0055089783.

11.3. Prazo de pagamento

11.3.1. O pagamento será efetuado no **prazo de até 15 (quinze) dias úteis**, contados a partir da apresentação formal da respectiva documentação, respeitada a ordem cronológica das exigibilidades e depois da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

11.3.2. No caso da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

EM = I x N x VP

Onde:

I = Índice de atualização financeira;
TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;
EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela em atraso.

11.3.3. Na hipótese de pagamento de juros de mora e demais encargos por atraso, os autos deverão ser instruídos com as justificativas e motivos e, ser submetidos à apreciação da autoridade superior competente, que adotará as providências para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa.
11.3.4. A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela Contratada, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.
11.3.5. Em hipótese alguma será concedido reajustamento dos preços propostos e o valor constante da Nota Fiscal ou instrumento equivalente, quando da sua apresentação, não sofrerá qualquer atualização monetária até o efetivo pagamento.

11.4. Forma de pagamento
11.4.1. O pagamento das Notas fiscais deverá ser efetuado por cada **Conselho** Escolar, por meio de cartão magnético (PNAE função débito; PEALE função crédito à vista) disponibilizado à escola em nome do Portador do Centro de Custo (Presidente do Conselho Escolar), visto que a alimentação escolar é executada de forma descentralizada em nosso estado (anexo Manual Cartão PNAE - 0051368785).
11.4.2. A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome do respectivo Conselho Escolar, da Unidade Executora (escola), pertencente a Jurisdição da Superintendência Regional de Educação de Vilhena.
11.4.3. Quando do pagamento, se aplicável, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
11.4.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na proposta, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
11.4.5. O contratado que eventualmente, seja regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar, podendo tal comprovação se dar por meio do extrato do Simples Nacional ou outro documento instituído pela Receita Federal.

12. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO
12.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta
12.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo "MAIOR DESCONTO", devendo as propostas serem apresentadas contendo o PERCENTUAL aplicado, em conformidade com o estabelecido no ato convocatório pela Comissão de Licitação, de acordo com a Lei nº 14.133/2021 e Decreto N° 28.874, de 25 de janeiro de 2024.
12.1.2. A **validade da proposta** deverá de no mínimo 90 (noventa) dias, contados da data de abertura do certame.
12.1.3. **Modo de Disputa**: Aberto conforme inciso I do art. 56 da Lei nº 14.133/2021, que consiste na apresentação das propostas, pelos licitantes, por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes, visto que se trata de um pregão cujo o critério de julgamento é maior desconto para os itens/lotes da licitação.
12.1.3.1. No modo de disputa aberto, a fase de lances resume-se à disputa eletrônica, realizada por todos os licitantes, oportunidade em que os valores são registrados pelo sistema e o lance vencedor é aquele que contém o melhor preço em razão do desconto ofertado, obtido no encerramento dessa etapa de disputa.

12.1.3.2. A opção da escolha consiste no fato de haver, o estímulo contínuo da disputa de preços no modo aberto, ou seja, os lances sucessivos e públicos, afasta todo risco de empresas amadoras (novas no mercado) lances sem valor fora do mercado numa etapa fechada (que é sigilosa). Os preços em disputa aberta ficam claros para melhor competição entre os participantes. Então, evitar riscos na contratação contribui para ter uma licitação que alcance mais prontamente os resultados pretendidos, além do que, não foi possível identificar que optar por modo disputa diferente do "modo aberto" venha a trazer vantagem para a Administração e nem mesmo aponta simplificação do processo ou celeridade no resultado da licitação.

12.1.4. As proponentes poderão apresentar, juntamente com a proposta, folder/catálogo/prospecto, referente aos produtos, objetivando auxiliar e dar agilidade na análise das propostas.
12.1.5. Não será admitida a oferta de proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto neste TR, conforme dispõe o art. 82, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, considerando que o fornecimento do objeto se dará de forma parcelada com entrega em diversas unidades escolares, sendo que tal permissão poderá incorrer no acréscimo do volume de contratos, por conseguinte, influenciando negativamente no gerenciamento.
12.1.6. Relativamente a oferta de preços, conforme dispõe o art. 82, inciso III, não serão admitidos preços diferentes, uma vez que para as pesquisas de preços, incluiu-se preços do comércio local, nos municípios de cada Superintendência, como forma de obter uma estimativa que contemple os custos necessários, em razão dos aspetos relacionados a localização geográfica.

12.1.7. Considerando o critério de julgamento, qual seja, o de Maior Desconto, o percentual ofertado em cada grupo será único, os quais incidiram sobre os preços unitários estimados para cada item, que terão como fonte, além dos bancos de preços oficiais, os preços locais regionalizados.

12.1.8. Nos termos do § 2º, art. 82, da Lei n. 14.133/2021, tendo em vista o critério de julgamento, qual seja lote/grupo, a contratação de itens isolados exigirá observância aos limites estabelecidos na planilha de preços elaborada pela Supel e que dará base ao certame e, transcorridos o prazo estabelecido no **31.2.,** deste Termo, caberá a Superintendência responsável, a verificação e atualização dos preços para balizar as aquisições.

12.2. Forma de fornecimento
12.2.1. O fornecimento do objeto será de forma parcelada, conforme previsto no Estudo Técnico Preliminar 16 (SEI nº 0052983956).

12.3. Compromisso de fornecimento e Preposto

12.3.1. As **empresas arrematantes sediadas fora do Estado de Rondônia, deverão declarar** (*podendo ser através do chat de negociação*) que, estão cientes das condições de entrega dos produtos e que, sagrando-se vencedora do certame, se compromete a indicar representação através de preposto, sediado no Estado de Rondônia, preferencialmente no município onde se encontram as unidades a serem atendidas, com capacidade para atender as demandas de forma adequada e suficientes, nas condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

12.3.2. Em razão da condição acima, as empresas sediadas fora do Estado de Rondônia, deverão encaminhar, juntamente com a “proposta ajustada”, o **TERMO DE NOMEAÇÃO DE PREPOSTO,** conforme modelo Anexo III (SEI nº 0051367686), sob pena de não homologação do item/grupo.
12.3.3. A qualquer tempo, em prol da boa execução, a detentora poderá fazer a substituição do preposto, devendo, no entanto, encaminhar de imediato à Gerenciadora, novo termo de nomeação.
12.3.4. Frisa-se o subitem 7.3., deste Termo, dispõe que **fica vedada** a subcontratação total ou parcial do objeto, cessão ou transferência total ou parcial do objeto licitado.

13. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

13.1. Previamente à celebração do contrato, é facultado a Administração verificar o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção impeditiva, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

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

d) Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAGEFIMP emitido pela Controladoria Geral do Estado.

13.2. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos, conforme sua natureza jurídica:

13.2.1. Da Habilitação Jurídica:

a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio http://www.portaldoempreendedor.gov.br/;
c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
e) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
f) caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP- P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, conforme Decreto n° 11.802, de 28/11/2023.
g) No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 2110, de 2022.
h) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, e se for o caso, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

13.2.1.1. Os documentos acima deverão estar acompanhados da última alteração ou da consolidação respectiva.

13.2.2. RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

a) Comprovação de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
b) Comprovação de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
c) Prova de regularidade perante a Fazenda federal;
d) Prova de regularidade Estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
e) Certidão de Regularidade do FGTS, relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
f) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão de Regularidade de Débito – CNDT, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

13.2.2.1. Será admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento.

13.2.3. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

a) Certidão Negativa de feitos sobre falência – Lei n°. 11.101/05, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, expedida nos últimos 90 (noventa) dias caso não conste o prazo de validade.

13.2.3.1. As empresas em recuperação judicial, poderão participar da licitação, desde que apresentado o seu plano de recuperação judicial homologado pelo juízo, conforme determina o art. 58, da Lei nº 11.101/2005.
13.2.3.2. A exigência de qualificação econômico-financeira encartada acima é usual de mercado e estão em harmonia com o que prevê o art. 69, bem como, utiliza-se do que faculta o art. 70, inciso III, da Lei 14.133/21 sendo necessário, para garantir que a (s) vencedora (as) detenha (am) condições econômicas para executar o futuro contrato.

13.2.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13.2.4.1. Para fins de aferimento da qualificação técnica, os licitantes interessados em participar do certame, deverão apresentar comprovação de aptidão para o fornecimento de bens de **características similares** ao objeto do certame, qual seja, **gêneros alimentícios perecíveis ou não-perecíveis**, devendo a comprovação se dar por meio da apresentação de **Certidão** ou **atestado** de capacidade técnica, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
13.2.4.2. O atestado ou certidão, deverá indicar dados da entidade emissora (razão social, CNPJ, endereço, telefone, fax, data de emissão) e dos signatários do documento (nome, função, telefone, etc.), além da descrição do objeto e quantidade expressa em unidade.
13.2.4.3. Na ausência dos dados indicados, antecipa-se a diligência prevista no artigo 64 da Lei Federal 14.133/2021 para que sejam encaminhados em conjunto os documentos comprobatórios de atendimentos, quais sejam cópias de contratos, notas de empenho, dentre outros.
13.2.4.4. Caso não sejam encaminhados, o Pregoeiro os solicitará no decorrer do certame para certificar a veracidade das informações e atendimento da finalidade do atestado ou certidão.

13.2.4.5**.** A exigência acima estabelecida, para fins de comprovação da qualificação técnica, se mostra razoável diante do montante estimado, por se tratar de fornecimento parcelado, bem como, considerando que os produtos pertencem a uma única classificação, qual seja "*gênero alimentício*", bem como, tanto os de natureza perecível quanto os não-perecíveis, possuem itens de valor econômico superior a 4% do valor global estimado, conforme prevê o § 1º e § 2º, do art. 67, da Lei nº 14.133/2021, assim sendo, os requisitos para comprovação foi flexibilizado, objetivando garantir o caráter competitivo e privilegiar o fomento da economia local, assim consideradas as regiões onde se encontram localizadas as diversas unidades escolares a serem contempladas e ainda, a forma de entrega definida nos autos, com respaldo no art. 67, § 3º, Lei Federal 14.133/2021. Assim sendo, com intuito de não inviabilizar a participação de potenciais fornecedores e consequentemente, ampliar a competitividade, considerando que todos os itens, sem exceção, pertencem ao grupo "gênero alimentício", optou por não fazer a indicação de item em específico, para comprovação de qualificação técnica, uma vez que se trata de produtos de mesma categoria, conforme código geral da Classificação Nacional das Atividades Econômicas – CNAE/IBGE.

13.3. DAS DECLARAÇÕES

13.3.1. A proponente deverá apresentar, por ocasião de sua participação no certame, as seguintes declarações:

a) Declaração de disponibilidade da **Licença de Funcionamento expedida pela ANVISA ou órgão equivalente** (autoridade sanitária competente estadual, distrital ou municipal) e quando exigível, que disporá de **Certificação de Inspeção Sanitária de Veículos e Transporte**, reunindo condições de apresentá-la quando solicitado pela Administração.

b) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 62, inciso IV, da Lei n. 14.133/2021.

c) Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

13.3.2. Fica dispensada de apresentação formal, a(s) declaração(ões) já exigidas pelo Sistema de Compras.

14. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS CONSTITUÍDAS EM FORMA DE CONSÓRCIO

14.1. Tendo em vista que, é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, conforme se depreende da literalidade do texto da Lei Federal n.º 14.133/2021, art. 15, fica **vedada** a participação de empresas reunidas sob a forma de consórcio, sendo que neste caso o objeto a ser licitado não envolve questões de alta complexidade técnica, ao ponto de haver necessidade de parcelamento do objeto, através da união de esforços, bem como, busca incentivar a participação de empresas locais, especialmente às de pequeno e médio porte.

15. DA PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS

15.1. A participação de cooperativas, será permitida desde que seu objeto seja compatível com definido neste Termo, a constituição e o funcionamento observem, conforme o caso, as regras estabelecidas no artigo 16, da Lei nº 14.133/2021 e demais legislações aplicáveis.

16. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

16.1. Em atendimento ao art. 34, inciso VI, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, ressaltamos que os preços utilizados para balizar a estimativa orçamentária, assim informado no Estudo Técnico Preliminar 16 (SEI nº 0052983956), sendo a metodologia utilizada foi a coleta de preços *in loco,* efetuada pela equipe designada pela Portaria 9073 (SEI nº 0051106618), os quais ratificaram as informações obtidas, conforme ETP (SEI nº 0052983956), que tem como fonte os preços praticados no mercado local.

16.2. A estimativa de preços, unitários e global, por ocasião do certame licitatório, terá como base o Quadro Comparativo de preços (SEI nº 0055041568), juntado aos autos pela Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL, em atendimento a competência designativa, cujo valor global é de R$ 521.322,71 (Quinhentos e vinte e um mil, trezentos e vinte e dois reais e setenta e um centavos).

17. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. As despesas decorrentes de eventual contratação correrão por conta dos recursos consignados a Secretaria de Estado da Educação, pela Lei Orçamentária Anual - LOA, conforme Informação nº 350 (SEI n. 0049118536) discriminada a seguir:

FUNÇÃO PROGRAMÁTICA:	NATUREZA DA DESPESA:	FONTE:
12.361.2156.4037 - Combater o Abandono Escolar no Ensino Fundamental	339030 - 61 - Gêneros Alimentício - PNAE	1552000001 - Transferências de recursos do FNDE referentes ao PNAE
12.362.2157.4042 - Combater o Abandono Escolar no Ensino Médio	339030 - 61 - Gêneros Alimentício - PNAE	1552000001 - Transferências de recursos do FNDE referentes ao PNAE
12.366.2158.4051 - Combater o Abandono Escolar na Educação de Jovens e Adultos	339030 - 61 - Gêneros Alimentício - PNAE	1552000001 - Transferências de recursos do FNDE referentes ao PNAE
12.367.2158.4047 - Combater o Abandono Escolar na Educação Especial	339030 - 61 - Gêneros Alimentício - PNAE	1552000001 - Transferências de recursos do FNDE referentes ao PNAE
12.361.2158.4055 - Combater o Abandono Escolar na Educação Indígena no Ensino Fundamental	339030 - 61 - Gêneros Alimentício - PNAE	1552000001 - Transferências de recursos do FNDE referentes ao PNAE
12.362.2158.4059 - Combater o Abandono Escolar na Educação Indígena no Ensino Médio	339030 - 61 - Gêneros Alimentício - PNAE	1552000001 - Transferências de recursos do FNDE referentes ao PNAE

17.2. Conforme previsto no art. 30, inciso II, do Decreto nº 28.874/2024, a despesa com o objeto deste Termo de Referência, encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual, conforme subitem 3.3., do Anexo I, do citado Plano, podendo ser consultado no endereço: https://rondonia.ro.gov.br/wp-content/uploads/2024/03/PLANO-DE-CONTRATACOES-ANUAL_SEDUC-2024.pdf

18. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

18.1. Da Contratante

18.1.1. Efetuar o recebimento dos materiais verificando se os mesmos estão em conformidade com o Termo de Referência.

18.1.2. Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos produtos, por meio de um servidor especialmente designado, como representante da Administração, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, exigindo seu fiel e total cumprimento.

18.1.3. Realizar os atos relativos à cobrança do cumprimento pela Contratada das obrigações contratualmente assumidas e aplicar sanções, garantida a ampla defesa e o contraditório, decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais.

18.1.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pela **Contratada** a qualquer tempo.

18.1.5. Comunicar prontamente à Contratada, qualquer anormalidade no objeto do instrumento contratual, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.

18.1.6. Notificar previamente à Contratada, quando da aplicação de sanções administrativas.

18.1.7. Proporcionar todas as facilidades para que a **Contratada** possa executar o contrato dentro das normas estabelecidas neste Termo de Referência.

18.1.8. Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido no presente Termo de Referência.

18.2. Da Contratada

18.2.1. Além de outras obrigações prevista na Lei nº 14.133/2021, a contratada deverá:

18.2.1.1. Apresentar, conforme o caso, quando solicitado, dentro do prazo de validade e nos termos da legislação pertinente:

a) Alvará de Licença e Funcionamento Sanitário;
b) Certificado de Vistoria de Veículos e Transporte.

18.2.1.2. Responsabilizar-se pela correta apresentação de toda documentação exigida no instrumento convocatório, inclusive quanto ao cumprimento das condições constantes declarações requeridas no sistema de compras, a saber:

a) Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
b) Declaração de Fato Superveniente;
c) Declaração de ME/EPP;
d) Declaração de Ciência do Edital;
e) Declaração Independente de Proposta;
f) Declaração de Acessibilidade;
g) Declaração de Cota de Aprendizagem;
h) Declaração de Não Utilização de Trabalho Degradante ou Forçado.

18.2.1.3. Retirar o Contrato, nota de empenho ou documento equivalente, nos termos constantes neste Termo de Referência;

18.2.1.4. Fornecer os materiais, objeto da licitação, de acordo com as especificações contidas no presente Termo de Referência, observando, inclusive as normas de rotulagem dos produtos.

18.2.1.5. Fornecer os materiais nas quantidades indicadas pelo órgão requisitante em cada nota de empenho/ordem de fornecimento, da qual constarão: data de expedição, especificações, quantitativo, prazo, local de entrega e preços unitário e total.

18.2.1.6. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.

18.2.1.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

18.2.1.8. Nos preços propostos deverão estar inclusos todos os tributos, encargos, taxas, seguros, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre a execução do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo, única e exclusivamente da Contratada.

18.2.1.9. Entregar os materiais, objetos da licitação no local, prazo e condições determinados neste Termo de Referência.

18.2.1.10. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da execução do contrato, inclusive locomoção, quaisquer outras que forem devidas, quer em relação à execução do fornecimento, quer em relação aos empregados.

18.2.1.11. Transportar os materiais com segurança e observância às normas da ANVISA, para garantir a integridade e a qualidades dos mesmos, utilizando-se para tanto, de todos os acessórios necessários para a boa e perfeita execução contratual.

18.2.1.12. Arcar com todas as despesas relativas ao fornecimento e todos os tributos incidentes, devendo efetuar os respectivos pagamentos na forma e nos prazos previstos em Lei.

18.2.1.13. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela SEDUC no concernente ao objeto do presente termo de referência, inclusive documentação e atos praticados até o recebimento definitivo e cujas reclamações formalmente realizadas obriga-se a atender prontamente.

18.2.1.14. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar á Contratante ou a terceiros, em razão de ação ou omissão dolosa ou culpa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

18.2.1.15. Não efetuar, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade para outros, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

18.2.1.16. Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.

18.2.1.17. **Não subcontratar, ceder ou transferir total ou parcialmente**, o objeto do contrato.

18.2.1.18. Indenizar terceiros e/ou a SEDUC, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, pelos danos causados por sua culpa ou dolo, devendo a CONTRATADA adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes.

18.2.2. Quando da permanência nas dependências da SEDUC, por ocasião das entregas, manter seu pessoal identificado, preferencialmente através de crachás, com fotografia recente.

18.2.3. O licitante vencedor se obriga a informar, para fins de recebimento de citações, intimações, ordem de serviço, e outras comunicações oficiais com a Secretaria de Estado da Educação, o nome do seu preposto, seu endereço comercial, E-mail (endereço eletrônico) e nº de telefone móvel e fixo para contato.

18.2.4. O licitante se obriga a acompanhar, permanentemente, os meios de comunicação informados e responder as comunicações encaminhadas, sob pena de revelia.

18.2.5. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela (contratada) assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

18.2.6. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir as suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.

19. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;
b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) causa à inexecução total do contrato;
d) o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

19.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

19.3. Multa: A aplicação da sanção prevista na alínea "b" observará os seguintes parâmetros:
a) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia útil sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na entrega dos bens, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia útil e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
b) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
c) 0,5% (meio por cento) até 30% (trinta por cento) sobre o valor do Contrato ou do saldo não atendido do Contrato, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
d) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do Contrato, conforme detalhamento constante da tabela abaixo; e

19.4. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

19.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, com percentuais de multa conforme a tabela a seguir, que elenca apenas as principais situações previstas, não eximindo de outras equivalentes que surgirem, conforme o caso:

INFRAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, as entregas dos produtos, objeto do contrato, por dia e por unidade de atendimento;	05	3,2% ao dia sobre o valor total do contrato
2	Recusar-se a executar as determinações feitas pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado; por ocorrência;	04	1,6% ao dia sobre o valor total do contrato
3	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes; por ocorrência.	05	3,2% por dia
4	Permitir situação que crie a possibilidade ou cause danos físico, lesão corporal ou consequências letais; por ocorrência.	06	4,0% por dia
5	Recusar prestar os serviços nos locais indicados pela Administração,	07	6% ao dia sobre o valor total do contrato
Para os itens a seguir, deixar de:			
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço/entrega, por funcionário e por dia;	01	0,2% ao dia sobre o valor total do contrato
7	Cumprir quaisquer dos itens do Contrato e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03	0,8% ao dia sobre o valor total do contrato
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no Contrato;	01	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Incide sobre a parte inadimplida.

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

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

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

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

19.7.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

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

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

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

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

19.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

19.14. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

20. DO REAJUSTE CONTRATUAL

20.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data orçamento estimado definitivo da Administração, conforme previsto no § 2º, do art. 154, do Decreto nº 28.874/2024.

20.2. Ocorrendo a hipótese de reajuste contratual, desde que requerido e comprovado documentalmente pela contratada, observados os termos dos artigos 152 a 154, do Decreto nº 28.874/2024, poderá ser concedido revisão contratual dos valores inicialmente pactuados, utilizando algum índice oficial de inflação tais como: IPCA/IBGE, bem como, outro índice que vier a substituí-los.

20.3. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, quando cabível, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), ou outro que vier a substituí-lo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

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

> *Art. 154.O reajuste em sentido estrito, espécie de reajuste nos contratos de obra, fornecimento ou serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra, consiste na aplicação de índice de correção monetária estabelecido no contrato, que retratará a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices combinados, específicos ou setoriais.*
>
> *§ 1°Nas hipóteses em que o valor dos contratos de serviços continuados sejam preponderantemente formados pelos custos dos insumos, poderá ser adotado o reajuste de que trata este artigo.*
>
> *§ 2°O reajustamento deverá observar o índice específico ou setorial previsto no contrato, bem como o interregno mínimo de 1 (um) ano a contar do orçamento estimado definitivo da Administração, ou, de forma justificada, o Edital pode prever outra data-base, como a data da apresentação da proposta ou a data do orçamento a que essa proposta se referir, ou do último reajustamento levado a efeito no contrato.*
>
> *§ 3°Caso haja a prorrogação do contrato, o contratado deverá ressalvar expressamente sua pretensão ao reajustamento de preços previamente à prorrogação do contrato ou em termo aditivo, sob pena de preclusão.*
>
> *§ 4°Quando, antes da data do reajustamento, já tiver ocorrido a revisão do contrato para a manutenção do seu equilíbrio econômico-financeiro, esta deverá ser levada em consideração quando da análise técnica acerca do reajuste, de modo a evitar a sobreposição indevida dos institutos.*
>
> *§ 5°Deverão ser excluídos do cálculo do efeito financeiro do reajustamento eventuais parcelas cuja execução ou fornecimento se encontrem atrasadas por culpa do contratado.*
>
> *§ 6°Em caso de paralisação ou aditamento de prazo em obras públicas, que venha a ultrapassar o prazo previsto em contrato para a execução, ter-se-á que as parcelas contratuais excedentes ao prazo original serão reajustadas pelo índice previsto no instrumento convocatório, desde que devidamente justificado pela contratante e que o contratado não tenha dado causa ao atraso na execução.*
>
> *§ 7°O registro do reajustamento de preços poderá ser formalizado por simples apostila, conforme o art. 136, inciso I, da Lei Federal n° 14.133, de 2021, observada a minuta padronizada aprovada pela Procuradoria-Geral do Estado, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverá ser formalizado por termo aditivo.*
>
> *§ 8°É nula qualquer estipulação de reajuste com periodicidade inferior a um ano.*
>
> *Art. 155.O pedido de reajuste do contrato deverá ser devidamente fundamentado e instruído, além daqueles constante no art. 152, com os seguintes documentos:*
>
> *I - planilha de custos demonstrando a equação inicial do contrato, quando esta já não constar do processo licitatório; e*
>
> *II - planilha de custos demonstrando a equação atual do contrato, a qual deverá demonstrar a variação do preço, levando em consideração o índice de reajuste pré-fixado no instrumento convocatório e no contrato.*

20.5. Alterações correspondentes a reequilíbrio ou revisão contratual devem seguir, no que for aplicável, o disposto no Decreto nº 28.874/2024.

21. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

21.1. O Termo de Contrato poderá ser extinto, nas hipóteses previstas no art. 137, da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

22. APLICAÇÃO DO DECRETO ESTADUAL N° 21.675/2017

22.1. Na presente aquisição não será permitido o Tratamento Favorecido, Diferenciado e Simplificado às Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP, Microempreendedores Individuais – MEI e equiparadas, previsto no inciso III, do art. 48, da Lei Complementar nº 123/2016 e no Decreto Estadual nº. 21.675/2017, com respaldo no inciso III, do art. 49, da LC nº 123/2006 e art. 8º, do Decreto Estadual nº 21.675/2017, considerando que a aplicação de tal benefício, poderá resultar em prejuízos para a Administração, tais como perda da economia de escala, risco de sobrepreço e inexecução contratual, sobretudo, pelo fato de que a entrega dos produtos se dará de forma parcelada, em conformidade com o cronograma e, diretamente nas unidades escolares, seja ela rural ou urbana, o que torna a parcela de 25%, prevista na LC, pouco atrativa e de difícil execução em razão da logística, tendo em vista que alguns itens que compõem os grupos possuem quantitativos irrisórios.
22.2. Aplica-se o benefício previsto no inciso I, do art. 48, da Lei Complementar nº 123/2006 e art. 6º, do Decreto Estadual nº. 21.675/2017, para os grupos cujo valor estimado se enquadre no limite ali estabelecido.

23. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

Fundamenta-se a metodologia adotada para a pretendida contratação ou aquisição, qual seja, a adoção do Sistema de Registro de preços, no disposto na Seção IV, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, de 25 de janeiro de 2024.

A Lei nº 14.133/2021, especificamente em seu artigo 40, diz que o planejamento deverá considerar:

> *"II - processamento por meio de sistema de registro de preços, quando pertinente;"*

O sistema de registro de preços consiste em um Procedimento Auxiliar, assim previsto no art. 78, da Lei nº 14.133/2021, cujos procedimentos encontram-se definidos no art. 82, da citada Lei.

Marçal Justen Filho, comentando o tema, assevera que:

> *"O sistema de Registro de Preços (SRP) é uma das mais úteis e interessantes alternativas de gestão de contratações colocada à disposição da Administração Pública. (...) A sistemática do registro de preços possibilita uma atuação rápida e imediata da Administração Pública, com observância ao princípio da isonomia e garantindo a persecução objetiva da contratação mais vantajosa."*[1]

O procedimento de registro de preços tem vistas a reduzir os custos procedimentais da aquisição, por meio da racionalização da aquisição. Salutar, neste momento, renovar a consulta à sede doutrinária, quando expressa:

> *"Consiste num procedimento especial a ser adotado, que agiliza as aquisições na área pública, permitindo que os fornecimentos sejam feitos sem grandes entraves burocráticos, adaptados às contingências da vida moderna, eliminando uma série de medidas supérfluas e desnecessárias.*
>
> *A licitação, nesse caso, destina-se a selecionar fornecedor e proposta para contratações não específicas, seriadas, que poderão ser realizadas durante certo período, por repetidas vezes, quantas vezes a administração o desejar."*[2]

Dentre os diversos argumentos que justificam a adoção dessa estratégia de compras, ressalta-se a redução do esforço administrativo para a realização de diversos processos licitatórios, sendo que a execução conjunta culmina em um único certame. Tal fato implica, **diretamente,** redução dos custos operacionais da Administração e na redução dos custos operacionais dos sistemas de controle da administração, sem prejuízo dos ditames do ordenamento acerca das contratações públicas, tal qual o sistema *just in time*, utilizado por grandes empresas e fábricas e recomendada pela Administração.

Além disso, cumpre propor menção especial ao ganho de economia de escala, que retorna em economia de recursos para os cofres públicos. Ao prospectar grandes volumes licitados, a Administração Pública amplia seu poder de compra junto aos fornecedores e consegue reduções consideráveis de preços, fato que certamente não ocorreria se o certamente fosse de forma isolada.

Em nosso Estado, por força dos incisos I a IV, do art. 116, do Decreto nº 28.874/2024, o Registro de Preços deve ser utilizado de forma preferencial em relação ao rito tradicional das contratações, sempre que:

> *I - quando, pelas características do objeto, houver a necessidade de contratações sucessivas;*
>
> *II - quando for mais conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços a serem remunerados por unidade de medida ou por meio de regime de tarefa;*
>
> *III - quando for conveniente a contratação de determinado objeto para atendimento a mais de um órgão ou entidade;*
>
> *IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo exato a ser demandado pela Administração Estadual.*

Evidenciadas as hipóteses acima, **a não utilização** do Registro de Preços como forma de contratação, **deverá ser justificada** nos autos do processo como condição de validade dos atos (§3º, do art. 116, do Decreto nº 28.874/2021), ou seja, **utilizar o sistema é a obrigação legal**, salvo, quando evidente a inviabilidade**.**

No presente caso, a aquisição (gêneros alimentícios) relaciona-se com a **necessidade de atendimento a mais de uma unidade escolar (inciso III)**, ensejando várias contratações, por isso, caso a aquisição não se prover via registro de preços, teríamos que reprisá-la várias vezes ao ano, o que demonstraria ineficiência na eleição da forma de contratação em afronta ao princípio da eficiência **(inciso I).** Além do que, o quantitativo solicitado é apenas uma estimativa, não se sabe exatamente o quantitativo a ser utilizado, pois **pela natureza do objeto não é possível definir previamente o quantitativo a ser demandado (inciso IV)**, em razão da imprevisibilidade de casos de ingressos e egressos de alunos, é essa indefinição que faz que a contratação via registro de preço seja a mais vantajosa pois permite que a aquisição seja de **forma parcelada (inciso II)**, somente quando surgir a necessidade real, devido ao fato de a as unidades não dispor de espaço físico adequado para armazenamento e estocagem dos produtos.

Vale ressaltar que, além das evidências justificadas, a escolha pela contratação por meio do Sistema de Registro de Preços, foi definida em atendimentos as regras da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 - *Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE*, bem como a RESOLUÇÃO Nº 20, DE 2 DE DEZEMBRO DE 2020 - *Altera a Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (0051106624)*

Dessa forma, o registro de preços confere flexibilidade às contratações públicas porque a aquisição dele decorrente não é obrigatória; porque a administração não precisa repetir os procedimentos de seleção do mesmo objeto durante o ano; e poder decidir com curto espaço para resposta (abastecimento) o melhor momento da contratação; razão pela qual a SEDUC opta pela formação de registro de preços.

24. DA PUBLICAÇÃO E VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

24.1. Homologada a licitação, será formalizada a Ata de Registro de Preços, documento vinculativo obrigacional, com características de compromisso para a futura aquisição, sendo que os fornecedores classificados serão divulgados através da publicação da Ata de Registro de Preços na Imprensa Oficial, data a partir da qual passará a vigorar o compromisso pactuado entre as partes, conforme proposta apresentada e, por conseguinte, iniciar-se-á a sua vigência.

25. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

25.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados de sua publicação, podendo ser prorrogada, por igual período, desde que comprovada a vantajosidade do preço, conforme disposto no art. 84, da Lei nº 14.133/2021.

26. DO GERENCIAMENTO DA ATA

26.1. O Gerenciamento da ATA de Registro de Preço decorrente do presente Termo de Referência será exercida pela Superintendência Estadual de Licitações, a quem compete o controle de uso da referida ATA e demais atribuições definidas no art. 122, do Decreto nº 28.874/2024.

26.2. Em atendimento ao disposto no art. 117 e 122, inciso IV, do Decreto nº 28.874/2024, esclarecemos que na presente aquisição, não será facultada a promoção de publicação de Intenção de Registro de Preços – IRP, considerando a urgência para conclusão do certame, em razão do risco de desabastecimento de gêneros alimentícios nas unidades escolares.

27. DAS OBRIGAÇÕES DO GERENCIADOR E DA DETENTORA

27.1. DO GERENCIADOR

27.1.1. Compete ao Gerenciador, dentre outras atividades estabelecidas na ata de registro de preços:

a) A condução do conjunto de procedimentos para o registro de preços e gerenciamento da ata de registro de preços dela decorrente.

b) Informar aos demais órgãos da administração pública sobre a sua intenção de registrar preços dos itens previamente definidos.

c) A prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços.

27.2. DA DETENTORA

27.2.2. Além de outras obrigações definidas na Ata de Registro de Preços, a detentora da Ata deverá:

a) Estar devidamente licenciada junto aos órgãos de fiscalização do objeto licitado, podendo ser fiscalizada, a qualquer tempo, pelo Órgão Gerenciador.

b) Efetuar a entrega dos produtos nas quantidades, prazos e locais estabelecidos no Instrumento Convocatório.

28. DO USO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

28.1. Conforme prevê o art. 83, a Lei nº 14.133/2021 e art. 127, do Decreto nº 28.874/2024, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, a Administração não será obrigada à aquisição, exclusivamente por seu intermédio, podendo utilizar, para tanto, outros meios, desde que demonstrada à vantagem e permitida em Lei, sem que, desse fato, caiba recurso ou indenizações de qualquer espécie à empresa detentora da Ata, sendo assegurada ao beneficiário do registro, a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

28.2. Eventual pedido de adesão a ARP, deverá ser instruído nos termos do art. 124, § 5°, do Decreto Estadual n. 28.874/2024.

29. DA UTILIZAÇÃO DA ATA E DO FORNECIMENTO ADICIONAL "CARONA"

29.1. Nos termos do Artigo 124, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, a Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer Órgão ou Entidade da Administração Pública Estadual que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia autorização do Órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei n° 14.133/2021 e no Decreto Estadual n°28.874/2024, relativas à utilização do Sistema de Registro de Preço.

29.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente da adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras da Ata, assumidas com o Órgão gerenciador e Órgãos participantes.

29.3. As aquisições ou contratações adicionais de que trata este item, não poderá exceder, por Órgão ou entidade 50% dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório, registrado na ata de registro de preços para o Órgão gerenciador e Órgãos participantes, em conformidade com o § 4º, do art. 86, da Lei nº 14.133/2021.

29.4. Conforme § 5º, do art. 86, da Lei nº 14.133/2021, as aquisições ou contratações adicionais a que se refere o subitem 7.3., decorrentes das adesões à ata de registro de preço não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preço para o Órgão gerenciador e para os Órgãos participantes, independentemente do número de Órgãos não participantes que aderirem.

29.5. Caberá ao Órgão ou Entidade que se utilizar da ata, verificar a vantagem econômica da adesão a este Registro de Preço.

30. DAS ALTERAÇÕES

30.1. As eventuais alterações da ata de registro de preços não poderão acarretar aumento dos quantitativos registrados, inclusive, nas hipóteses previstas no art. 124 da Federal n° 14.133, de 2021, bem como do art. 126, inciso VII, do Decreto nº 28.874/2024.

30.2. Os eventuais contratos decorrentes do registro de preços poderão ser alterados de acordo com as diretrizes da Lei Federal n° 14.133, de 2021, observando-se, quanto aos acréscimos e supressões, a aplicação do limite legal relativo ao contrato individualmente considerado, e não à ata de registro de preços.

31. DOS PREÇOS

31.1. O percentual de desconto, registrado na Ata de Registro de Preços, permanecerá inalterado durante toda a sua vigência, compreendendo, inclusive, eventual prorrogação da ata.

31.2. Sem prejuízo do disposto no art. 133, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, a base de preços para aplicação do percentual registrado, será verificada **quadrimestralmente**, iniciando-se com a data da publicação da ARP, para tanto, a Superintendência Regional, efetuará a pesquisa de preços, preferencialmente, no mercado local, assim considerado (s) o (s) município (s) referenciados nos autos.

31.3. Na impossibilidade de chegar a um consenso com os preços obtidos na forma do subitem 31.2., os autos poderão ser encaminhados à SEDUC-GCP, para que, através das mesmas fontes inicialmente utilizadas na cotação para obtenção da estimativa que deu base ao certame licitatório, obtenha a base de aplicação do percentual.

31.4. A pesquisa de preços para fins de revisão e possível atualização da base de preços deverá considerar, primordialmente, todas as características do produto registrado na Ata, inclusive, a marca.

31.5. Inexistindo no mercado local produto de mesma marca registrada na ata, poderá pela ordem:

a) Cotar marca de produto similar;

b) Cotar em mercado da região mais próxima daquela definida nos autos;

c) Solicitar cotação pelas mesmas fontes utilizadas no quadro comparativo do certame;

d) Utilizar-se de preços atualizados de atas de outras regionais, desde que a qualidade dos produtos e as condições geográfica de entrega, sejam compatíveis.

31.6. Além da qualidade do produto, serão observadas ainda a similaridade das condições dos produtos cotados para fins de revisão dos preços, tais como, tipo de embalagem e rotulagem exigidas, exigência de selo de qualidade e outros requisitos específicos, definidos no instrumento convocatório.

31.7. Quando houver divergência de quantidades do produto, em razão do tamanho da embalagem, comparado àquele registrado na ata, o agente poderá efetuar a conversão da unidade medida, a fim de tornar equivalente a unidade medida registrada.

31.8. A planilha quadrimestral consolidada com os novos preços base, será encaminhada ao fornecedor, que poderá, no prazo concedido, manifestar sua concordância ou, sua discordância quanto a possível divergência.

31.9. Quando o preço base, inicialmente registrado, por motivo superveniente, se mostrar **superior** ao preço praticado no mercado, a Superintendência deverá convocar o fornecedor/detentor, visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

31.10. De igual modo sendo verificado que o preço base, inicialmente registrado, se encontra **abaixo** do praticado no mercado, fica facultado ao fornecedor, requerer junto a Superintendência Regional, a sua atualização.

31.11. Havendo discordância quanto aos preços propostos na revisão, que incide na condição prevista no subitem 31.8, o fornecedor deverá se manifestar formalmente, instruindo seu pedido com os argumentos pertinentes e as comprovações necessárias e fidedignas, que serão submetidas à análise da Superintendência denadoria Regional.

31.12. Para os preços, os quais não houver consenso quanto a atualização, o fornecedor poderá ser dispensado dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas, podendo o Gerenciador, convocar o fornecedor remanescente, nos termos do art. 131, do Decreto nº 28.874/2024.

31.12.1. Convocação de fornecedor remanescente, somente poderá se dar com relação ao lote/grupo, não podendo se dar com relação a item isoladamente.

31.13. A alteração dos preços registrados não altera automaticamente os preços dos contratos já firmados, decorrentes do Sistema de Registro de Preços, cuja revisão deverá ser feita pelo órgão contratante, observadas as disposições legais incidentes sobre os contratos.

31.14. Após os ajustes necessários, a planilha de revisão de preços quadrimestral, será publicada pela Superintendência Regional, no site da SEDUC.

32. DO CADASTRO RESERVA

32.1. Após a definição do preço final do licitante vencedor, conforme previsto no art. 131, do Decreto nº 28.874/2024, será procedida a consulta juntos aos demais licitantes, respeitada a ordem de classificação, quanto ao interesse em ofertar preços iguais aos do licitante vencedor, para formação de cadastro reserva, fazendo constar de anexo que integrará a ata.

32.2. O cadastro reserva poderá ser utilizado nas seguintes hipóteses:

I - impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata;

II - descumprimento das condições da ata pelo compromitente;

III - recusa do vencedor em assinar a ata de registro de preços, o contrato ou o instrumento equivalente, dentro do prazo fixado no edital, sem prejuízo da aplicação de penalidades;

IV - liberação do compromisso por razões admitidas no mencionado Decreto.

32.3. A documentação dos licitantes constantes no cadastro reserva serão conferidas e atualizadas quando da sua convocação para fornecimento.

32.4. Inexistindo interessados para formação de cadastro reserva e havendo a necessidade de contratação, a Administração poderá proceder com a convocação nos termos do § 3°, art. 131, do Decreto nº 28.874/2024.

33. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO E PREÇOS

33.1. O registro de preço de fornecedor ou prestador de serviço será cancelado quando:

I - for atestado o descumprimento das condições previstas na ata de registro de preços;

II - o contrato ou documento equivalente não for firmado no prazo estabelecido pela Administração;

III - o fornecedor ou prestador de serviço registrado não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior aos preços praticados no mercado;

IV - estiverem presentes razões de interesse público; e

V - restar caracterizada a impossibilidade de concretização do objeto registrado em razão de caso fortuito ou força maior.

33.2. Em qualquer hipótese de cancelamento de registro, é assegurado o contraditório e a ampla defesa.

34. CONDIÇÕES GERAIS

34.1. O presente instrumento objetiva apresentar regramento acerca da aquisição proposta pela unidade requisitante, restando preservados na íntegra, aspectos relativos à definição técnica, quantitativos, destinação e outras informações relativas ao objeto, sendo de competência desta SEDUC-GEA, tão somente os aspectos relativos às normas de enquadramento da modalidade.

34.2. A Administração utilizar-se-á da aplicação de juízo arbitral para dirimir conflitos relativos a direitos patrimoniais disponíveis, conforme disposto na Lei Estadual 4.007/2017 e Lei n. 9.307/1996, alterada pela Lei Federal n. 13.129/2015. Tal medida visa o cumprimento ao Art. 11 da Lei Estadual 4.007, de 28 de março de 2017.

34.3. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

34.4. Para solução de prováveis controvérsias da contratação, ficou definido como cláusula compromissória, a forma estatal, conforme consta em cláusula na Minuta de Contrato, anexo deste Termo de Referência.

34.5. Demais normas relacionadas ao Sistema de Registro de Preços, serão definidas no instrumento de formalização da Ata de Registro de Preços.

34.6. Ainda que se trate de recurso Federal, são transferências automáticas, não havendo, portanto, obrigatoriedade de publicação do Diário Oficial da União.

35. ANEXOS

Anexo I - Estudo Técnico Preliminar 16 (SEI nº 0052983956);
Anexo II - Minuta de Contrato (SEI nº 0051354604);
Anexo III - SAMS (SEI nº 0051354583);
Anexo IV - Adendo Anexo I (0051123563);
Anexo V - Termo de Nomeação de Preposto (SEI nº 0051367686);
Anexo VI - Relação Endereço das Escolas (0051149469); e
Anexo VII - Manual do Cartão PNAE (0051368785).

ELABORADO POR: Aparecida Ferreira De Almeida - Gerente
APROVADO POR: Adriana Marques Ramos - Coordenadora
APROVAÇÃO AUTORIDADE COMPETENTE: Ana Lúcia da Silva Silvino Pacini - Secretária de Estado da Educação Na forma do que dispõe o Art. 6°, VI da Lei nº 14.133/21, autorizo, aprovo, declaro e dou fé as laudas do presente Termo de Referência e Anexo. *(Assinado digitalmente pelos elaboradores e autoridade competente)*

Documento assinado eletronicamente por **Aparecida Ferreira de Almeida**, **Assessor(a)**, em 09/01/2025, às 14:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

Documento assinado eletronicamente por **DÉBORA LÚCIA RAPOSO DA SILVA**, **Secretário(a) Adjunto(a)**, em 12/01/2025, às 13:29, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site portal do SEI, informando o código verificador **0056370248** e o código CRC **CEC33603**.

Governo do Estado de
RONDÔNIA

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTERESSADO: COORDENADOR REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE VILHENA

OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios para as Unidades Executoras.

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Processo nº 0029.045723/2024-03

2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Portaria nº 9073 de 24 de julho de 2024 - 0051106618

3. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP

As aquisições de gêneros alimentícios anteriores efetuadas pelas unidades executoras, denominadas “Uex”, conforme Resolução nº 06/2020-FNDE, foram realizadas através de Pregão Eletrônico, na modalidade de Sistema de Registro de Preços, mostrando-se uma ferramenta bastante eficaz.

Alguns problemas detectados, decorrentes das descrições dos itens foram solucionados e, problemas pontuais no tocante ao fornecimento destes itens foram equacionados junto aos fornecedores.

Foi analisado cada item, desde a descrição até o quantitativo requisitado, a fim de garantir tanto a competitividade quanto o sucesso na aquisição dos produtos.

As seguintes normativas irão disciplinar a compra dos gêneros alimentícios para atender através do Pregão Eletrônico 043/2021:

- *Lei nº 14.133/2021, que institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;*
- *Decreto Estadual nº 28.874/2024, que regulamenta as contratações públicas no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Estado de Rondônia;*
- *Normativa ME nº 40/2020, que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital.*

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios para a garantia de atendimento desse direito aos estudantes das escolas pertencentes a Rede Pública Estadual de Ensino, do Estado de Rondônia, visando a manutenção do fornecimento de refeições nas UEx. Essa demanda tem a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, como constituintes da alimentação aos seus estudantes nas refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) de acordo com a cultura regional. O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis. As previsões contemplam os estudantes matriculados nas escolas estaduais de Ensino Fundamental e Médio Regular, Fundamental e Médio EJA, Fundamental e Médio do Ensino Integral e por fim Ensino Fundamental e Médio Educação Indígena, durante o ano letivo de 2024 e 2025, período vigente da ata de registro de preços.

Faz-se necessário apontar que no pregão do ano de 2023, cujo saldo ainda é utilizado no presente exercício, o vencimento da Ata de Registro de Preços nº: 125/2023 – PE nº 066/2023 - 0029.097173/2022-38 em 22 de maio de 2024 e Ata de Registro de Preços nº: 241/2023 PE nº 376/2023 - 0029.097173/2022-38 com vencimento previsto para 08 de setembro de 2024 , diversos fornecedores não honraram com os compromissos de entregas, por causa de fatores tais como: demora nas estregas nos produtos, desistência do fornecimento por parte dos fornecedores , discordância de preços com relação a realidade local e desinteresse por parte dos fornecedores quando da

oportunidade de redução dos preços aplicados em ata. **Além destes fatos a que se considerar a urgência da demanda em virtude da proximidade no vencimento da Ata nº** 241/2023 restando apenas 45 dias a contar desta data**.** Desta forma justifica-se a essencialidade e o interesse público nas referidas aquisições.

5. ÁREA REQUISITANTE

CRE	Município	Unidade Escolar	Inep	Localização E Condições De Acesso	CEP	Telefone	Endereço Eletrônico	Quantidade De Alunos
Vilhena	Chupinguaia	EEEFM Moacyr Caramello	11106859	Rua Senador Ronaldo Aragão, S/N, Setor 10 – Chupinguaia	76.990-000	(69) 3346-1677	moacyrcaramello@seduc.ro.gov.br	634
Vilhena	Chupinguaia	EEEFM Francisca Martendal	11095806	Rua Hélio Viana S/N Centro - Distrito de Boa Esperança (Entrada pela BR 391 Aprox. 40km do município de Chupinguaia) **Área Rural** – Plus Code Google:PX42+F6 Boa Esperança, Chupinguaia - RO	76.990-000	(69) 3346-6001	franciscamartendal@seduc.ro.gov.br	68

6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação se dará por meio do Sistema de Registro de Preços, ficando a Ata de Registro de Preços, válida por 12 (doze) meses, com possibilidade de prorrogação por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços, conforme dispões o art. 84, da Lei nº 14.133/2021.

Sobremaneira a execução dos contratos, ocasionando transtornos de ordem considerável, comprometendo o correto e necessário atendimento das demandas.

Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo. Além disso, deve assegurar o cumprimento dos compromissos firmados na Ata de Registro de Preços durante toda a sua vigência.

O futuro (s) fornecedor (es) deve (m) atender no mínimo os seguintes requisitos:

- Fornecimento de alimentos previstos nos cardápios escolares, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados;
- Comprovar a aptidão para o fornecimento de alimentos em acordo com as características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;
- Os gêneros alimentícios entregues deverão estar no máximo no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital.

Deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades de armazenamento e transporte, principalmente em relação às temperaturas operacionais, observando o que segue:

- As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens.
- O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores.
- A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração, serão de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega.
- Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote de produtos recebidos, verificada durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade das unidades escolares ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria para elucidar os fatos.

Quando constatado que o problema não foi gerado pela Unidade Escolar e sim pelo fornecedor ou indústria, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições higiênico-sanitárias adequadas para o preparo e consumo.

- Os fornecedores sediados fora do Estado de Rondônia, deverão indicar formalmente preposto para representá-lo e garantir pronta resposta a Administração.

Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

- Isentos de substâncias terrosas;
- Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal;
- Isentos de odor e sabor estranhos;
- Embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida;
- Rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;

Além dos documentos de habilitação exigidos pela Lei 14.133/2021, será também exigido a apresentação do **Alvará de Licença e Funcionamento Sanitário**.

Além das condições de pagamento exigidas pela a Lei 14.133/2021, o pagamento das Notas fiscais deverá ser efetuado por cada Conselho Escolar, por meio de cartão magnético (PNAE função débito) disponibilizado à escola em nome do Portador do Centro de Custo (Presidente do Conselho Escolar), visto que a alimentação escolar é executada de forma descentralizada em nosso Estado, em anexo Manual Cartão PNAE.

Os gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, deverão ser entregues de maneira parcelada, diretamente nos endereços de cada unidade escolar indicados anexo 11 do EPT, respeitando a capacidade de armazenamento de cada uma.

O prazo para a entrega desses itens é de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do primeiro dia útil subsequente ao recebimento da Ordem de Fornecimento - OF, expedida por cada Conselho Escolar, assegurando que os produtos cheguem às escolas em condições adequadas de uso, evitando desperdícios.

Como norma geral, as entregas devem seguir as orientações estipuladas no quadro abaixo. Entregas que demandem condições especiais não contempladas neste quadro devem ser detalhadamente especificadas pelo Conselho Escolar no momento da celebração do contrato, garantindo assim flexibilidade a adequação do fornecimento às peculiaridades de cada unidade escolar, permitindo que cada escola tenha suas particularidades respeitadas e atendidas.

GRUPOS DE ALIMENTOS	PERIODICIDADE DE FORNECIMENTO
Grupo 01: Cereais e Grãos	Quinzenal/Mensal
Grupo 02: Cárneos e Proteicos	Semanal/Quinzenal
Grupo 03: Laticínios	Quinzenal/Mensal
Grupo 04: Industrializados e Enlatados	Quinzenal/Mensal
Grupo 05: Panificados	Diário/Semanal
Grupo 06: Especiarias e Temperos	Quinzenal/Mensal
Grupo 07: Polpas de Frutas	Quinzenal/Mensal
Grupo 08: Verduras	Semanal
Grupo 09: Frutas	Semanal
Grupo 10: Legumes	Semanal

Especificamente **em relação aos pães franceses, estes deverão ser entregues no dia de sua fabricação**, em conformidade com o cardápio escolar do dia, seguindo as ordens de fornecimento emitidas. As entregas devem ocorrer nas datas e quantidades previamente acordadas entre as unidades escolares e o fornecedor, assegurando a oferta de produtos frescos e de qualidade aos alunos.

7.LEVANTAMENTO DE MERCADO

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado.

Para todos os itens elencados, foi efetuado levantamento prévio de mercado, tendo sido considerados os preços praticados por fornecedores locais e regionais, de onde se obteve a média de preços.

A escolha da modalidade Pregão eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços encontra amparo no art. 116, do Decreto Estadual 28.874/2024, bem como na Resolução nº 06/2020-FNDE, e se justifica pela conveniência da aquisição de gêneros alimentícios com previsão de entrega parcelada. Esta modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário das unidades, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Valor (R$): R$ 437.635,50 (quatrocentos e trinta e sete mil seiscentos e trinta e cinco reais e cinquenta centavos)

A estimativa prévia de valor, conforme quadro a seguir, foi calculada com base nos valores obtidos por meio de pesquisa junto ao mercado local. Ressalta- se que a pesquisa que dará base para a seleção de propostas, será anexada posteriormente ao processo, juntamente com a pesquisa no Banco de Preços, com fornecedores regionais e em sítios eletrônicos especializados, montando assim uma cesta de preços, que darão base a estimativa de preços para fins licitatórios.

ITEM	Código CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL
GRUPO 01: FRUTAS E VEGETAIS						
1	463840	**AGRIÃO** - De 1ª qualidade, frescas e sãs. Maço de tamanho médio, sem partes estragadas e sinais de amarelamento, isentas de sujidades, parasitas, larvas e outros animais. Não deverão apresentar odor e sabor estranhos. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	236	R$ 5,99	R$ 1.413,64
2	463938	**ALHO NACIONAL BRANCO COMUM -** De 1ª qualidade, bulbos íntegros, firmes e corados, limpos, graúdo, cabeça inteira fisiologicamente bem desenvolvida, sem danos mecânicos ou causados por pragas e livres de umidade externa anormal. Embalagem em saco plástico atóxico de 100g a 1kg.	KG	165	R$ 24,84	R$ 4.098,60
3	463762	**BATATA INGLESA -** De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos ou pontos verdes, ter ausência de sujidades (lavadas ou escovadas), parasitas e larvas. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	353	R$ 4,99	R$ 1.761,47
4	463768	**BETERRABA -** De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos ou pontos verdes, ter ausência de sujidades (lavadas ou escovadas), parasitas e larvas. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos**.**	KG	629	R$ 5,18	R$ 3.258,22
5	463784	**CEBOLA NACIONAL BRANCA -** De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, apresentar cor e odor característicos, sem ferimentos ou defeitos, não devem apresentar brotos. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	586	R$ 5,30	R$ 3.105,80
6	463773	**CENOURA -** De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos, ter ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embaladas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos a partir de 1kg.	KG	2.802	R$ 5,66	R$ 15.859,32
7	467418	**MAMÃO PAPAIA -** De 1ª qualidade, in natura, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo, apresentar cor e odor característicos, inteiros, com bom estado de maturação, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	46	R$ 10,76	R$ 494,96
8	464408	**MANGA -** De 1ª qualidade, in natura, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo, apresentar cor e odor característicos, inteiros, com bom estado de maturação, ausência de sujidades, parasitas e larvas. **Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	36	R$ 6,29	R$ 226,44

9	467420	**MELÃO -** De 1ª qualidade, grande, polpa firme e intacta, com estado de maturação adequado ao consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentar cor e odor característicos, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo. **Acondicionado em caixa plástica vazada.**	KG	1.060	R$ 5,33	R$ 5.649,80
10	463802	**PIMENTÃO AMARELO** - De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas, bolores e sujidades. Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	24	R$ 21,99	R$ 527,76
11	463809	**PIMENTÃO VERDE -** De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas, bolores e sujidades. Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	59	R$ 9,19	R$ 542,21
12	463808	**PIMENTÃO VERMELHO -** De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas, bolores e sujidades. Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	35	R$ 9,35	R$ 327,25
13	481037	**TANGERINA/PONCÃ -** De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, apresentando bom estado de maturação para consumo, possuir cor, odor e sabor característicos, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	1.060	R$ 6,15	R$ 6.519,00
14	463814	**VAGEM -** De 1ª qualidade, tenra, quebradiça e de cor brilhante, sem ferimentos ou defeitos, possuir odor e sabor característicos, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Quando fresca cede à pressão da unha, não é mole, nem escura nas pontas. Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	571	R$ 13,93	R$ 7.954,03
GRUPO 02: CEREAIS E GRÃOS						
15	458906	**ARROZ AGULHINHA (POLIDO) -** Tipo 1 (longo fino), constituídos de grãos inteiros, sãos, fisiologicamente desenvolvidos, limpos e secos e estar isento de matérias estranhas, impurezas e umidade, assim como grãos quebrados, manchados e com odor estranho, observadas as tolerâncias estabelecidas na legislação vigente e não deverá apresentar parasitas, larvas e/ou insetos vivos, tais como caruncho ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Deverá está acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes e apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Pacote de 5 kg. Para alimentos oriundos da agricultura familiar, necessário apresentação ainda de Laudo/ Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.	KG	2.892	R$ 6,35	R$ 18.364,20
16	460502	**AVEIA EM FLOCOS** - Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, sãos e limpos, de tamanho e cor característicos da variedade, observadas as tolerâncias estabelecidas na legislação vigente. Não deverá apresentar parasitas, larvas e/ou insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do	KG	550	R$ 15,11	R$ 8.310,50

		responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Caixa/Pacote de 250g.				
17	279262	**CANJICA DE MILHO BRANCA (MILHO PARA MUNGUNZÁ)** – Despeliculado, de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. O produto não pode estar ardido, mofado, carunchado ou não desgerminado. Acondicionado em embalagem plástica resistente, lacrada e identificada com o nome do produto (inclusive marca), dados da empresa, data de fabricação e demais informações referentes a rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 05 meses, a partir da data da entrega. Peso liquído de 500g.	KG	34	R$ 9,35	R$ 317,90
18	459072	**CANJIQUINHA DE MILHO/XERÉM DE MILHO AMARELO** – Textura fina, coloração amarela, isenta de mofos, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, identificada com o nome do produto (inclusive marca), dados da empresa, data de fabricação e demais informações referentes a rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 05 meses, a partir da data da entrega. Pacote de até 1kg.	KG	10	R$ 4,10	R$ 41,00
19	460265	**FARINHA DE TRIGO, SEM FERMENTO** - Doméstico, tipo 1, fortificada com ferro e ácido fólico. Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades. Embalada em saco plástico transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	1	R$ 6,99	R$ 6,99
20	464553	**FEIJÃO CARIOQUINHA -** Tipo 1, isento de sujidades, materiais estranhos, caruncho, parasitas, larvas e umidade. Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	1.884	R$ 7,14	R$ 13.451,76
21	463970	**FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO (FLOCOS FINO) -** Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico ou caixa de papelão de material próprio para conter alimentos. Embalagem limpa, não violados, contendo rotulagem nutricional obrigatória e os dados de identificação do produto e do fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 500g.	KG	16	R$ 6,48	R$ 103,68
22	459013	**FUBÁ -** Alimento proveniente do milho, de cor amarela, com odor e sabor característicos, textura uniforme (fina e homogênea) e sem grumos, livre de quaisquer matérias estranhas à sua composição, devendo apresentar umidade recomendável. Não deve conter parasitas, larvas e/ou insetos vivos, como carunchos, gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Pacote de 500g.	KG	909	R$ 3,10	R$ 2.817,90

23	458951	**MACARRÃO TIPO ESPAGUETE -** Massa alimentícia seca tipo espaguete, produzida a partir de farinha de trigo, sêmola/semolina de trigo ou sêmola/semolina de trigo duram. Características sensoriais próprias do produto. Devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente e que garanta a integridade do produto. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem contendo até 1000 gramas.	KG	907	R$ 8,19	R$ 7.428,33
		GRUPO 03: MISCELÂNIA				
24	463857	**AÇAFRÃO (CONDIMENTO) -** Em pó, de cor amarelada, produzido a partir da raiz da cúrcuma. Próprio para consumo humano. De 1ª qualidade, sem adição de sal, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalado em embalagem plástica transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, com rotulagem nutricional conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar marca do produto, ingredientes, peso, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entregado produto. Embalagem com 100g. Para alimentos oriundos da agricultura familiar, necessário apresentação ainda de Laudo/Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.	KG	640	R$ 27,00	R$ 17.280,00
25	463988	**AÇÚCAR TIPO CRISTAL -** Classe I, branco, sem umidade ou sujidade ou outro mau estado de conservação. Acondicionada em pacote plástico transparente, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Deverá apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, ingredientes, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entregado produto. Pacote de até 2kg.	KG	174	R$ 4,50	R$ 783,00
26	477858	**AMENDOIM -** de primeira qualidade, grãos inteiros, sem película, sem sal, não apresentar alteração em sua coloração, não apresentar contaminações fúngicas (mofo ou bolor), não germinados, chochos ou imaturos (desprovidos de massa interna, enrijecidos e que se apresentam enrugados por desenvolvimento fisiológico incompleto), apresentar umidade recomendável, necessitam estar livres de danificação por insetos e/ou danos mecânicos e nem matérias/corpos estranhos, tais como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades, insetos mortos, entre outros. Embalagem plástica resistente, atóxica e lacrada à vácuo, que garanta a integridade do produto. Rotulagem nutricional obrigatória, de acordo com legislação da ANVISA, constando dados do fabricante, lote, data de fabricação. Validade mínima de 05 (cinco) meses no ato da entrega. Embalagem de 500g a 1kg.	KG	4	R$ 15,10	R$ 60,40
27	463695	**AZEITE DE DENDÊ –** Elaborado a patir do óleo de Palma. Deverá está filtrado e livre de impurezas, com cor, aroma e sabor característicos do óleo de dendê, livre de ranço. Embalagem limpa, não violada, resistente que garanta a integridade do produto. Deverá apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Produto isento de registro, conforme RDC Nº 240, de 26 de julho de 2018 - ANVISA. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem de até 500ml.	L	1	R$ 23,51	R$ 23,51

28	463639	**AZEITE DE OLIVA TIPO EXTRA VIRGEM** - Extraído do fruto da oliveira, embalagem limpa, não violada, resistente que garanta a integridade do produto. Deverá apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 500ml a 1L.	L	8	R$ 53,00	R$ 424,00
29	463567	**CAFÉ EM PÓ -** Torrado e moído, com aspecto homogêneo, cor, sabor e cheiro próprio do produto. Isento de parasitos, larvas e substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem aluminizada, íntegra, resistente, vedada hermeticamente e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá apresentar embalagem com rotulagem nutricional, de acordo com a legislação vigente, apresentando data de fabricação. Validade mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega do produto). Embalagem contendo até 1000 gramas. Para aquisição da agricultura familiar, necessário apresentação de Laudo/ Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.	KG	2	R$ 28,00	R$ 56,00
30	463872	**CANELA EM PÓ -** Pó fino e homogêneo, pura, com aspecto, cheiro e sabor característicos acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com rotulagem nutricional obrigatória, conforme legislação vigente, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem de 50g.	UNID	20	R$ 6,49	R$ 129,80
31	389677	**CASTANHA DO BRASIL (PARÁ) BENEFICIADA –** Sem casca, inteira, de primeira qualidade, apresentando tamanho e coloração uniformes, ausência de sujidades e outros materiais estranhos. Embalagem plástica resistente, atóxica e lacrada à vácuo, que garanta a integridade do produto. Exclui-se o recebimento de produto com aspecto de rancificação, mofo e/ou fermentação, carunchos, odor estranho e impróprios ao produto. Rotulagem nutricional obrigatória, de acordo com legislação da ANVISA, constando dados do fabricante, lote, data de fabricação. Validade mínima de 05 (cinco) meses no ato da entrega. Embalagem de 500g a 1kg	KG	3	R$ 80,00	R$ 240,00
32	421669	**COCO RALADO** - Acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. Higiene: Condições gerais: o produto deve ser processado, acondicionado, armazenado, conservado e transportado conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica. Características macroscópicas: devem obedecer à legislação específica. Características microscópicas: devem obedecer à legislação específica. Características microbiológicas: devem obedecer à legislação específica. Rotulagem: Devem atender ao Regulamento Técnico específico de Rotulagem de Alimentos Embalados. Devem apresentar, obrigatoriamente, a declaração de nutrientes de acordo com Regulamento Técnico específico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, com exceção do produto Coco Ralado Integral. Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, atender ao Regulamento Técnico específico. Embalagem de até 1kg	KG	4	R$ 66,60	R$ 266,40
33	463937	**COLORÍFICO, COLORAU DE URUCUM -** Constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum, podendo ser adicionado de óleos comestíveis e sem adição de sal. Preparado com matérias primas de 1ª qualidade. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto em pó fino, cor alaranjada, cheiro e sabor característico do produto. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalado	KG	3	R$ 15,66	R$ 46,98

		em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, com rotulagem nutricional obrigatória conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, peso, data de fabricação. Validade mínima de 90 (noventa) dias, a contar da data de entrega do produto. Pacotes de 100g à 1 kg,				
34	459670	**EXTRATO DE TOMATE -** Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro por processo tecnológico adequado, composto de tomate, sal, açúcar. Sem pele, sem sementes e corantes artificiais. Apresentando aspecto de massa homogênea, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Isento de indicadores de processamento defeituoso, sujidades e fermentação. Embalagem deverá ser do tipo plástica hermeticamente fechada e resistente ou tetra pack e deve estar íntegra, resistente, vedado e conter rotulagem nutricional obrigatória, dados de identificação, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de até 340g.	KG	1.104	R$ 6,70	R$ 7.396,80
35	458924	**FARINHA DE MANDIOCA (AMARELA/BRANCA) -** Do tipo seca. Não apresentar aspecto de mofo ou fermentação, mau estado de conservação, odor estranho impróprio ao produto, presença de insetos vivos ou mortos. Embalagem em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados. Deve conter dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg.	KG	1.413	R$ 8,67	R$12.250,71
36	464011	**LEITE DE COCO INDUSTRIALIZADO –** Produto obtido de leite de coco e água, pasteurizado e homogeneizado, cor, aroma e odor característicos, não rançoso. Isento de lactose, açúcar, edulcorantes, colesterol e gordura trans. Produto para uso culinário. Embalagem vidro ou tetrapak não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega. Embalagem contendo até 1L.	L	188	R$ 17,72	R$ 3.331,36
37	416665	**ÓLEO VEGETAL DE SOJA –** Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substancias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. **Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 900ml.**	UNID	2.227	R$ 9,50	R$ 21.156,50
38	419245	**SAL MARINHO IODADO REFINADO -** Cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo para aplicação alimentícia. Devem ser apresentar com aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, devendo ser inodoro e ter sabor salino salgado próprio. Ausência de sujidades ou impurezas, não pegajoso ou empedrado. Acondicionado em embalagem plástico atóxica, resistente e transparente que garanta a integridade do produto. Apresentando rotulagem nutricional obrigatória e dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade/peso do produto, data de fabricação. **Validade mínima de 12 (dose) meses a partir da entrega do produto. Embalagem apresentando 1kg.**	KG	205	R$ 4,50	R$ 922,50
GRUPO 04: CARNEOS E PROTEÍCOS						

39	451059	**CARNE BOVINA DE 2ª, CONGELADA, MOÍDA (PALETA /MÚSCULO E/OU LOMBO) -** Carne de 2º corte, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses) e, conter no máximo, 10 % de gordura, devem estar livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. Deve ser congelada e transportada à temperatura de – 12° a - 18° C. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria da espécie (vermelho vivo), sem manchas esverdeadas; Cheiro e sabor característicos (sem cheiro desagradável). O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, sem acúmulos de água e gelo, em embalagem plástica à vácuo, transparente, flexível, atóxica, resistente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. *Não serão aceitas embalagens do tipo tubete. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIM/SIE/SIF/SISBI-POA; Identificação completa do produto e do fabricante; Data de fabricação, Lote; Temperatura para armazenamento e conservação; Carimbo de inspeção sanitária*. **Prazo de validade e prazo máximo para consumo (mínima de 90 dias, a contar da data de entrega). Pacotes com peso até 2kg.**	KG	3.113	R$ 21,31	R$ 66.338,03
40	476495	**CARNE BOVINA IN NATURA DE 2ª, CONGELADA, EM CUBOS DE, NO MÍNIMO, 3X3 CM (PALETA /MÚSCULO E/OU LOMBO) -** Carne de 2º corte, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses) e, conter no máximo, 10 % de gordura e no máximo, 3% de aponevroses. Deve ser congelada e transportada à temperatura de – 12° a - 18° C. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria da espécie (vermelho vivo), sem manchas esverdeadas; Cheiro e sabor próprios (sem cheiro desagradável). O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, sem acúmulos de água e gelo, em embalagem plástica à vácuo, transparente, flexível, atóxica, resistente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: *Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIM/SIE/SIF/SISBI-POA; Identificação completa do produto e do fabricante; Data de fabricação, Lote; Temperatura para armazenamento e conservação; Carimbo de inspeção sanitária*. **Prazo de validade e prazo máximo para consumo (mínima de 90 dias, a contar da data de entrega); em pacotes com peso até 02kg.**	**KG**	3.835	R$ 25,11	R$ 96.296,85
41	451063	**FRANGO CONGELADO, COXA E SOBRECOXA** – In natura, com osso, em peça, sem tempero, de 1ª qualidade. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente,	KG	2.474		

		abatidas sob inspeção veterinária, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, à vácuo ou bem lacradas, com rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, carimbo e selo de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente, data de fabricação. **Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg.**			R$ 11,44	R$ 28.302,56
42	447596	**FRANGO CONGELADO, PEITO** –. In natura, com osso, em peça, sem tempero, de 1ª qualidade, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, transparente, à vácuo ou bem lacradas, com rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, carimbo e selo de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente, data de fabricação**. Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg**	KG	825	R$ 12,55	R$ 10.353,75
43	446623	**OVOS BRANCOS DE GALINHA –** Limpos, casca lisa, íntegra, sem deformação ou rachaduras, pouco porosa, com calcificação uniforme e formato característico. Tamanho médio, peso entre 50 a 55g por unidade, Possuir certificação e informações sobre registros sanitários (SIM/SIE/SIF/SISBI-POA) e do fornecedor. O transporte deverá ser realizado em veículo fechado e refrigerado, de acordo com a legislação vigente. **Acondicionados em embalagem apropriada de polietileno ou papelão com 12 a 30 unidades**. **Deve conter rotulagem, data de fabricação. Validade mínimo de 15 (quinze) dias na data da entrega.**	DZ	67	R$ 15,98	R$ 1.070,66
GRUPO 05: LATICÍNIOS						
44	446535	**CREME DE LEITE -** UHT homogeneizado, baixo teor de gordura ou leve, sem necessidade de refrigeração. Creme obtido a partir do leite de vaca, cor branca ou levemente amarelado, sabor e cor característicos, suave, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Deve apresentar rotulagem nutricional obrigatória conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, peso, data de fabricação. **Validade mínimo 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem tetrapak de 200g.**	KG	94	R$ 24,00	R$ 2.256,00
45	446021	**LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO (LATA OU PACOTE) -** Obtido por desidratação do leite de vaca desnatado mediante processos tecnológicos adequados. Apresentando cor branco amarelado, sabor e odor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, **data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.** O produto deverá ter registro no Serviço de inspeção sanitária competente. Embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. **Embalagem metálica ou de polietileno de 400g.**	UNID	56	R$ 20,50	R$ 1.148,00
47	447375	**LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE (LATA OU PACOTE) -** embalagem de 400g, obtido por desidratação do leite de vaca integral, enzima lactase, vitaminas A,C e D e emulsificante lectina de soja. Sem adição de açúcar, aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa	UNID	56		

		solubilidade. Isento de lactose e glúten. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, **data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto, deve vir escrito no rótulo "Zero lactose, Isento de Lactose, 0% Lactose, Sem Lactose ou Não Contém Lactose."** O produto deverá ter registro no Serviço de inspeção sanitária competente. **Embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Embalagem metálica ou de polietileno de 400g.**			R$ 41,00	R$ 2.296,00
48	445995	**LEITE UHT INTEGRAL** – leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processamento UHT (Ultra high temperatura), líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores nem odores estranhos. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechada, embalagem Cartonada Longa Vida, não amassada, não estufada, resistente que garanta a integridade do produto. Com registro do órgão de inspeção sanitária. Embalagem com rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, **data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto). Embalagem de 1L.**	L	1.944	R$ 7,25	R$ 14.094,00
49	446394	**MANTEIGA** - **EMBALAGEM DE 500G,** com sal de 1ª qualidade. Produto gorduroso obtido exclusivamente a partir do creme pasteurizado derivado do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20° C, de textura lisa e uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Isenta de ranço e mofos. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, **data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. O produto deverá ter Serviço de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente.** Para os produtos adquiridos da agricultura familiar, é necessário ainda, prova de atendimento aos requisitos higiênicos sanitários - Certificação do SIM (Serviço de Inspeção Municipal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual), SIF (Serviço de Inspeção Federal) e/ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal).	KG	106	R$ 48,00	R$ 5.088,00
50	446633	**QUEIJO MUÇARELA, FATIADO - EMBALAGEM DE 1 KG.** Consistências semidura e semisuave, textura fibrosa e elástica, cor branco a amarelado, sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, odor láctico, pouco perceptível. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas, de qualquer natureza. O produto deve ser entregue resfriado e dividido em saco plástico, vedado, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Apresentando rotulagem nutricional obrigatória, com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade/peso do produto, **data de fabricação e validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante e registro sanitário (SIM/SIE/SIF/ SISBI- POA).** Devem ser transportados em veículos fechados, com sistema de refrigeração operante.	KG	353	R$ 39,19	R$ 13.834,07
GRUPO 06: PANIFICAÇÃO						

51	460403	**PÃO DE FORMA INTEGRAL** - fatiado de 1ª qualidade. Produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo, apresentando miolo macio, com casca fina e macia. Tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, como também manchas bolores e sujidades. Acondicionado em saco plástico, atóxica, resistente e transparente que garanta a integridade do produto. presentando identificação da quantidade em kg. Conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. Certificado, Laudo ou Alvará de funcionamento do local onde é realizado o beneficiamento, expedido pela Vigilância Sanitária. **Embalagem de 500g.**	UNID	60	R$ 15,62	R$ 937,20
52	460380	**PÃO FRANCÊS (DE SAL) 50G** – inteiro de 1ª qualidade, produto fermentado, preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, cloreto de sódio e água, deverá apresentar casca crocante de cor uniforme castanho- dourada e miolo de cor branco creme, de textura e granulação fina não uniforme e peso médio de 50g.Aparência de massa cozida, simetria, cor, aroma e sabor característicos. Em condições técnicas e higiênico sanitárias adequadas e preparado em conformidade com as exigências da Legislação Sanitária. Tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, como também manchas bolores e sujidades. Embalagem em saco plástico atóxico transparente e resistente, apresentando identificação da quantidade em kg. Certificado, Laudo ou Alvará de funcionamento do local onde é realizado o beneficiamento, expedido pela Vigilância Sanitária. Data de fabricação do dia da entrega do produto.	KG	2.062	R$ 12,99	R$ 26.785,38
GRUPO 07: ALIMENTOS PARA NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS						
53	236197	**ADOÇANTE DE STÉVIA**, **100ML** puro, 100% natural, líquido, isento de açúcar. Ingredientes: Água, esteviosídeo e conservante Sorbato de potássio. Sem glúten e Zero lactose. Com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem individual em frasco resistente, em bisnaga c/ bico dosador de gotas de 100ml, e rotulagem nutricional obrigatória. **Validade no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega.**	UNID	10	R$ 18,34	R$ 183,40
54	474371	**ARROZ INTEGRAL (BENEFICIADO)** - **PCT DE 1 KG,** constituídos de grãos inteiros, sãos, fisiologicamente desenvolvidos, limpos e secos. Deverá estar isento de matérias estranhas, impurezas e umidade, assim como grãos quebrados, com odor estranho, observadas as tolerâncias estabelecidas na legislação vigente. Não deverá apresentar parasitas, larvas e/ou insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Deverá está acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. Apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e **validade (mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos) e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente -**	KG	48	R$ 7,37	R$ 353,76
55	297483	**FARINHA DE SOJA - EMBALAGEM DE 300 GRAMAS.** Alimento proveniente da soja, crua, com aspecto, cor, odor e sabor característicos ao produto fresco, textura uniforme (fina e homogênea) e sem grumos, livre de quaisquer matérias estranhas à sua composição e apresentar umidade recomendável. **O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de** transporte **e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária.** A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade **(mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos).**	KG	4	R$ 14,00	R$ 56,00
56	465692	**GOMA DE TAPIOCA** – **EMBALAGEM DE 500G,** para preparo de tapioca, resfriada (temperatura entre o° e 7°C), de 1ª qualidade, peneirada, tipo classe branca, a vácuo, isenta de matéria	UNID	72		

		terrosa e parasitas, fermentada ou rançosa. **Acondicionada em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. Rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, lote, data de fabricação e validade (mínima de 30 (trinta) dias, a partir da entrega).**Para alimentos oriundos da agricultura familiar, necessário apresentação ainda de Laudo/Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.			R$ 12,00	R$ 864,00
57	459009	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - EMBALAGEM DE 500 A 1.000G,** também denominada Proteína Vegetal Texturizada (PVT) fina (escura). Desidratado, deverá se apresentar em forma de grânulos de coloração caramelada, obtida por processamento tecnológico adequado por fiação e extrusão termoplástica, a partir de uma ou mais das seguintes matérias-primas: proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja. Sem sujidades ou materiais estranhos, próprio para uso em preparações alimentícias. Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente e que garanta a integridade do produto. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e **validade (mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos),**	KG	24	R$ 17,88	R$ 429,12
					VALOR TOTAL	**R$ 437.635,50**

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Administração Pública, especificamente a Secretaria de Estado da Educação, tem como objetivo garantir o fornecimento de alimentação, isso inclui assegurar que essas refeições sejam harmonizadas e regionalizadas, além de inócuas.

Considerando que a alimentação é um bem de uso comum de primeira necessidade, e seu consumo é quase imediato e alimentos precisam apenas ser preparados e distribuídos para os alunos. As unidades escolares possuem espaços próprios, equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros alimentícios propostos. Além disso, há pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas.

Portanto, com todos esses elementos disponíveis, é possível compor a solução completa para garantir uma alimentação adequada aos alunos, sendo necessário apenas a aquisição dos gêneros alimentícios propostos para concretizar esse objetivo.

10. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Os quantitativos foram estimados de acordo com as projeções de consumo de cada Unidade Escolar, conforme calendário escolar e cardápios elaborados por profissionais habilitados, bem como quantidade de alunos e refeições servidas diariamente.

As estimativas de demandas para as aquisições de gêneros alimentícios para as Unidades Escolares, foram elaboradas em conjunto com os setores demandantes através do levantamento da quantidade de alunos de cada unidade, durante a vigência do pregão e do planejamento do fornecimento de refeições aos estudantes, tendo como base o censo escolar vigente, conforme demonstrado no anexo 0051126608.

11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A solução foi parcelada, objetivando tornar o certame mais atrativo aos fornecedores, agrupando os itens por homogeneidade de característica, propiciando assim, a participação de empresas de atividades econômicas distintas, conferindo a estas, a condição concorrer em lotes isolados ou combinados, de acordo com sua capacidade de atuação comercial, tais como, hortifrútis, açougues, padarias e outros, primando assim pela ampliação da competitividade.

Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há necessidade de contratações correlatas.

13. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A aquisição dos gêneros alimentícios está alinhada ao Planejamento Anual de Compras do Secretaria de Estado da Educação.

14. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

Os benefícios a serem alcançados com a contratação visam evitar compras que possam se tornar problemáticas ao longo da execução do contrato, como aquelas que não atendam ao padrão de qualidade exigido. Compreende-se como compras frustradas aquelas que se tornam inviáveis durante a execução do objeto ou que não garantam o uso eficiente dos recursos públicos. Assim, busca-se promover uma licitação satisfatória, reduzindo riscos de conflitos, impugnações e atrasos.

Com base nos princípios da economicidade e eficiência, foi realizado um planejamento adequado para obter propostas que ofereçam vantagens reais, demonstrando uma melhor utilização dos recursos disponíveis. Os resultados almejados incluem o atendimento das necessidades de alimentação dos estudantes de forma nutricionalmente equilibrada, regionalmente adaptada e higienicamente segura.

Durante o processo de contratação, foram avaliadas soluções que fossem vantajosas, eficientes, sustentáveis e que utilizassem critérios de seleção de propostas que melhor atendessem às necessidades dos alunos que se beneficiariam da alimentação escolar.

15. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Não há providências complementares a serem adotadas.

16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Com base no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis 6º edição - da CGU/AGU- Setembro de 2023, como prática e ou critério de sustentabilidade economicamente viáveis, adotou-se as seguintes exigências:

- Exigência de Registro na ANVISA nos termos da RDC 27/2010 e RDC 240/2018, que dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos de obrigatoriedade de registro sanitário;
- Para os produtos embalados e rotulados devem ser observadas as exigências da ANVISA RDC 429/2020 .
- Para os produtos de origem animal, inserir como requisito de aceitação do produto:

a) O estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA)

As especificações para a aquisição dos gêneros alimentícios, buscaram atender critérios de sustentabilidade ambiental, atentando-se para os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias primas que deram origem aos bens, bem como, adotaremos nesta contratação os critérios e boas práticas de sustentabilidade, veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigações da contratada.

Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras: o menor impacto sobre recursos naturais; preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra; uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

Adotar-se-á, sempre que viáveis, critérios plausíveis com os praticados no mercado local e nacional, mas como regra geral o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

17. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP, elaborado pelos integrantes técnico e requisitante, considerando a análise das alternativas de atendimento das necessidades elencadas pela área requisitante e os demais aspectos normativos, conclui pela VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO - uma vez considerados os seus potenciais benefícios em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade. Em complemento, os requisitos listados atendem adequadamente às demandas formuladas, os custos previstos são compatíveis e os riscos identificados são administráveis, pelo que RECOMENDAMOS o prosseguimento da pretensão contratual.

18. RESPONSÁVEIS

Portaria nº 8931 de 18 de julho de 2024

Sâmia Silva de Souza Juvenal

Analista Educacional/ Nutricionista

Roselaine Pereira da Silva Hack

Técnico Educacional nível II/ Técnico em Prestação de Contas

Greices Laine Oliveira de Souza

Analista Educacional/ Nutricionista

Andreia Aparecida Brito

Técnico Administrativo Nivel II - Agente de Alimentação

Aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar e solicito andamento ao processo de aquisição sugerido neste documento.

Anandreia Trovó

Coordenadora Regional de Educação - CRE Vilhena

Lista de Anexos:

Anexo I - Relação dos Grupos de Alimentos 0051123563

Anexo II - Cardápio e Quadro Técnico de Nutricionistas 0051112570, 0051112427

Anexo III - Fichas Técnicas 0051112356, 0051112516, 0051112461

Anexo IV - Pauta de Compras 0051113138

Anexo V - Lei Federal nº 11.947/2009 - PNAE 0051106620

Anexo VI - Resolução Federal nº 06/2020 0051106622

Anexo VII - Resolução Federal nº 20/2020 0051106624

Anexo VIII - Resolução Federal nº 02/2023 0051106625

Anexo IX - Decreto Estadual nº 19.115/2014 0051106629

Anexo X - Censo Escolar por escola PNAE 0051126608

Anexo XI - Relação das Escola 0051149469

Documento assinado eletronicamente por **Greices Laine Oliveira de Souza**, **Nutricionista**, em 03/10/2024, às 13:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

Documento assinado eletronicamente por **Anandreia Trovo**, **Superintendente Regional de Educação II**, em 22/10/2024, às 14:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site portal do SEI, informando o código verificador **0052983956** e o código CRC **0E015A74**.

Referência: Caso responda este(a) Estudo Técnico Preliminar, indicar expressamente o Processo nº 0029.045723/2024-03 SEI nº 0052983956

Governo do Estado de
RONDÔNIA

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

MINUTA DE CONTRATO

*** MINUTA DE DOCUMENTO**

CONTRATANTE: O ESTADO DE RONDÔNIA, através da SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO, inscrita no CNPJ de nº 04.564.530/0001-13, situada na Rua Padre Chiquinho, Palácio Rio Madeira, Reto 01, Edifício Rio Guaporé, nesta capital, neste ato representado pela Secretária de Estado da Educação, **(NOME)**, inscrita no CPF nº ***.**XXX.XXX-****, no uso das atribuições que lhes confere o Decreto de 30 de dezembro de 2022, c/c com o art. 36 da Lei Complementar nº 733, de 10 de outubro de 2013.

CONTRATADA: **(EMPRESA),** inscrita no CNPJ sob o nº **(CNPJ)**, situada à **(Rua)**, **(nº)**, **(Bairro)**, **(CEP), (Cidade/Estado)**, neste ato representada pelo Sr. **(nome/cargo)**, inscrito no CPF sob o **(n°)**, conforme documentos **(atos constitutivos da empresa ou procuração apresentada)**.

Os Contratantes, por força do presente instrumento, celebram o presente Contrato, decorrente do **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0029.045723/2024-03** que deu origem a **(MODALIDADE DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO)**, com fulcro no art. **(XXX)**, da Lei nº 14.133/2021, autorizado pela Autoridade Competente **(XXX),** regido pela Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual n° 28.874/2024, com suas alterações e legislação correlata, sujeitando-se às normas dos supramencionados diplomas legais, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente TERMO DE CONTRATO a aquisição de ***gêneros alimentícios para confecção e oferta de alimentação escolar ao alunado das unidades executoras da Rede Estadual de Ensino*****,** conforme condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.

1.2. Vinculação: Integram este Contrato, independentemente de transcrição, o **Termo de Referência e seus anexos**, a Autorização (0051106644), **Edital de licitação PE nº xxxx**, o disposto na proposta da CONTRATADA **(xxx)** e demais elementos que sirvam à exata definição do objeto descrito na cláusula primeira.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS CARACTERÍSTICAS DO OBJETO

2.1. As informações quanto as especificações do objeto, estão previstas no **Subitem 3.2, do Termo de Referência**, conforme dados abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	MARCA	QUANTIDADE	P. UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						

CLÁUSULA TERCEIRA – DO LOCAL, PRAZO DE EXECUÇÃO E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

3.1. O objeto da contratação deverá ser fornecido no local, prazo e condições estabelecidas no **subitem 8.1, do Termo de Referência.**

CLÁUSULA QUARTA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

4.1. O regime de execução contratual, os modelos de execução de como o objeto será fiscalizado constam no **item 10, do Termo de Referência.**

4.2. O modelo de gestão do contrato consta no **item 9, do Termo de Referência.**

4.3. A Matriz de Risco não foi elaborada, visto que a natureza do processo não envolve riscos relevantes que possam ocasionar o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR

5.1. O valor total da contratação é de R$ XXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXX), que corresponde à nota de empenho, a servir de lastro, para efetuar o pagamento da contratação do objeto referido na cláusula primeira, tudo depois de recebidos, testados e aprovados pela CONTRATANTE.

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

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. O objeto deste termo encontra respaldo orçamentário no Plano Anual de Contratações - 2024/2027 desta Secretaria de estado de educação, conforme detalhado abaixo:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA PARA EXECUÇÃO DA DESPESA		
FUNÇÃO PROGRAMÁTICA:	**NATUREZA DA DESPESA:**	**FONTE:**
12.361.2156.4037 - Combater o Abandono Escolar no Ensino Fundamental	**339030-61** - Gêneros Alimentício - PNAE	**1581000001 -** Recursos não Vinculados de Impostos (Ensino)
12.362.2151.4042 - Combater o Abandono Escolar no Ensino Médio	**339030-61 -** Gêneros Alimentício - PNAE	**1581000001 -** Recursos não Vinculados de Impostos (Ensino)
12.366.2158.4051 - Combater o Abandono Escolar na Educação de Jovens e Adultos	**339030-61 -**Gêneros Alimentício - PNAE	**1581000001 -** Recursos não Vinculados de Impostos (Ensino)
12.367.2158.4047 - Combater o Abandono Escolar na Educação Especial	**339030-61 -**Gêneros Alimentício - PNAE	**1581000001 -** Recursos não Vinculados de Impostos (Ensino)
12.361.2158.4055 - Combater o Abandoo Escolar na Educação Indígena no Ensino Fundamental	**339030-61 -**Gêneros Alimentício - PNAE	**1581000001 -** Recursos não Vinculados de Impostos (Ensino)
12.362.2158.4059 - Combater o Abandono Escolar na Educação Indígena no Ensino Médio	**339030-61 -**Gêneros Alimentício - PNAE	**1581000001 -** Recursos não Vinculados de Impostos (Ensino)

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO, LIQUIDAÇÃO, PRAZOS E CRITÉRIOS DE ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

7.1. As informações quanto ao pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes a esse contrato estão previstas no I**tem 11, do Termo de Referência.**

CLÁUSULA OITAVA – DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS

8.1. A formalização da contratação se dará através de Contrato Administrativo na forma do art. 89 e seguintes da Lei n° 14.133/2021.

8.2. A empresa CONTRATADA deverá assinar o contrato disponibilizado via Sistema Estadual de Informação - SEI no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, após a notificação para assinatura do Contrato, nas condições estabelecidas no respectivo Termo de Referência e Anexos, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no

art. 90 da Lei n° 14.133/2021.

8.3. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

8.4. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

8.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante.

8.6. É obrigação do contratado de manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação ou na contratação direta.

CLÁUSULA NONA – PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

9.1. A vigência contratual, será de até 12 (doze) meses, da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, conforme previsto no art. 106 a 114 da Lei n° 14.133/2021 e no **subitem 9.1, do Termo de Referência**.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA GARANTIA DO OBJETO E DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

10.1. Não serão exigidas Garantias Contratuais, conforme previsto no **Subitem 7.4**, do **Termo de Referência.**

10.2. A Contratada deverá garantir o produto e/ou os serviços executados, respondendo, nos ditames da Lei nº. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislações pertinentes, por quaisquer danos decorrentes da má execução dos serviços que não estiverem conforme o pactuado neste contrato e demais normas pertinentes, conforme **item 3.4, do Termo de Referência.**

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO DOS CONTRATOS

11.1. Em caso de descumprimento de quaisquer das condições estabelecidas neste instrumento, a extinção do contrato, seja administrativa ou amigável, será efetuada de acordo com as disposições do art. 137 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 e demais ordenamentos jurídicos, conforme estipulado no **Item 21, do Termo de Referência.**

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme previsto no **Subitem 7.3**, **do Termo de Referência.**

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES

13.1. Além daquelas determinadas por leis, decretos, regulamentos e demais dispositivos legais, nas obrigações da Contratada também se incluem o disposto no **Subitem 18.2**, **Termo de Referência.**

13.1.1. A Contratada fica obrigada a cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

13.2. Além daquelas determinadas por leis, decretos, regulamentos e demais dispositivos legais, nas obrigações da Contratante também se incluem o disposto no **Subitem 18.1, do Termo de Referência.**

13.3. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa, conforme **Subitem 34.3, do Termo de Referência.**

13.3.1. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES

14.1. Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 156. I, II, III e IV, da Lei nº 14.133/2021 e nas demais legislações correlatas, pela inexecução total ou parcial do contrato, a Administração poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no **Item 19, do Termo de Referência.**

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS E DO REEQUILÍBRO ECONÔMICO-FINANCEIRO

15.1. As alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei n° 14.133/2021 e arts. 142 a 145 do Decreto Estadual nº 28.874/204.

15.1.1. Os acréscimos ou supressões não poderão exceder a 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato nas obras, nos serviços ou nas compras e de 50% (cinquenta por cento), no caso de reforma de edifício ou de equipamento.

15.2. O reequilíbrio econômico-financeiro se dará sob a forma de reajuste em sentido estrito, espécie de reajuste nos contratos de obra, fornecimento ou serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra, com a previsão de índices específicos ou setoriais.

15.2.1. O pedido relacionado ao reequilíbrio econômico-financeiro deverá ser apresentado pela contratada no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados do fato gerador de seu direito.

15.2.2. Eventual pedido de reajuste ou repactuação seguirá as regras do arts. 154 a 155 e 157 a 162 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, conforme **Item 20, do Termo de Referência.**

15.3. A **revisão contratual** (revisão de preços ou recomposição) é cabível diante de fatos supervenientes à formulação da proposta e externos à relação contratual, imprevisíveis ou previsíveis, mas de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, podendo se dar tanto a favor do contratado quanto da Administração contratante, devendo ser instruído com os documentos estabelecidos no art. 164 do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

15.4. A decisão sobre o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro (reajuste, repactuação ou revisão) deve ser realizada no **prazo máximo de 60 (sessenta dias)**, contados a partir da solicitação e da entrega dos documentos necessários a instrução do pedido.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA FRAUDE E CORRUPÇÃO

16.1. A CONTRATADA deverá observar os mais altos padrões éticos durante a execução do Contrato, estando sujeitas às sanções previstas na legislação brasileira.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

17.1. Rege-se este instrumento pelas normas e diretrizes estabelecidas na Lei Federal n° 14.133/2021 e Decreto Estadual n° 28.874/2024, e outros preceitos de direito público, aplicando-se supletivamente os princípios da teoria geral dos contratos e disposições de direito privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PUBLICAÇÃO

18.1. AApós as assinaturas deste Contrato a unidade Contratante, providenciará a publicação de resumo no Diário Oficial do Estado e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), sem prejuízo de outras publicações necessárias, conforme a Lei n° 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 28.874/2024.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO

19.1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas no Foro de Porto Velho, capital do Estado de Rondônia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Declaram as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva do acordo entre elas celebrado.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DAS ASSINATURAS, DATA DA CELEBRAÇÃO E VISTO DA PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

21.1. Considerando que a presente avença é celebrada no bojo de processo virtual que tramita no âmbito do Sistema Eletrônico de Informações - SEI, a data de celebração será correspondente a da aposição da assinatura eletrônica mais recente de qualquer das partes qualificadas no preâmbulo.
21.2. Instrumento jurídico elaborado na forma do art. 23, I, da LCE 620/2011, segundo as informações e documentos constantes dos autos do processo identificado neste instrumento.
21.3. Para firmeza e como prova do acordado, o presente Contrato, o qual, depois de lido e achado conforme, vai assinado eletronicamente pelas partes.

Porto Velho, XX de XXXXXX de 2024.

NOME DO ASSINANTE

Cargo/Função

Documento assinado eletronicamente por **DÉBORA LÚCIA RAPOSO DA SILVA**, **Secretário(a) Adjunto(a)**, em 31/10/2024, às 18:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site portal do SEI, informando o código verificador **0051354604** e o código CRC **9A8FF94F**.

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

SAMS

SOLICITAÇÃO E AQUISIÇÃO DE MATERIAIS/SERVIÇOS – SAMS

Nº Processo: **0029.045723/2024-03**	
Unidade Orçamentária: **Secretaria de Estado da Educação -SEDUC**	Unidade Solicitante: **Coordenadoria Regional de Educação de Vilhena- CRE- Vilhena**
Função Programática: **12.366.2158.4051** - Combater o Abandono Escolar na Educação de Jovens e Adultos **12.367.2158.4047** - Combater o Abandono Escolar na Educação Especial **12.361.2158.4055** - Combater o Abandono Escolar na Educação Indígena no Ensino Fundamental **12.362.2158.4059** - Combater o Abandono Escolar na Educação Indígena no Ensino Médio	**Natureza da Despesa:** **339030 - 61** - Gêneros Alimentício – PNAE **339030 - 61** - Gêneros Alimentício – PNAE **339030 - 61** - Gêneros Alimentício – PNAE **339030 - 61** - Gêneros Alimentício – PNAE **339030 - 61** - Gêneros Alimentício – PNAE **339030 - 61** - Gêneros Alimentício - PNAE
Objeto: Formação de **Registro de Preços** para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para confecção e oferta de alimentação escolar ao alunado das unidades executoras da Rede Estadual de Ensino, ao município de **Chupinguaia**, jurisdicionado à **Coordenadoria Regional de Educação de Vilhena**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.	

ITEM	Código CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA	MARCA	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL
GRUPO 01: FRUTAS E VEGETAIS							
1	463840	**AGRIÃO** - De 1ª qualidade, frescas e sãs. Maço de tamanho médio, sem partes estragadas e sinais de amarelamento, isentas de sujidades, parasitas, larvas e outros animais. Não deverão apresentar odor e sabor estranhos. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	236			
2	463938	**ALHO NACIONAL BRANCO COMUM -** De 1ª qualidade, bulbos íntegros, firmes e corados, limpos, graúdo, cabeça inteira fisiologicamente bem desenvolvida, sem danos mecânicos ou causados por pragas e livres de umidade externa anormal. Embalagem em saco plástico atóxico de 100g a 1kg.	KG	165			
3	463762	**BATATA INGLESA -** De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos ou pontos verdes, ter ausência de sujidades (lavadas ou escovadas), parasitas e larvas. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	353			
4	463768	**BETERRABA -** De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos ou pontos verdes, ter ausência de sujidades (lavadas ou escovadas), parasitas e	KG	629			

		larvas. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos**.**					
5	463784	**CEBOLA NACIONAL BRANCA -** De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, apresentar cor e odor característicos, sem ferimentos ou defeitos, não devem apresentar brotos. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	586			
6	463773	**CENOURA -** De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos, ter ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embaladas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos a partir de 1kg.	KG	2.802			
7	467418	**MAMÃO PAPAIA -** De 1ª qualidade, in natura, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo, apresentar cor e odor característicos, inteiros, com bom estado de maturação, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	46			
8	464408	**MANGA -** De 1ª qualidade, in natura, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo, apresentar cor e odor característicos, inteiros, com bom estado de maturação, ausência de sujidades, parasitas e larvas. **Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	36			
9	467420	**MELÃO -** De 1ª qualidade, grande, polpa firme e intacta, com estado de maturação adequado ao consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentar cor e odor característicos, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo. **Acondicionado em caixa plástica vazada.**	KG	1.060			
10	463802	**PIMENTÃO AMARELO** - De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas, bolores e sujidades. Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	24			
11	463809	**PIMENTÃO VERDE -** De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas, bolores e sujidades. Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	59			
12	463808	**PIMENTÃO VERMELHO -** De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas, bolores e sujidades. Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	35			
13	481037	**TANGERINA/PONCÃ -** De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, apresentando bom estado de maturação para consumo, possuir cor, odor e sabor característicos, uniformes, sem ferimentos	KG	1.060			

		ou defeitos, firmes e com brilho. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.					
14	463814	**VAGEM -** De 1ª qualidade, tenra, quebradiça e de cor brilhante, sem ferimentos ou defeitos, possuir odor e sabor característicos, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Quando fresca cede à pressão da unha, não é mole, nem escura nas pontas. Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	571			
GRUPO 02: CEREAIS E GRÃOS							
15	458906	**ARROZ AGULHINHA (POLIDO) -** Tipo 1 (longo fino), constituídos de grãos inteiros, sãos, fisiologicamente desenvolvidos, limpos e secos e estar isento de matérias estranhas, impurezas e umidade, assim como grãos quebrados, manchados e com odor estranho, observadas as tolerâncias estabelecidas na legislação vigente e não deverá apresentar parasitas, larvas e/ou insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Deverá está acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes e apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Pacote de 5 kg. Para alimentos oriundos da agricultura familiar, necessário apresentação ainda de Laudo/ Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.	KG	2.892			
16	460502	**AVEIA EM FLOCOS** - Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, sãos e limpos, de tamanho e cor característicos da variedade, observadas as tolerâncias estabelecidas na legislação vigente. Não deverá apresentar parasitas, larvas e/ou insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Caixa/Pacote de 250g.	KG	550			
17	279262	**CANJICA DE MILHO BRANCA (MILHO PARA MUNGUNZÁ)** – Despeliculado, de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. O produto não pode estar ardido, mofado, carunchado ou não desgerminado. Acondicionado em embalagem plástica resistente, lacrada e identificada com o nome do produto (inclusive marca), dados da empresa, data de fabricação e demais informações referentes a rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 05 meses, a partir da data da entrega. Peso liquído de 500g.	KG	34			

18	459072	**CANJIQUINHA DE MILHO/XERÉM DE MILHO AMARELO** – Textura fina, coloração amarela, isenta de mofos, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, identificada com o nome do produto (inclusive marca), dados da empresa, data de fabricação e demais informações referentes a rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 05 meses, a partir da data da entrega. Pacote de até 1kg.	KG	10			
19	460265	**FARINHA DE TRIGO, SEM FERMENTO** - Doméstico, tipo 1, fortificada com ferro e ácido fólico. Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades. Embalada em saco plástico transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	1			
20	464553	**FEIJÃO CARIOQUINHA -** Tipo 1, isento de sujidades, materiais estranhos, caruncho, parasitas, larvas e umidade. Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	1.884			
21	463970	**FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO (FLOCOS FINO) -** Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico ou caixa de papelão de material próprio para conter alimentos. Embalagem limpa, não violados, contendo rotulagem nutricional obrigatória e os dados de identificação do produto e do fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 500g.	KG	16			
22	459013	**FUBÁ -** Alimento proveniente do milho, de cor amarela, com odor e sabor característicos, textura uniforme (fina e homogênea) e sem grumos, livre de quaisquer matérias estranhas à sua composição, devendo apresentar umidade recomendável. Não deve conter parasitas, larvas e/ou insetos vivos, como carunchos, gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de	KG	909			

		06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Pacote de 500g.					
23	458951	**MACARRÃO TIPO ESPAGUETE -** Massa alimentícia seca tipo espaguete, produzida a partir de farinha de trigo, sêmola/semolina de trigo ou sêmola/semolina de trigo duram. Características sensoriais próprias do produto. Devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente e que garanta a integridade do produto. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem contendo até 1000 gramas.	KG	907			
GRUPO 03: MISCELÂNIA							
24	463857	**AÇAFRÃO (CONDIMENTO) -** Em pó, de cor amarelada, produzido a partir da raiz da cúrcuma. Próprio para consumo humano. De 1ª qualidade, sem adição de sal, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalado em embalagem plástica transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, com rotulagem nutricional conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar marca do produto, ingredientes, peso, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entregado produto. Embalagem com 100g. Para alimentos oriundos da agricultura familiar, necessário apresentação ainda de Laudo/Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.	KG	640			
25	463988	**AÇÚCAR TIPO CRISTAL -** Classe I, branco, sem umidade ou sujidade ou outro mau estado de conservação. Acondicionada em pacote plástico transparente, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Deverá apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, ingredientes, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entregado produto. Pacote de até 2kg.	KG	174			
26	477858	**AMENDOIM -** de primeira qualidade, grãos inteiros, sem película, sem sal, não apresentar alteração em sua coloração, não apresentar contaminações fúngicas (mofo ou bolor), não germinados, chochos ou imaturos (desprovidos de massa interna, enrijecidos e que se apresentam enrugados por desenvolvimento fisiológico incompleto), apresentar umidade recomendável, necessitam estar livres de danificação por insetos e/ou danos mecânicos e	KG	4			

		nem matérias/corpos estranhos, tais como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades, insetos mortos, entre outros. Embalagem plástica resistente, atóxica e lacrada à vácuo, que garanta a integridade do produto. Rotulagem nutricional obrigatória, de acordo com legislação da ANVISA, constando dados do fabricante, lote, data de fabricação. Validade mínima de 05 (cinco) meses no ato da entrega. Embalagem de 500g a 1kg.					
27	463695	**AZEITE DE DENDÊ –** Elaborado a patir do óleo de Palma. Deverá está filtrado e livre de impurezas, com cor, aroma e sabor característicos do óleo de dendê, livre de ranço. Embalagem limpa, não violada, resistente que garanta a integridade do produto. Deverá apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Produto isento de registro, conforme RDC Nº 240, de 26 de julho de 2018 - ANVISA. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem de até 500ml.	L	1			
28	463639	**AZEITE DE OLIVA TIPO EXTRA VIRGEM** - Extraído do fruto da oliveira, embalagem limpa, não violada, resistente que garanta a integridade do produto. Deverá apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 500ml a 1L.	L	8			
29	463567	**CAFÉ EM PÓ -** Torrado e moído, com aspecto homogêneo, cor, sabor e cheiro próprio do produto. Isento de parasitos, larvas e substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem aluminizada, íntegra, resistente, vedada hermeticamente e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá apresentar embalagem com rotulagem nutricional, de acordo com a legislação vigente, apresentando data de fabricação. Validade mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega do produto). Embalagem contendo até 1000 gramas. Para aquisição da agricultura familiar, necessário apresentação de Laudo/ Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.	KG	2			
30	463872	**CANELA EM PÓ -** Pó fino e homogêneo, pura, com aspecto, cheiro e sabor característicos acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com rotulagem nutricional obrigatória, conforme legislação vigente, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem de 50g.	UNID	20			

31	389677	**CASTANHA DO BRASIL (PARÁ) BENEFICIADA –** Sem casca, inteira, de primeira qualidade, apresentando tamanho e coloração uniformes, ausência de sujidades e outros materiais estranhos. Embalagem plástica resistente, atóxica e lacrada à vácuo, que garanta a integridade do produto. Exclui-se o recebimento de produto com aspecto de rancificação, mofo e/ou fermentação, carunchos, odor estranho e impróprios ao produto. Rotulagem nutricional obrigatória, de acordo com legislação da ANVISA, constando dados do fabricante, lote, data de fabricação. Validade mínima de 05 (cinco) meses no ato da entrega. Embalagem de 500g a 1kg	KG	3			
32	421669	**COCO RALADO** - Acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. Higiene: Condições gerais: o produto deve ser processado, acondicionado, armazenado, conservado e transportado conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica. Características macroscópicas: devem obedecer à legislação específica. Características microscópicas: devem obedecer à legislação específica. Características microbiológicas: devem obedecer à legislação específica. Rotulagem: Devem atender ao Regulamento Técnico específico de Rotulagem de Alimentos Embalados. Devem apresentar, obrigatoriamente, a declaração de nutrientes de acordo com Regulamento Técnico específico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, com exceção do produto Coco Ralado Integral. Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, atender ao Regulamento Técnico específico. Embalagem de até 1kg	KG	4			
33	463937	**COLORÍFICO, COLORAU DE URUCUM -** Constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum, podendo ser adicionado de óleos comestíveis e sem adição de sal. Preparado com matérias primas de 1ª qualidade. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto em pó fino, cor alaranjada, cheiro e sabor característico do produto. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, com rotulagem nutricional obrigatória conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, peso, data de fabricação. Validade mínima de 90 (noventa) dias, a contar da data de entrega do produto. Pacotes de 100g à 1 kg,	KG	3			
34	459670	**EXTRATO DE TOMATE -** Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro por processo tecnológico adequado, composto de tomate, sal, açúcar. Sem pele, sem sementes e corantes artificiais. Apresentando aspecto de massa homogênea, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Isento de indicadores de processamento defeituoso, sujidades e fermentação. Embalagem deverá ser	KG	1.104			

		do tipo plástica hermeticamente fechada e resistente ou tetra pack e deve estar íntegra, resistente, vedado e conter rotulagem nutricional obrigatória, dados de identificação, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de até 340g.					
35	458924	**FARINHA DE MANDIOCA (AMARELA/BRANCA) -** Do tipo seca. Não apresentar aspecto de mofo ou fermentação, mau estado de conservação, odor estranho impróprio ao produto, presença de insetos vivos ou mortos. Embalagem em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados. Deve conter dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg.	KG	1.413			
36	464011	**LEITE DE COCO INDUSTRIALIZADO –** Produto obtido de leite de coco e água, pasteurizado e homogeneizado, cor, aroma e odor característicos, não rançoso. Isento de lactose, açúcar, edulcorantes, colesterol e gordura trans. Produto para uso culinário. Embalagem vidro ou tetrapak não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega. Embalagem contendo até 1L.	L	188			
37	416665	**ÓLEO VEGETAL DE SOJA –** Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substancias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. **Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 900ml.**	UNID	2.227			
38	419245	**SAL MARINHO IODADO REFINADO -** Cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo para aplicação alimentícia. Devem ser apresentar com aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, devendo ser inodoro e ter sabor salino salgado próprio. Ausência de sujidades ou impurezas, não pegajoso ou empedrado. Acondicionado em embalagem plástico atóxica, resistente e transparente que garanta a integridade do produto. Apresentando rotulagem nutricional obrigatória e dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade/peso do produto, data de fabricação. **Validade mínima de 12 (dose) meses a partir da entrega do produto. Embalagem apresentando 1kg.**	KG	205			
GRUPO 04: CARNEOS E PROTEÍCOS							
39	451059	**CARNE BOVINA DE 2ª, CONGELADA, MOÍDA (PALETA /MÚSCULO E/OU LOMBO) -** Carne de	KG	3.113			

		2º corte, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses) e, conter no máximo, 10 % de gordura, devem estar livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. Deve ser congelada e transportada à temperatura de – 12° a - 18° C. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria da espécie (vermelho vivo), sem manchas esverdeadas; Cheiro e sabor característicos (sem cheiro desagradável). O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, sem acúmulos de água e gelo, em embalagem plástica à vácuo, transparente, flexível, atóxica, resistente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. *Não serão aceitas embalagens do tipo tubete. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIM/SIE/SIF/SISBI-POA; Identificação completa do produto e do fabricante; Data de fabricação, Lote; Temperatura para armazenamento e conservação; Carimbo de inspeção sanitária*. **Prazo de validade e prazo máximo para consumo (mínima de 90 dias, a contar da data de entrega). Pacotes com peso até 2kg.**					
40	476495	**CARNE BOVINA IN NATURA DE 2ª, CONGELADA, EM CUBOS DE, NO MÍNIMO, 3X3 CM (PALETA /MÚSCULO E/OU LOMBO) -** Carne de 2º corte, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses) e, conter no máximo, 10 % de gordura e no máximo, 3% de aponevroses. Deve ser congelada e transportada à temperatura de – 12° a - 18° C. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria da espécie (vermelho vivo), sem manchas esverdeadas; Cheiro e sabor próprios (sem cheiro desagradável). O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.	**KG**	3.835			

		Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, sem acúmulos de água e gelo, em embalagem plástica à vácuo, transparente, flexível, atóxica, resistente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: *Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIM/SIE/SIF/SISBI-POA; Identificação completa do produto e do fabricante; Data de fabricação, Lote; Temperatura para armazenamento e conservação; Carimbo de inspeção sanitária*. **Prazo de validade e prazo máximo para consumo (mínima de 90 dias, a contar da data de entrega); em pacotes com peso até 02kg.**					
41	451063	**FRANGO CONGELADO, COXA E SOBRECOXA** – In natura, com osso, em peça, sem tempero, de 1ª qualidade. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente, abatidas sob inspeção veterinária, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, à vácuo ou bem lacradas, com rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, carimbo e selo de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente, data de fabricação. **Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg.**	KG	2.474			
42	447596	**FRANGO CONGELADO, PEITO** –. In natura, com osso, em peça, sem tempero, de 1ª qualidade, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, transparente, à vácuo ou bem lacradas, com rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, carimbo e selo de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente, data de fabricação**. Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg**	KG	825			
43	446623	**OVOS BRANCOS DE GALINHA –** Limpos, casca lisa, íntegra, sem deformação ou rachaduras, pouco porosa, com calcificação uniforme e formato característico. Tamanho médio, peso entre 50 a 55g por unidade, Possuir certificação e informações sobre registros sanitários (SIM/SIE/SIF/SISBI-POA) e do fornecedor. O transporte deverá ser realizado em veículo fechado e refrigerado, de acordo com a legislação vigente. **Acondicionados em embalagem apropriada de polietileno ou papelão com 12 a 30 unidades**. **Deve conter**	DZ	67			

		rotulagem, data de fabricação. Validade mínimo de 15 (quinze) dias na data da entrega.					
GRUPO 05: LATICÍNIOS							
44	446535	**CREME DE LEITE -** UHT homogeneizado, baixo teor de gordura ou leve, sem necessidade de refrigeração. Creme obtido a partir do leite de vaca, cor branca ou levemente amarelado, sabor e cor característicos, suave, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Deve apresentar rotulagem nutricional obrigatória conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, peso, data de fabricação. **Validade mínimo 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem tetrapak de 200g.**	KG	94			
45	446021	**LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO (LATA OU PACOTE) -** Obtido por desidratação do leite de vaca desnatado mediante processos tecnológicos adequados. Apresentando cor branco amarelado, sabor e odor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, **data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.** O produto deverá ter registro no Serviço de inspeção sanitária competente. Embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. **Embalagem metálica ou de polietileno de 400g.**	UNID	56			
47	447375	**LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE (LATA OU PACOTE) -** embalagem de 400g, obtido por desidratação do leite de vaca integral, enzima lactase, vitaminas A,C e D e emulsificante lectina de soja. Sem adição de açúcar, aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade. Isento de lactose e glúten. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, **data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto, deve vir escrito no rótulo "Zero lactose, Isento de Lactose, 0% Lactose, Sem Lactose ou Não Contém Lactose."** O produto deverá ter registro no Serviço de inspeção sanitária competente. **Embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Embalagem metálica ou de polietileno de 400g.**	UNID	56			
48	445995	**LEITE UHT INTEGRAL** – leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processamento UHT (Ultra high temperatura), líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem	L	1.944			

		sabores nem odores estranhos. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechada, embalagem Cartonada Longa Vida, não amassada, não estufada, resistente que garanta a integridade do produto. Com registro do órgão de inspeção sanitária. Embalagem com rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, **data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto). Embalagem de 1L.**					
49	446394	**MANTEIGA** - **EMBALAGEM DE 500G,** com sal de 1ª qualidade. Produto gorduroso obtido exclusivamente a partir do creme pasteurizado derivado do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20° C, de textura lisa e uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Isenta de ranço e mofos. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, **data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. O produto deverá ter Serviço de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente.** Para os produtos adquiridos da agricultura familiar, é necessário ainda, prova de atendimento aos requisitos higiênicos sanitários - Certificação do SIM (Serviço de Inspeção Municipal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual), SIF (Serviço de Inspeção Federal) e/ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal).	KG	106			
50	446633	**QUEIJO MUÇARELA, FATIADO - EMBALAGEM DE 1 KG.** Consistências semidura e semisuave, textura fibrosa e elástica, cor branco a amarelado, sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, odor láctico, pouco perceptível. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas, de qualquer natureza. O produto deve ser entregue resfriado e dividido em saco plástico, vedado, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Apresentando rotulagem nutricional obrigatória, com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade/peso do produto, **data de fabricação e validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante e registro sanitário (SIM/SIE/SIF/ SISBI- POA).** Devem ser transportados em veículos fechados, com sistema de refrigeração operante.	KG	353			
GRUPO 06: PANIFICAÇÃO							

51	460403	**PÃO DE FORMA INTEGRAL** - fatiado de 1ª qualidade. Produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo, apresentando miolo macio, com casca fina e macia. Tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, como também manchas bolores e sujidades. Acondicionado em saco plástico, atóxica, resistente e transparente que garanta a integridade do produto. presentando identificação da quantidade em kg. Conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. Certificado, Laudo ou Alvará de funcionamento do local onde é realizado o beneficiamento, expedido pela Vigilância Sanitária. **Embalagem de 500g.**	UNID	60			
52	460380	**PÃO FRANCÊS (DE SAL) 50G** – inteiro de 1ª qualidade, produto fermentado, preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, cloreto de sódio e água, deverá apresentar casca crocante de cor uniforme castanho- dourada e miolo de cor branco creme, de textura e granulação fina não uniforme e peso médio de 50g.Aparência de massa cozida, simetria, cor, aroma e sabor característicos. Em condições técnicas e higiênico sanitárias adequadas e preparado em conformidade com as exigências da Legislação Sanitária. Tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, como também manchas bolores e sujidades. Embalagem em saco plástico atóxico transparente e resistente, apresentando identificação da quantidade em kg. Certificado, Laudo ou Alvará de funcionamento do local onde é realizado o beneficiamento, expedido pela Vigilância Sanitária. Data de fabricação do dia da entrega do produto.	KG	2.062			
GRUPO 07: ALIMENTOS PARA NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS							
53	236197	**ADOÇANTE DE STÉVIA**, **100ML** puro, 100% natural, líquido, isento de açúcar. Ingredientes: Água, esteviosídeo e conservante Sorbato de potássio. Sem glúten e Zero lactose. Com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem individual em frasco resistente, em bisnaga c/ bico dosador de gotas de 100ml, e rotulagem nutricional obrigatória. **Validade no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega.**	UNID	10			
54	474371	**ARROZ INTEGRAL (BENEFICIADO)** - **PCT DE 1 KG,** constituídos de grãos inteiros, sãos, fisiologicamente desenvolvidos, limpos e secos. Deverá estar isento de matérias estranhas, impurezas e umidade, assim como grãos quebrados, com odor estranho, observadas as tolerâncias estabelecidas na legislação vigente. Não deverá apresentar parasitas, larvas e/ou insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Deverá está acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. Apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e **validade**	KG	48			

		(mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos) e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente -					
55	297483	**FARINHA SE SOJA - EMBALAGEM DE 300 GRAMAS.** Alimento proveniente da soja, crua, com aspecto, cor, odor e sabor característicos ao produto fresco, textura uniforme (fina e homogênea) e sem grumos, livre de quaisquer matérias estranhas à sua composição e apresentar umidade recomendável. **O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de** transporte **e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária.** A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade **(mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos).**	KG	4			
56	465692	**GOMA DE TAPIOCA – EMBALAGEM DE 500G,** para preparo de tapioca, resfriada (temperatura entre o° e 7°C), de 1ª qualidade, peneirada, tipo classe branca, a vácuo, isenta de matéria terrosa e parasitas, fermentada ou rançosa. **Acondicionada em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. Rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, lote, data de fabricação e validade (mínima de 30 (trinta) dias, a partir da entrega).**Para alimentos oriundos da agricultura familiar, necessário apresentação ainda de Laudo/Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.	UNID	72			
57	459009	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - EMBALAGEM DE 500 A 1.000G,** também denominada Proteína Vegetal Texturizada (PVT) fina (escura). Desidratado, deverá se apresentar em forma de grânulos de coloração caramelada, obtida por processamento tecnológico adequado por fiação e extrusão termoplástica, a partir de uma ou mais das seguintes matérias-primas: proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja. Sem sujidades ou materiais estranhos, próprio para uso em preparações alimentícias. Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente e que garanta a integridade do produto. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e **validade (mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos),**	KG	24			

VALOR DA PROPOSTA: EM R$	VALIDADE DA PROPOSTA:	PRAZO DE ENTREGA:
LOCAL:	DATA:	TELEFONE DE CONTATO: E-MAIL:

BANCO:	AGÊNCIA:	C/C:

ASSINATURA (QUANDO RUBRICADO, NOME POR EXTENSO OU CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA COTAÇÃO DA EMPRESA):	
CARIMBO DO CNPJ/CPF-ME:.	**USO EXCLUSIVO DA SC/SUPEL**

INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

Forma de entrega: Parcelada, nas unidades contempladas (0051149469)

Prazo para pagamento: 5 (dias) dias úteis.

Porto Velho, 29 de agosto de 2024.

NOME DO ASSINANTE

Cargo/Função

Documento assinado eletronicamente por **Anielle Lima Rodrigues**, **Assessor(a)**, em 13/09/2024, às 14:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

Documento assinado eletronicamente por **DÉBORA LÚCIA RAPOSO DA SILVA**, **Secretário(a) Adjunto(a)**, em 31/10/2024, às 18:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site portal do SEI, informando o código verificador **0051354583** e o código CRC **9DA86C63**.

Referência: Caso responda este(a) SAMS, indicar expressamente o Processo nº 0029.045723/2024-03 SEI nº 0051354583

Governo do Estado de
RONDÔNIA

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

ADENDO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR			
ITEM	**DESCRITIVO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QUANTIDADE ESTIMADA**
GRUPO 01: FRUTAS E VEGETAIS			
1	**AGRIÃO -** De 1ª qualidade, frescas e sãs. Maço de tamanho médio, sem partes estragadas e sinais de amarelamento, isentas de sujidades, parasitas, larvas e outros animais. Não deverão apresentar odor e sabor estranhos. **Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	236
2	**ALHO NACIONAL BRANCO COMUM -** De 1ª qualidade, bulbos íntegros, firmes e corados, limpos, graúdo, cabeça inteira fisiologicamente bem desenvolvida, sem danos mecânicos ou causados por pragas e livres de umidade externa anormal. **Embalagem em saco plástico atóxico de 100g a 1kg.**	KG	165
3	**BATATA INGLESA -** De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos ou pontos verdes, ter ausência de sujidades (lavadas ou escovadas), parasitas e larvas. **Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	353
4	**BETERRABA -** De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos ou pontos verdes, ter ausência de sujidades (lavadas ou escovadas), parasitas e larvas. **Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	629
5	**CEBOLA NACIONAL BRANCA -** De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, apresentar cor e odor característicos, sem ferimentos ou defeitos, não devem apresentar brotos. **Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	586
6	**CENOURA -** De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos, ter ausência de sujidades, parasitas e larvas. **Embaladas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos a partir de 1kg.**	KG	2802
7	**MAMÃO PAPAIA -** De 1ª qualidade, in natura, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo, apresentar cor e odor característicos, inteiros, com bom estado de maturação, ausência de sujidades, parasitas e larvas. **Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	46

8	**MANGA -** De 1ª qualidade, in natura, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo, apresentar cor e odor característicos, inteiros, com bom estado de maturação, ausência de sujidades, parasitas e larvas. **Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	36
9	**MELÃO -** De 1ª qualidade, grande, polpa firme e intacta, com estado de maturação adequado ao consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentar cor e odor característicos, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo. **Acondicionado em caixa plástica vazada.**	KG	1060
10	**PIMENTÃO AMARELO -** De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas, bolores e sujidades. **Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	24
11	**PIMENTÃO VERDE -** De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas, bolores e sujidades. **Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	59
12	**PIMENTÃO VERMELHO -** De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas, bolores e sujidades. **Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	35
13	**TANGERINA/PONCÃ -** De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, apresentando bom estado de maturação para consumo, possuir cor, odor e sabor característicos, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. **Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	1060
14	**VAGEM -** De 1ª qualidade, tenra, quebradiça e de cor brilhante, sem ferimentos ou defeitos, possuir odor e sabor característicos, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Quando fresca cede à pressão da unha, não é mole, nem escura nas pontas. **Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	571
GRUPO 02: CEREAIS E GRÃOS			
15	**ARROZ AGULHINHA (POLIDO) -** Tipo 1 (longo fino), constituídos de grãos inteiros, sãos, fisiologicamente desenvolvidos, limpos e secos e estar isento de matérias estranhas, impurezas e umidade, assim como grãos quebrados, manchados e com odor estranho, observadas as tolerâncias estabelecidas na legislação vigente e não deverá apresentar parasitas, larvas e/ou insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Deverá está acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes e apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. **Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Pacote de 5 kg.** Para alimentos oriundos da agricultura familiar, necessário apresentação ainda de Laudo/ Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.	KG	9807
16	**AVEIA EM FLOCOS -** Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, sãos e limpos, de tamanho e cor característicos da variedade, observadas as tolerâncias estabelecidas na legislação vigente. Não deverá apresentar parasitas, larvas e/ou insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem limpa, não violada,	KG	202

	resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. **Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Caixa/Pacote de 250g.**		
17	**CANJICA DE MILHO BRANCA (MILHO PARA MUNGUNZÁ) -** Despeliculado, de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. O produto não pode estar ardido, mofado, carunchado ou não desgerminado. Acondicionado em embalagem plástica resistente, lacrada e identificada com o nome do produto (inclusive marca), dados da empresa, data de fabricação e demais informações referentes a rotulagem nutricional obrigatória. **Validade mínima de 05 meses, a partir da data da entrega. Peso líquido de 500g.**	KG	34
18	**CANJIQUINHA DE MILHO/XERÉM DE MILHO AMARELO -** Textura fina, coloração amarela, isenta de mofos, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, identificada com o nome do produto (inclusive marca), dados da empresa, data de fabricação e demais informações referentes a rotulagem nutricional obrigatória. **Validade mínima de 05 meses, a partir da data da entrega. Pacote de até 1kg.**	KG	10
19	**FARINHA DE TRIGO, SEM FERMENTO -** Doméstico, tipo 1, fortificada com ferro e ácido fólico. Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades. Embalada em saco plástico transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. **Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.**	KG	1
20	**FEIJÃO CARIOQUINHA -** Tipo 1, isento de sujidades, materiais estranhos, caruncho, parasitas, larvas e umidade. Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. **Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.**	KG	1884
21	**FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO (FLOCOS FINO) -** Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico ou caixa de papelão de material próprio para conter alimentos. Embalagem limpa, não violados, contendo rotulagem nutricional obrigatória e os dados de identificação do produto e do fabricante, data de fabricação. **Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 500g.**	KG	16
22	**FUBÁ -** Alimento proveniente do milho, de cor amarela, com odor e sabor característicos, textura uniforme (fina e homogênea) e sem grumos, livre de quaisquer matérias estranhas à sua composição, devendo apresentar umidade recomendável. Não deve conter parasitas, larvas e/ou insetos vivos, como carunchos, gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. **Embalagem** limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. **Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Pacote de 500g.**	KG	909

23	**MACARRÃO TIPO ESPAGUETE -** Massa alimentícia seca tipo espaguete, produzida a partir de farinha de trigo, sêmola/semolina de trigo ou sêmola/semolina de trigo duram. Características sensoriais próprias do produto. Devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente e que garanta a integridade do produto. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. **Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem contendo até 1000 gramas.**	KG	907
	GRUPO 03: MISCELÂNIA		
24	**AÇAFRÃO (CONDIMENTO) -** Em pó, de cor amarelada, produzido a partir da raiz da cúrcuma. Próprio para consumo humano. De 1ª qualidade, sem adição de sal, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalado em embalagem plástica transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, com rotulagem nutricional conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar marca do produto, ingredientes, peso, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, conforme legislação vigente. **Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entregado produto.** Embalagem com 100g. Para alimentos oriundos da agricultura familiar, necessário apresentação ainda de Laudo/Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.	UNID	640
25	**AÇÚCAR TIPO CRISTAL -** Classe I, branco, sem umidade ou sujidade ou outro mau estado de conservação. Acondicionada em pacote plástico transparente, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Deverá apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, ingredientes, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. **Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entregado produto. Pacote de até 2kg.**	KG	174
26	**AMENDOIM -** de primeira qualidade, grãos inteiros, sem película, sem sal, não apresentar alteração em sua coloração, não apresentar contaminações fúngicas (mofo ou bolor), não germinados, chochos ou imaturos (desprovidos de massa interna, enrijecidos e que se apresentam enrugados por desenvolvimento fisiológico incompleto), apresentar umidade recomendável, necessitam estar livres de danificação por insetos e/ou danos mecânicos e nem matérias/corpos estranhos, tais como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades, insetos mortos, entre outros. **Embalagem** plástica resistente, atóxica e lacrada à vácuo, que garanta a integridade do produto. Rotulagem nutricional obrigatória, de acordo com legislação da ANVISA, constando dados do fabricante, lote, **data de fabricação. Validade mínima de 05 (cinco) meses no ato da entrega. Embalagem de 500g a 1kg.**	KG	4
27	**AZEITE DE DENDÊ -** Elaborado a partir do óleo de Palma. Deverá está filtrado e livre de impurezas, com cor, aroma e sabor característicos do óleo de dendê, livre de ranço. Embalagem limpa, não violada, resistente que garanta a integridade do produto. Deverá apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Produto isento de registro, conforme RDC Nº 240, de 26	L	1

	de julho de 2018 - ANVISA. **Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem de até 500ml.**		
28	**AZEITE DE OLIVA TIPO EXTRA VIRGEM -** Extraído do fruto da oliveira, embalagem limpa, não violada, resistente que garanta a integridade do produto. Deverá apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. **Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 500ml a 1L.**	L	8
29	**CAFÉ EM PÓ -** Torrado e moído, com aspecto homogêneo, cor, sabor e cheiro próprio do produto. Isento de parasitos, larvas e substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem aluminizada, íntegra, resistente, vedada hermeticamente e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá apresentar embalagem com rotulagem nutricional, de acordo com a legislação vigente, apresentando data de fabricação. **Validade mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega do produto). Embalagem contendo até 1000 gramas.** Para aquisição da agricultura familiar, necessário apresentação de Laudo/ Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.	KG	2
30	**CANELA EM PÓ -** Pó fino e homogêneo, pura, com aspecto, cheiro e sabor característicos acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com rotulagem nutricional obrigatória, conforme legislação vigente, data de fabricação. **Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem de 50g.**	UNID	20
31	**CASTANHA DO BRASIL (PARÁ) BENEFICIADA -** Sem casca, inteira, de primeira qualidade, apresentando tamanho e coloração uniformes, ausência de sujidades e outros materiais estranhos. Embalagem plástica resistente, atóxica e lacrada à vácuo, que garanta a integridade do produto. Exclui-se o recebimento de produto com aspecto de rancificação, mofo e/ou fermentação, carunchos, odor estranho e impróprios ao produto. Rotulagem nutricional obrigatória, de acordo com legislação da ANVISA, constando dados do fabricante, lote, data de fabricação. **Validade mínima de 05 (cinco) meses no ato da entrega. Embalagem de 500g a 1kg.**	KG	3
32	**COCO RALADO -** Acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. Higiene: Condições gerais: o produto deve ser processado, acondicionado, armazenado, conservado e transportado conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica. Características macroscópicas: devem obedecer à legislação específica. Características microscópicas: devem obedecer à legislação específica. Características microbiológicas: devem obedecer à legislação específica. Rotulagem: Devem atender ao Regulamento Técnico específico de Rotulagem de Alimentos Embalados. Devem apresentar, obrigatoriamente, a declaração de nutrientes de acordo com Regulamento Técnico específico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, com exceção do produto Coco Ralado Integral. **Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, atender ao Regulamento Técnico específico. Embalagem de até 1kg.**	KG	4
33	**COLORÍFICO, COLORAU DE URUCUM -** Constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum, podendo ser adicionado de óleos comestíveis e sem adição de sal. Preparado com matérias primas de 1ª qualidade. Não poderá conter	KG	3

	substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto em pó fino, cor alaranjada, cheiro e sabor característico do produto. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, com rotulagem nutricional obrigatória conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, peso, data de fabricação. **Validade mínima de 90 (noventa) dias, a contar da data de entrega do produto. Pacotes de 100g à 1 kg.**		
34	**EXTRATO DE TOMATE -** Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro por processo tecnológico adequado, composto de tomate, sal, açúcar. Sem pele, sem sementes e corantes artificiais. Apresentando aspecto de massa homogênea, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Isento de indicadores de processamento defeituoso, sujidades e fermentação. Embalagem deverá ser do tipo plástica hermeticamente fechada e resistente ou tetra-pack e deve estar íntegra, resistente, vedado e conter rotulagem nutricional obrigatória, dados de identificação, data de fabricação. **Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 340g.**	KG	1104
35	**FARINHA DE MANDIOCA (AMARELA/BRANCA) -** Do tipo seca. Não apresentar aspecto de mofo ou fermentação, mau estado de conservação, odor estranho impróprio ao produto, presença de insetos vivos ou mortos. Embalagem em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados. Deve conter dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação. **Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg.**	KG	1413
36	**LEITE DE COCO INDUSTRIALIZADO -** Produto obtido de leite de coco e água, pasteurizado e homogeneizado, cor, aroma e odor característicos, não rançoso. Isento de lactose, açúcar, edulcorantes, colesterol e gordura trans. Produto para uso culinário. Embalagem vidro ou tetrapak não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. **Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega. Embalagem contendo até 1L.**	L	188
37	**ÓLEO VEGETAL DE SOJA -** Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substancias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. **Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 900ml.**	UNID	2227
38	**SAL MARINHO IODADO REFINADO -** Cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo para aplicação alimentícia. Devem ser apresentar com aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Ausência de sujidades ou impurezas, não pegajoso ou empedrado. Acondicionado em embalagem plástico atóxica, resistente e transparente que garanta a integridade do produto. Apresentando rotulagem nutricional obrigatória e dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade/peso do produto, data de fabricação. **Validade mínima de 12 (dose) meses a partir da entrega do produto. Embalagem apresentando 1kg.**	KG	205
GRUPO 04: CARNEOS E PROTEÍCOS			

39	**CARNE BOVINA DE 2ª, CONGELADA, MOÍDA (PALETA/MÚSCULO E/OU LOMBO) -** Carne de 2º corte, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses) e, conter no máximo, 10 % de gordura, devem estar livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. Deve ser congelada e transportada à temperatura de – 12° a - 18° C. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria da espécie (vermelho vivo), sem manchas esverdeadas; Cheiro e sabor característicos (sem cheiro desagradável). O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, sem acúmulos de água e gelo, em embalagem plástica à vácuo, transparente, flexível, atóxica, resistente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Não serão aceitas embalagens do tipo tubete. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: *Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIM/SIE/SIF/SISBI-POA; Identificação completa do produto e do fabricante; Data de fabricação, Lote; Temperatura para armazenamento e conservação; Carimbo de inspeção sanitária.* **Prazo de validade e prazo máximo para consumo (mínima de 90 dias, a contar da data de entrega). Pacotes com peso até 2kg.**	KG	3113
40	**CARNE BOVINA IN NATURA DE 2ª, CONGELADA, EM CUBOS DE, NO MÍNIMO, 3X3 CM (PALETA/MÚSCULO E/OU LOMBO) -** Carne de 2º corte, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses) e, conter no máximo, 10 % de gordura e no máximo, 3% de aponevroses. Deve ser congelada e transportada à temperatura de - 12° a - 18° C. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria da espécie (vermelho vivo), sem manchas esverdeadas; Cheiro e sabor próprios (sem cheiro desagradável). O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, sem acúmulos de água e gelo, em embalagem plástica à vácuo, transparente, flexível, atóxica, resistente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: *Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIM/SIE/SIF/SISBI-POA; Identificação completa do produto e do fabricante; Data de fabricação, Lote; Temperatura para armazenamento e conservação; Carimbo de inspeção sanitária.* **Prazo de validade e prazo máximo para consumo (mínima de 90 dias, a contar da data de entrega); em pacotes com peso até 2kg.**	KG	3835

41	**FRANGO CONGELADO, COXA E SOBRECOXA -** In natura, com osso, em peça, sem tempero, de 1ª qualidade. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente, abatidas sob inspeção veterinária, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, à vácuo ou bem lacradas, com rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, carimbo e selo de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente, data de fabricação. **Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg.**	KG	2474
42	**FRANGO CONGELADO, PEITO -** In natura, com osso, em peça, sem tempero, de 1ª qualidade, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, transparente, à vácuo ou bem lacradas, com rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, carimbo e selo de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente, data de fabricação. **Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg.**	KG	825
43	**OVOS BRANCOS DE GALINHA -** Limpos, casca lisa, íntegra, sem deformação ou rachaduras, pouco porosa, com calcificação uniforme e formato característico. Tamanho médio, peso entre 50 a 55g por unidade, Possuir certificação e informações sobre registros sanitários (SIM/SIE/SIF/SISBI-POA) e do fornecedor. O transporte deverá ser realizado em veículo fechado e refrigerado, de acordo com a legislação vigente. **Acondicionados em embalagem apropriada de polietileno ou papelão com 12 a 30 unidades. Deve conter rotulagem, data de fabricação. Validade mínimo de 15 (quinze) dias na data da entrega.**	DZ	67
	GRUPO 05: LATICÍNIOS		
44	**CREME DE LEITE -** UHT homogeneizado, baixo teor de gordura ou leve, sem necessidade de refrigeração. Creme obtido a partir do leite de vaca, cor branca ou levemente amarelado, sabor e cor característicos, suave, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Deve apresentar rotulagem nutricional obrigatória conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, peso, data de fabricação. **Validade mínimo 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem tetrapak de 200g.**	KG	94
45	**LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO (LATA OU PACOTE) -** Obtido por desidratação do leite de vaca desnatado mediante processos tecnológicos adequados. Apresentando cor branco amarelado, sabor e odor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, **data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.** O produto deverá ter registro no Serviço de inspeção sanitária competente. Embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. **Embalagem metálica ou de polietileno de 400g.**	UNID	56
47	**LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE (LATA OU PACOTE) -** embalagem de 400g, obtido por desidratação do leite de vaca integral, enzima lactase, vitaminas A,C e D e emulsificante lectina de soja. Sem adição de açúcar,	UNID	56

	aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade. Isento de lactose e glúten. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, **data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto, deve vir escrito no rótulo "Zero lactose, Isento de Lactose, 0% Lactose, Sem Lactose ou Não Contém Lactose."** O produto deverá ter registro no Serviço de inspeção sanitária competente. **Embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Embalagem metálica ou de polietileno de 400g.**		
48	**LEITE UHT INTEGRAL -** Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processamento UHT (Ultra high temperatura), líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores nem odores estranhos. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechada, embalagem Cartonada Longa Vida, não amassada, não estufada, resistente que garanta a integridade do produto. Com registro do órgão de inspeção sanitária. Embalagem com rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, **data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto). Embalagem de 1L.**	L	1944
49	**MANTEIGA - EMBALAGEM DE 500G,** sem sal, de 1ª qualidade. Produto gorduroso obtido exclusivamente a partir do creme pasteurizado derivado do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20° C, de textura lisa e uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Isenta de ranço e mofos. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, **data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. O produto deverá ter Serviço de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente.** Para os produtos adquiridos da agricultura familiar, é necessário ainda, prova de atendimento aos requisitos higiênicos-sanitários - Certificação do SIM (Serviço de Inspeção Municipal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual), SIF (Serviço de Inspeção Federal) e/ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal).	KG	106
50	**QUEIJO MUÇARELA, FATIADO - EMBALAGEM DE 1 KG.** Consistências semidura e semisuave, textura fibrosa e elástica, cor branco a amarelado, sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, odor láctico, pouco perceptível. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas, de qualquer natureza. O produto deve ser entregue resfriado e dividido em saco plástico, vedado, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Apresentando rotulagem nutricional obrigatória, com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade/peso do produto, **data de fabricação e validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante e registro sanitário (SIM/SIE/SIF/ SISBI- POA).** Devem ser transportados em veículos fechados, com sistema de refrigeração operante.	KG	353

GRUPO 06: PANIFICAÇÃO			
51	**PÃO DE FORMA INTEGRAL -** fatiado de 1ª qualidade. Produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo, apresentando miolo macio, com casca fina e macia. Tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, como também manchas bolores e sujidades. Acondicionado em saco plástico, atóxica, resistente e transparente que garanta a integridade do produto. presentando identificação da quantidade em kg. Conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. Certificado, Laudo ou Alvará de funcionamento do local onde é realizado o beneficiamento, expedido pela Vigilância Sanitária. **Embalagem de 500g.**	UNID	60
52	**PÃO FRANCÊS (DE SAL) 50G -** inteiro de 1ª qualidade, produto fermentado, preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, cloreto de sódio e água, deverá apresentar casca crocante de cor uniforme castanho- dourada e miolo de cor branco creme, de textura e granulação fina não uniforme e peso médio de 50g.Aparência de massa cozida, simetria, cor, aroma e sabor característicos. Em condições técnicas e higiênico sanitárias adequadas e preparado em conformidade com as exigências da Legislação Sanitária. Tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, como também manchas bolores e sujidades. Embalagem em saco plástico atóxico transparente e resistente, apresentando identificação da quantidade em kg. Certificado, Laudo ou Alvará de funcionamento do local onde é realizado o beneficiamento, expedido pela Vigilância Sanitária. Data de fabricação do dia da entrega do produto.	KG	2062
GRUPO 08: ALIMENTOS PARA NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS			
53	**ADOÇANTE DE STÉVIA, de até 100ML** puro, 100% natural, líquido, isento de açúcar. Ingredientes: Água, steviosídeo e conservante Sorbato de potássio. Sem glúten e Zero lactose. Com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem individual em frasco resistente, em bisnaga c/ bico dosador de gotas de 100ml, e rotulagem nutricional obrigatória. **Validade no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega.**	UNID	10
54	**ARROZ INTEGRAL (BENEFICIADO) - PCT DE 1 KG,** constituídos de grãos inteiros, sãos, fisiologicamente desenvolvidos, limpos e secos. Deverá estar isento de matérias estranhas, impurezas e umidade, assim como grãos quebrados, com odor estranho, observadas as tolerâncias estabelecidas na legislação vigente. Não deverá apresentar parasitas, larvas e/ou insetos vivos, tais como caruncho ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Deverá está acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. Apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e **validade (mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos) e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente.**	KG	48
55	**FARINHA DE SOJA - EMBALAGEM DE 300 GRAMAS.** Alimento proveniente da soja, crua, com aspecto, cor, odor e sabor característicos ao produto fresco, textura uniforme (fina e homogênea) e sem grumos, livre de quaisquer matérias estranhas à sua composição e apresentar umidade recomendável. **O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária.** A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data	KG	4

	de fabricação e **validade (mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos).**		
56	**GOMA DE MANDIOCA - EMBALAGEM DE 500G,** para preparo de tapioca, resfriada (temperatura entre o° e 7°C), de 1ª qualidade, peneirada, tipo classe branca, a vácuo, isenta de matéria terrosa e parasitas, fermentada ou rançosa. **Acondicionada em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. Rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, lote, data de fabricação e validade (mínima de 30 (trinta) dias, a partir da entrega).** Para alimentos oriundos da agricultura familiar, necessário apresentação ainda de Laudo/Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.	UNID	72
57	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - EMBALAGEM DE 500 A 1.000G,** também denominada Proteína Vegetal Texturizada (PVT) fina (escura). Desidratado, deverá se apresentar em forma de grânulos de coloração caramelada, obtida por processamento tecnológico adequado por fiação e extrusão termoplástica, a partir de uma ou mais das seguintes matérias-primas: proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja. Sem sujidades ou materiais estranhos, próprio para uso em preparações alimentícias. Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente e que garanta a integridade do produto. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e **validade (mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos).**	KG	24

Vilhena, 24 de julho de 2024.

Sâmia Silva de Souza Juvenal

Nutricionista

Documento assinado eletronicamente por **Samia Silva de Souza Juvenal**, **Nutricionista**, em 25/07/2024, às 13:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

Documento assinado eletronicamente por **ANDREIA APARECIDA DE BRITO**, **Técnico(a)**, em 26/07/2024, às 10:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

Documento assinado eletronicamente por **Roselaine Pereira da Silva**, **Técnico(a)**, em 30/07/2024, às 13:29, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site portal do SEI, informando o código verificador **0051123563** e o código CRC **975DBC14**.

Referência: Caso responda este(a) Adendo, indicar expressamente o Processo nº 0029.045723/2024-03 SEI nº 0051123563

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

TERMO

*** MODELO DE DOCUMENTO**

ANEXO III

TERMO DE NOMEAÇÃO DE PREPOSTO

Por meio deste instrumento, a Empresa_____, inscrita no CNPJ/CPF sob o n. _____, com sede _____, por intermédio do seu representante legal infra-assinado, nomeia e constitui seu(sua) preposto(a), o(a) Sr.(a) _____, inscrito no CPF sob o n. _____, com endereço comercial em _____, para o fim especial de representar a empresa outorgante na condição de PREPOSTO no processo 0029.XXXXXX/2024-XX, a Ata de Registro de Preço originada deste e futuro contrato celebrado entre a Empresa e a Secretaria Estadual de Educação – SEDUC, podendo o mesmo utilizar de todos os poderes necessários ao fiel cumprimento do presente mandato no sentido de resolver quaisquer ocorrências relacionadas à execução do contrato, especialmente quanto as entregas, podendo firmar contratos, entregar e receber empenhos e outros documentos, firmar acordos operacionais, aditar, discordar, transigir, firmar compromissos em nome da outorgante, tendo esta a validade de vigência do contrato.

(local e data)

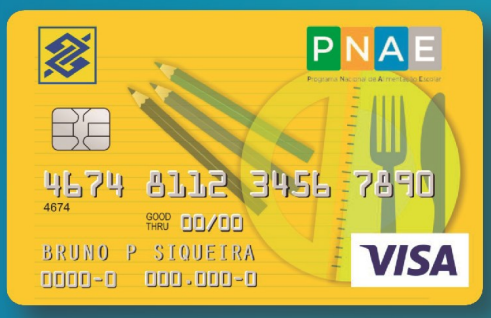
NOME DO ASSINANTE (Representante Legal da Empresa)

Cargo/Função/CPF

RELAÇÃO DAS ESCOLAS DE COLORADO DO OESTE
JURISDIÇÃO DE VILHENA

CRE	Município	Unidade Escolar	Inep	Localização E Condições De Acesso	CEP	Telefone	Endereço Eletrônico	Quantidade De Alunos
Vilhena	Chupinguaia	EEEFM Moacyr Caramello	11106859	Rua Senador Ronaldo Aragão, S/N, Setor 10 – Chupinguaia	76.990-000	(69) 3346-1677	moacyrcaramello@seduc.ro.gov.br	634
Vilhena	Chupinguaia	EEEFM Francisca Martendal	11095806	Rua Hélio Viana S/N Centro - Distrito de Boa Esperança (Entrada pela BR 391 Aprox. 40km do município de Chupinguaia) **Área Rural** – Plus Code Google: PX42+F6 Boa Esperança, Chupinguaia - RO	76.990-000	(69) 3346-6001	franciscamartendal@seduc.ro.gov.br	68

PROGRAMA NACIONAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



ORIENTAÇÕES PARA USO DO CARTÃO PNAE

Uma parceria

BANCO DO BRASIL

FNDE

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

PÁTRIA AMADA BRASIL GOVERNO FEDERAL

Elaboração, distribuição e informações:

Ministério da Educação

Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

Diretoria de Ações Educacionais

Coordenação Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar

Setor Bancário Sul, Quadra 2, Bloco F, 4º Andar, Edifício FNDE
CEP. 70.070-929 - Brasília - DF

CORDENAÇÃO GERAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Coordenadora

Karine Silva dos Santos

Elaboração Técnica, Organização, Pesquisa e Redação

Banco do Brasil e Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

Daniel Fidelis

Flavia Andreia Costa e Silva

Kleber Juliano Ibrahim Assem

Marcelo Aquiar

Maria Sinedes Neres dos Santos

Michele Lessa

Silvio César Cordiol

Valmo Xavier

Fotografias

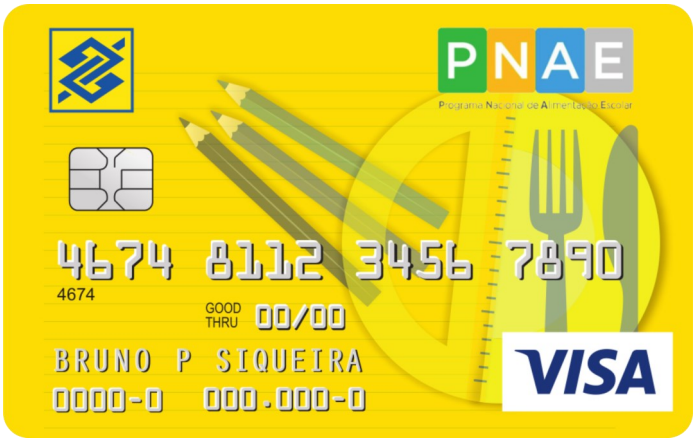
Acervo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

ÍNDICE

Conceito e Finalidade 1
Validade do cartão 1
Público-alvo 1
Vantagens da utilização do cartão 1
Emissão do Cartão PNAE 2
Estrutura de cadastramento 2
Permissões 2
Limites 2
Demonstrativos 2
Procedimentos para habilitar o uso do cartão 3
Documentos necessários 3
Autoatendimento Setor Público 4
Perguntas e Respostas ..... 5 a 9

Conceito e Finalidade

O Cartão PNAE é um cartão de pagamento para uso no território nacional, no âmbito do Programa, cujo objetivo é possibilitar a utilização dos recursos em consonância com a Lei nº 11.947/2009.



Validade do cartão

72 meses.

Público-alvo

- Entidades Executoras (EEx): estados, municípios e o Distrito Federal;
- Unidade Executora (UEx): sociedade civil com personalidade jurídica de direito privado, vinculada à escola da rede de ensino do Estado, do Distrito Federal e do Município, que pode ser instituída por iniciativa da escola, da comunidade ou de ambas, comumente chamadas de "Caixa Escolar". "Associação de Pais e Mestres". Circuito de Pais e Mestres" e que representam a comunidade educativa.

Vantagens da utilização do cartão

- **Mais agilidade** na realização dos pagamentos dos gêneros alimentícios, visto que o uso do Cartão PNAE permite a liquidação automática e direta das despesas em favor do estabelecimento comercial;
- **Mais controle** sobre a destinação dada aos recursos, já que todos os pagamentos realizados com o cartão trazem a identificação dos estabelecimentos comerciais destinatários dos créditos;
- **Transparência** na execução dos recursos, já que os gestores poderão gerar demonstrativos mensais de todos os pagamentos realizados com o cartão PNAE, sem a necessidade de solicitação às agências, pela internet, por meio do Autoatendimento Setor Público, ou pelos Terminais de Autoatendimento do Banco do Brasil, no caso dos portadores.

Emissão do Cartão PNAE

O processo de abertura da conta de relacionamento (conta que viabilizará o funcionamento da conta cartão) será feito, pelo FNDE junto ao Banco, de forma automatizada.

O Cadastramento da EEx e dos portadores é feito pela EEx, com o apoio da agência de relacionamento do Banco do Brasil. A emissão dos plásticos é feita após o cadastramento da senha pelo portador em qualquer agência do Banco e, em seguida, o cartão é remetido diretamente ao endereço do próprio portador.

Estrutura de cadastramento

O cartão PNAE estará vinculado ao CNPJ da Entidade Executora.

FNDE ↔ solicita abertura de conta cartão ↔ Banco do Brasil ↔ abre a conta ↔ **EEx** ↔ Assina termo de adesão ↔ Efetua o cadastramento dos Portadores

Permissões

	Sim	Não
Saques		X
Compras na função crédito	✓	
Compras parceladas		X
Compras no exterior		X
Uso na *internet* ou compras por telefone*	✓	

Limites

O limite total da EEx coincide com o saldo disponível na conta de relacionamento do cartão PNAE, aplicado em fundo de investimento.

O limite de cada cartão é estabelecido pela EEx, de acordo com o tipo de gestão (centralizada / descentralizada), considerando como teto o seu limite total.

Demonstrativos

Os demonstrativos de utilização do Cartão PNAE poderão ser acessados:

- pela internet, por meio do Autoatendimento Setor Público, pelos usuários cadastrados pela EEx junto ao BB;
- Pelos Terminais de Autoatendimento do Banco do Brasil pelos portadores do Cartão PNAE.

Procedimentos para habilitar o uso do cartão

Após a abertura da Conta Cartão PNAE a Entidade Executora deverá seguir os seguintes passos:

1. Conformidade da conta de relacionamento: entregar o *Termo de Adesão ao Acordo de Cooperação Técnica* 047/2018 entre o BB e FNDE, no âmbito do Programa PNAE, assinado pelo Secretário Estadual de Educação ou Prefeito Municipal, conforme o caso;

2. Cadastro de portadores: solicitar aos portadores indicados que atualizem seus cadastros pessoais, já que o Cartão PNAE será encaminhado via Correios para o endereço residencial;

3. Cadastramento de Centros de Custo, portadores e respectivos limites: Centros de custo, junto à agência de relacionamento. Portadores e limites, são feitos por meio do Autoatendimento Setor Público, pela internet;

4. Cadastramento de senhas: após o cadastramento do item anterior, solicitar que cada portador cadastre, em qualquer Agência BB, sua senha pessoal para utilização do Cartão PNAE. Salienta-se que o cartão somente será gerado após a conclusão desta etapa.

5. Liberação do Cartão: após o recebimento do cartão em sua residência, o portador deverá se dirigir a qualquer Terminal de Autoatendimento do Banco do Brasil para efetuar a liberação do cartão, passando assim a poder utilizá-lo normalmente.

Documentos necessários

Habilitação para uso do Cartão PNAE
I. Termo de Adesão ao Acordo de Cooperação Técnica nº 047/2018 (disponível na agência bancária e no site www.fnde.gov.br). II. Termo de Adesão ao Fundo de Investimento BB CP Supremo Setor Público (disponível na agência bancária). III. Termo de Autorização para Envio de Informações ao FNDE (anexo e, também, disponível na agência bancária e no site www.fnde.gov.br O termo deve ser assinado pelo(s) representante(s) legal(is) da entidade, para autorizar o Banco do Brasil a enviar, ao FNDE, periodicamente, informações sobre a movimentação dos recursos, com vistas a viabilizar iniciativas de monitoramento e controle por parte do órgão e da sociedade civil.

Atualização Cadastral do Portador (Caso necessário)
I. Comprovante de endereço; II. Documento de identificação e comprovante de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF). *OBS: Podem ser exigidos outros documentos, considerando que a atualização cadastral é parte do relacionamento do Banco do seus clientes*

Autoatendimento Setor Público

Na ocasião da visita à agência, para aqueles que ainda não utilizam, recomenda-se que o(s) representante(s) legal(is) da entidade solicite(m) à gerência habilitação para uso do **Autoatendimento Setor Público** disponibilizado pelo Banco do Brasil aos entes públicos. O Autoatendimento Setor Público é um aplicativo do Banco do Brasil disponível para computadores, *tablets* e *smartphones*, que permite realizar consultas a saldo e extratos, ordens de pagamento e transferências eletrônicas pela *internet*. Para ter acesso, é necessário assinar termo de adesão na sua agência de relacionamento, cadastrar o(s) celular(es) do(s) representante(s) da entidade e as senhas que serão utilizadas para acesso ao aplicativo. Para usar o Autoatendimento Setor Público por meio de computadores e *tablets*, clique aqui, ou acesse a página do Banco do Brasil (www.bb.com.br -> Setor Público -> (Estadual ou Municipal) -> Acesse a Conta).

Perguntas e Respostas

a) **O cartão PNAE tem anuidade?** Não.

b) **Quantos portadores são permitidos por cartão?** Apenas UM.

c) Quantos cartões PNAE cada UEx pode ter? Apenas UM.

d) Quem é o portador do cartão PNAE? É o representante legal da EEX ou UEx, autorizado a movimentar a conta cartão.

e) Como proceder no caso de alteração do representante legal da entidade? O novo representante legal, deve solicitar a alteração à EEx. A EEx, por meio do Autoatendimento Setor público, providenciará a exclusão do portador anterior e o bloqueio do cartão PNAE. Em seguida, solicitará a inclusão do novo portador, como representante legal da Unidade Executora Própria (UEx), o qual deverá comparecer a uma agência do Banco para cadastrar senha (a partir desse procedimento, o novo plástico será gerado).

f) **Como é solicitado o cartão PNAE?** A 1ª via é solicitada pela EEx junto ao Banco. Em caso de necessidade, a 2ª via deverá ser solicitada pelo representante legal da Entidade Executora ou Unidade Executora (portador) na agência de relacionamento do Banco do Brasil, ou pela Central de Atendimento do BB (CABB) – Capitais e Regiões Metropolitanas (4003 0107) e Demais Localidades (0800 979 0107).

g) É possível alterar o limite do cartão PNAE? É possível apenas pela EEx, limitado ao limite total referente ao saldo em aplicação financeira da conta de relacionamento. O portador não poderá alterar seu limite.

h) Como é realizada a alteração da senha do cartão PNAE? Em qualquer agência do Banco do Brasil, se o (a) portador (a) souber a senha anterior. E na agência de relacionamento, no caso de desconhecimento da senha anterior.

i) É possível emitir extrato do cartão PNAE nos Terminais de Autoatendimento do Banco do Brasil? Sim. Fica disponível a partir do fechamento da primeira fatura (dia 10). Além disso, também é possível, pela EEx, a emissão por meio do canal de autoatendimento do Banco do Brasil pela *Internet*, já a partir da primeira transação.

J) De que forma o uso do cartão pode auxiliar o FNDE e as entidades beneficiárias do PNAE no processo de prestação de contas? O Banco do Brasil disponibiliza demonstrativo de todas as transações realizadas com o Cartão PNAE, identificando os dados de cada transação, como data, valor, nome do estabelecimento comercial etc.

K) Qual(is) transação(es) está(ão) disponível(is) para o cartão PNAE no canal de autoatendimento do Banco do Brasil pela *Internet*? Nesse caso, é possível para as EEx realizar consultas a saldo e extratos e pagamento, bem como o gerenciamento de limites de portadores, inclusão e exclusão.

l) Como proceder se o Estatuto Social da entidade vedar a possibilidade de um dos representantes legais realizar a movimentação exclusiva dos recursos, por meio do Cartão PNAE? Nesse caso, a entidade deverá providenciar alteração em seu Estatuto Social, de modo a possibilitar que o cartão PNAE possa ser movimentado por apenas um representante legal. Caso contrário, não poderá movimentar os recursos do PNAE disponíveis na conta cartão.

m) Como proceder se o Estatuto Social da entidade vedar que os recursos sejam movimentados por meio eletrônico? Nesse caso, a entidade deverá providenciar alteração em seu Estatuto Social, de modo a possibilitar que seus recursos sejam movimentados por meio eletrônico. Caso contrário, os recursos disponíveis na conta do Cartão PNAE não poderão ser utilizados.

n) **Como a Entidade Executora pode fazer adesão e quais documentos são necessários para a habilitação para uso do Cartão PNAE?** Para formalizar a adesão, a Entidade Executora deverá entregar os documentos abaixo para a sua agência de relacionamento do Banco do Brasil e enviar um ofício ao FNDE, assinado pelo representante legal da Entidade Executora, com cópia do Termo de Adesão ao Acordo de Cooperação Técnica nº 047/2018 (item I abaixo) entregue anteriormente ao Banco do Brasil:

I. Termo de Adesão ao Acordo de Cooperação Técnica nº 047/2018 (disponível na agência bancária e no site www.fnde.gov.br).

II. Termo de Adesão ao Fundo de Investimento BB CP Supremo Setor Público (disponível na agência bancária).

III. Termo de Autorização para Envio de Informações ao FNDE (disponível na agência bancária e no site www.fnde.gov.br). O termo deve ser assinado pelo(s) representante(s) legal(is) da entidade, para autorizar o Banco do Brasil a enviar, ao FNDE, periodicamente, informações sobre a movimentação dos recursos, com vistas a viabilizar iniciativas de monitoramento e controle por parte do órgão e da sociedade civil.

O) Quais são os passos necessários para a adesão e uso dos cartões?

i. 1° passo) Enviar ofício ao FNDE com cópia do Termo de Adesão;

ii. 2º passo) Aguardar o FNDE criar a conta cartão

iii. 3º passo) Entregar os documentos relacionados acima na agência de relacionamento do Banco do Brasil

iv. 4º passo) Entrar em contato com a agência de relacionamento do Banco do Brasil para cadastramento da estrutura básica do cartão e portadores;

P) Quem receberá o cartão PNAE? A Entidade Executora, ao aderir ao Cartão PNAE, deverá indicar o seu representante para ser o portador de um cartão PNAE. Além disso, poderá definir que cada unidade executora receberá um cartão (no caso de ter gestão descentralizada). E, adicionalmente, se for necessário, poderá criar centros de custos, que são instâncias definidas pelas entidades executoras e autorizadas a operar cartões PNAE para facilitar o controle das informações de aquisição pelas regionais de ensino, por exemplo.

q) Com o Cartão PNAE, o FNDE repassará os recursos direto para os portadores do Cartão PNAE? Não. O FNDE repassará os recursos para a conta da Entidade Executora. Esta, por sua vez, definirá os limites de uso dos recursos para cada portador do cartão PNAE. Orienta-se que a Entidade Executora distribua os limites para as unidades executoras proporcionais à quantidade de alunos e os respectivos valores per capitas de cada modalidade de ensino. Exemplo: Se a escola A tem 100 alunos de creches e a escola B tem 100 alunos do ensino fundamental, a escola A receberá 100xR$1,07= R$ 107,00 por dia letivo e a escola B receberá 100xR$0,36= R$ 36,00 por dia letivo.

r) E obrigatória a aquisição de alimentos de acordo com a modalidade de ensino? Como saber a qual modalidade pertence cada aquisição? Não há necessidade de adquirir os alimentos de forma separada por modalidade de ensino. Por exemplo, ao adquirir arroz, não há necessidade de separar a aquisição do arroz que será destinado aos alunos das creches com a aquisição do arroz que será destinados aos alunos do Ensino Fundamental, pode ser adquirida a quantidade total de arroz suficiente para todas as modalidades.

s) Uma vez enviado o Cartão e ativo o seu uso, em caso de execução descentralizada, é possível delegar outros responsáveis para utilizá-lo? Se sim, quais os critérios para esse tipo de execução? Não. O cartão é nominal e intransferível. A informação da senha e o empréstimo do cartão para outra pessoa é vedada pelo Banco do Brasil.

t) É possível transferir limites de um cartão PNAE para outro? Sim, se os portadores do Cartão forem vinculados a mesma Entidade Executora. Por exemplo, se a gestão for descentralizada e cada escola tiver um cartão, caso uma escola não esteja utilizando os seus recursos, a Entidade Executora pode retirar o valor do limite acumulado e repassar para uma outra escola.

u) O recurso da alimentação escolar será depositado diretamente na conta referente ao Cartão PNAE ou somente parte do recurso será destinada a esta finalidade? Após a adesão pelo ente federado, todo o recurso repassado será utilizado na modalidade cartão. E a conta anterior não receberá mais recursos do FNDE.

v) Existe data prevista para início da vigência do Cartão PNAE ou passa a vigorar quando da abertura da conta e realização dos demais requisitos exigidos à Entidade Executora? Passará a vigorar após a abertura da conta cartão pelo FNDE. Mas para a sua abertura, é necessária a adesão do ente federado e a realização dos requisitos exigidos.

w) O representante escolhido para portar o cartão poderá adquirir somente itens nas empresas vencedoras da licitação ou, em caso de necessidade, adquirir de outras empresas? As regras relacionadas aos procedimentos licitatórios não serão alteradas. Neste sentido, o cartão deverá ser utilizado sem afetar as regras de aquisição no setor público.

x) A aquisição e o uso do Cartão PNAE são obrigatórios? Inicialmente o processo será por adesão, mas futuramente será obrigatório, pois facilitará a gestão e controle do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

y) Serão permitidas operações na função crédito, mas, há uma data estipulada para ser descontado o pagamento do que foi adquirido ou é definida pelo portador do Cartão PNAE diretamente no banco? O nome da transação autorizada é "crédito" porque as transações demoram, em geral, 24 horas para serem efetivadas na conta. Mas é necessário ter recursos em conta para poder realizar o pagamento. Não é possível agendar um pagamento para datas futuras. Tudo o que for pago será debitado em aproximadamente 24 horas após a transação.

aa**) É preciso ter uma gestão descentralizada para aderir ao cartão PNAE?** Não. A adesão e uso do cartão é adaptável e independente do tipo de gestão adotada (centralizada, mista ou descentralizada). Mas a Entidade Executora que tem gestão descentralizada terá a vantagem que atualmente são contas diferentes para cada unidade executora e há necessidade de pagamento das transações bancárias. Com o Cartão PNAE, será uma única conta e não haverá gastos com transações bancárias.

bb) O que são centros de custo? Ao aderir ao Cartão PNAE, a Entidade Executora pode criar Centros de Custo, os quais são instâncias definidas pelas Entidades Executoras e autorizadas a operar o cartão PNAE para facilitar a organização da execução e das informações. Por exemplo, se a Entidade Executora tem uma gestão mista, ela pode ter um Centro de Custo para operar as aquisições centralizadas e outro Centro de Custo para reunir as informações das unidades executoras. Num segundo exemplo, a Entidade Executora pode criar Centros de Custo organizados por regionais e cada Centro de Custo reunir as unidades executoras da sua região.

cc) Será aberta uma conta exclusiva para o Cartão PNAE ou, ao aderir ao Cartão, o FNDE continuará repassando na conta atual? Após a adesão, será aberta uma conta específica para o Cartão PNAE. E a conta anterior não receberá mais recursos do FNDE.

dd) É possível fazer transações pela Internet com o Cartão PNAE? Sim. O cartão estará habilitado para transações de compras em ambiente online (e-commerce).

ee) Com o Cartão PNAE será fornecida uma conta para cada Unidade Executora? Não. A Entidade Executora terá apenas uma conta bancária. A EEx terá um cartão PNAE e, além disso poderá definir limites de uso para cada portador do cartão/representante da Unidade Executora. Orienta-se que a Entidade Executora distribua os limites para as unidades executoras proporcionais à quantidade de alunos e os respectivos valores per capitas de cada modalidade de ensino. Exemplo: Se a escola A tem 100 alunos de creches e a escola B tem 100 alunos do ensino fundamental, a escola A receberá 100xR$1,07= R$ 107,00 por dia letivo e a escola B receberá 100xR$0,36= R$ 36,00 por dia letivo.

ff) Como ficará a aquisição da agricultura familiar com o Cartão PNAE? Não haverá alterações nas regras de aquisição de alimentos da agricultura familiar. No entanto, como o pagamento será feito por cartão bancário, é importante que a Entidade Executora apoie os agricultores familiares a adquirirem as máquinas que permitem o pagamento por cartão bancário.

gg) Como fazer para garantir aquisição de alimentos quando o portador do cartão da UEx entrar de férias ou estiver de atestado? No caso de ausência do titular do cartão PNAE (por motivo de férias ou atestado médico), a EEx poderá solicitar a emissão de um outro cartão em nome do substituto legal.

hh) O cartão PNAE é de débito ou de crédito, ou de ambas funções? O cartão opera na plataforma de crédito nos ambientes de adquirentes credenciados (“máquinas de cartão”). As transações são debitadas da conta da EEX após a transação, em até 24h. Não é possível agendar um pagamento para datas futuras.

ii) Há uma quantidade máxima de cartões PNAE por Entidade Executora? A Entidade Executora terá um cartão PNAE, mas poderá disponibilizar outros cartões para cada uma das unidades executoras e para os centros de custo.

jj) Como fazer a prestação de contas do PNAE no SIGPC após adesão ao Cartão PNAE? Da mesma forma que é feita atualmente. O cartão PNAE não altera a forma de prestação de contas.

Kk) Pode ser usada a conta do PDDE para o repasse dos recursos após adesão ao Cartão PNAE? Não. No caso do Cartão PNAE, não haverá a criação de contas para cada unidade executora. Será uma única conta da Entidade Executora, a qual poderá disponibilizar limites para uso por parte das unidades executoras.

ll) Com o Cartão PNAE, a Entidade Executora continuará responsável por todas as aquisições realizadas com os recursos do FNDE? Sim. Destaca-se que o Art. 8º da Resolução nº 26/2013 institui que mesmo quando há descentralização para as escolas, cabe à Entidade Executora assegurar a prestação de contas sobre a correta utilização dos recursos financeiros.

mm) A Entidade Executora poderá colocar recursos próprios na conta do Cartão PNAE? Não, para evitar confusão no controle do uso dos recursos. Por exemplo, a legislação do PNAE prevê a reprogramação do saldo disponível na conta do Programa, para ser utilizado no exercício subsequente, no entanto há a possibilidade de dedução desse saldo, caso ultrapasse a 30% dos recursos disponível no exercício. Assim, caso haja créditos de recursos próprios da Entidade Executora - EEx. na conta específica do PNAE, o cálculo para verificar o saldo excedente na conta do Programa poderá ser prejudicado, acarretando um valor a ser deduzido dos repasses previstos acima do previsto.

Em caso de dúvidas: coefa@fnde.gov.br

PNAE
Programa Nacional de Alimentação Escolar

Governo do Estado de
RONDÔNIA

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

ANÁLISE DE RISCOS

1. DADOS PROCESSUAIS

INSTITUIÇÃO	SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC
PROCESSO	0029.045723/2024-03
ÁREA REQUISITANTE	SEDUC-ADCREVHA - Apoio Diversos CRE - Vilhena/Chupinguaia
OBJETO	As aquisições de gêneros alimentícios anteriores efetuadas pelas unidades executoras, denominadas “Uex”, conforme Resolução nº 06/2020-FNDE, foram realizadas através de Pregão Eletrônico, na modalidade de Sistema de Registro de Preços.

2. ANÁLISE DE RISCOS

2.1. A análise de risco no processo de licitação é uma atividade que visa identificar, avaliar e tratar os possíveis eventos futuros que podem afetar o sucesso da contratação pública, pode ajudar a prevenir ou minimizar problemas como atrasos, custos excessivos, qualidade insatisfatória, fraudes, corrupção, entre outros, além de contribuir para a melhoria da eficiência, eficácia e economicidade das contratações públicas. Neste sentido, mencionamos o artigo 18 da Lei 14.133, de 01 de abril de 2021, *in verbis*:

> **Art. 18.** A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:
>
> **X** - a análise dos riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual;

2.2. **IDENTIFICAÇÃO**

2.2.1. Trata-se das **aquisições de gêneros alimentícios**, a fim de atender as necessidades da Coordenadoria Regional de Vilhena.

2.3. **AVALIAÇÃO**

2.3.1. Estimando a probabilidade e a severidade de cada risco identificado, considerando os fatores internos e externos que podem influenciar sua ocorrência e seus efeitos. Etapa essa que é feita por meio de técnicas como análise histórica, análise estatística, análise de árvore de falhas, análise de modos e efeitos de falha, entre outras;

2.4. **QUALIFICAÇÃO**

2.4.1. Terá uma probabilidade de ocorrência de riscos **MÉDIO**.

2.4.2. Considerando a sua importância, considerando os critérios definidos previamente, como o nível de tolerância, o grau de exposição, o custo-benefício, entre outros. Utilizou-se de técnicas como matriz de risco, curva de risco, gráfico de Pareto, entre outras;

2.5. **TRATAMENTO DOS RISCOS**

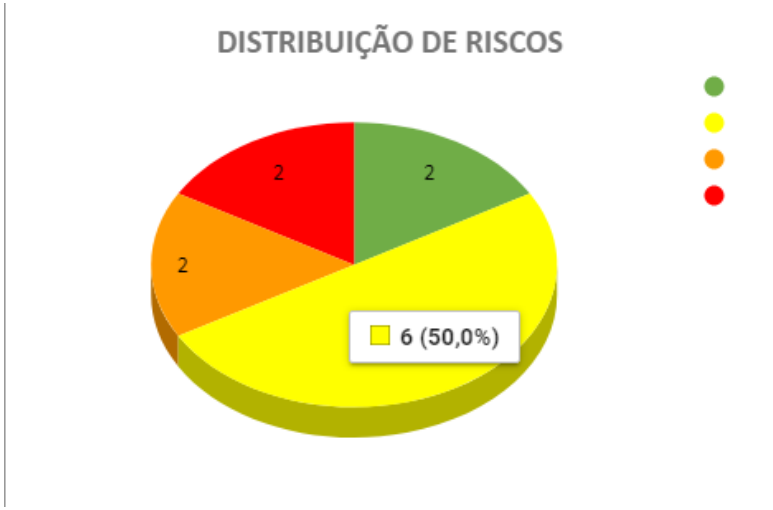
2.5.1. Trata-se das ações ou medidas para prevenir, reduzir, transferir ou aceitar os riscos, de acordo com a estratégia, utilizando as técnicas de plano de ação, plano de contingência e plano de comunicação.

2.5.2. Aceitar ou aumentar o risco quando isso implica em um maior risco de impugnações, recursos ou contestações por parte dos licitantes. Mudar a probabilidade: estabelecer penalidades contratuais, cláusulas de rescisão ou multas para os fornecedores que descumprirem as obrigações assumidas, reduzindo assim a chance de que isso ocorra.

3. QUANTO À AVALIAÇÃO GERAL DOS PRINCIPAIS RISCOS E/OU IMPROPRIEDADES IDENTIFICADAS PARA FINS DE AQUISIÇÃO DE GENÊROS ALIMENTICIOS

Do quantitativo de 12 (doze) riscos identificados, têm-se, de acordo com o nível de risco estabelecido, 06 (seis) considerados médios, 02 (dois) considerados alto, 02 (dois) extremos e 02 (dois) considerados baixo, conforme tabela 1 e gráfico 1 abaixo que seguem:

NÍVEL DE RISCO	NÚMERO DE RISCOS	PERCENTUAL
Baixo	2	17%
Médio	6	50%
Alto	2	17%
Extremo	2	17%
TOTAL	12	100%



4. IDENTIFICAÇÃO DO RISCO E AÇÕES SUGERIDAS.

Processo de aquisições de gêneros alimentícios - 0029.029250/2024-99				
RISCOS	**PROBABILIDADES**	**CONSEQUÊNCIAS**	**NÍVEL DE RISCO**	**AÇÕES SUGERIDAS**
Atraso na entrega dos produtos;	Eventual	Relevante	Extremo	Acompanhar rigorosamente o contrato através do fiscal de contrato; Estabelecer cláusulas contratuais com penalidades claras para atrasos, incentivando a pontualidade.
Prestação do serviço mal-executado;	Raríssima	Relevante	Baixo	Definir critérios de qualidade específicos e mensuráveis no contrato;

				Estabelecer um plano de ação corretiva que fornecedor deve seguir em caso de não conformidade; Submeter a má-execução às sanções contratuais.
Desistência do fornecedor na execução do serviço;	Rara	Relevante	Médio	Estabelecer um plano de contingência com fornecedores alternativos previamente qualificados; Realizar uma análise de viabilidade financeira e operacional dos fornecedores antes da contratação.
Fracasso no procedimento licitatório;	Rara	Muito relevante	Alto	Realizar uma análise para entender as razões do fracasso e ajustar o edital conforme necessário.
Estimativa incorreta de preços;	Rara	Relevante	Médio	Utilizar dados históricos e padrões de mercado para definir estimativas de preços mais precisas; Realizar uma pesquisa de mercado robusta e com o máximo de cotações que for possível.
Ausência das obrigações das partes;	Rara	Relevante	Médio	Detalhar claramente as responsabilidades específicas para todas as partes; Estabelecer cláusulas contratuais com penalidades claras para descumprimentos.
Entrega de material diferente do especificado.	Eventual	Relevante	Extremo	Atuação da fiscalização para que a empresa substitua o material no menor tempo possível e estabelecer um protocolo de devolução e substituição rápida para materiais não conformes.
Falta de clareza quanto a quantidade a ser adquirida;	Rara	Relevante	Médio	Realizar análise prévia e aprofundada da demanda, com cálculo justificado; Implementar um processo de revisão contínua das quantidades, ajustando conforme necessário com base na demanda real; Estabelecer um estoque de segurança para cobrir variações inesperadas na demanda.
Custos adicionais e sobrepreço;	Rara	Pouco relevante	Baixo	Realizar pesquisa de mercado detalhada, com referências de preços praticados por outros órgãos públicos e em informações disponíveis em banco de dados de compras governamentais; Solicitar aos fornecedores a apresentação de planilhas detalhadas de custos e realizar uma análise criteriosa da composição dos valores apresentados; Utilizar dados históricos e padrões de mercado para definir estimativas de preços mais precisas; Realizar uma pesquisa de mercado robusta e com o máximo de cotações que for possível.
Baixa qualidade dos alimentos;	Eventual	Pouco relevante	Médio	Elaboração criteriosa do Termo de Referência com especificação detalhada do material a ser adquirido;
Falta de Conformidade Regulatória;	Rara	Relevante	Médio	Atuação regular do fiscal para garantir que todas as práticas estejam alinhadas com as regulamentações aplicáveis.
Prazo de validade próximo ao vencimento;	Rara	Muito relevante	Alto	Os gêneros alimentícios entregues deverão estar no máximo no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital;

Em relação aos riscos médios e altos, **que totalizam oito**, inicialmente não requerem tratamento urgente, mas demandam atenção e melhorias na aplicação de boas práticas e medidas adequadas.

As medidas propostas visam fortalecer as iniciativas do Governo do Estado, contribuindo ativamente para a redução dos riscos, aprimorando os mecanismos de governança e implementando as melhores práticas em operações, gestão de riscos e controles internos na SEDUC, especialmente nos processos de contratação. Isso, por sua vez, tem como objetivo oferecer suporte à Alta Gestão no processo decisório.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente documento encontra-se em total consonância com a Portaria nº 217, de 08 de dezembro de 2021, elaborada pela Controladoria Geral do Estado de Rondônia, que estabelece a metodologia de gestão de risco no âmbito do Poder Executivo Estadual, o que nos permite destacar que a Matriz de Riscos apresentada não visa apontar irregularidades nos processos, mas sim identificar possíveis eventos que possam afetar o alcance dos objetivos do processo, a fim de preveni-los a tempo, através da proposição de ações que mitiguem esses riscos, cabendo à gestão avaliar a viabilidade e pertinência de sua implementação.

O foco deste trabalho foi direcionado para a identificação dos principais riscos relacionados à contratação de empresa para **aquisições de gêneros alimentícios**. Foram minuciosamente identificados e analisados os riscos, com especial atenção ao saneamento daqueles riscos classificados como de alto e extremo grau, sendo recomendado a apresentação de justificativas e esclarecimentos relevantes caso não sejam adotadas medidas mitigadoras, para evitar possíveis questionamentos de órgãos de controle externo.

Para os riscos classificados como de baixo ou médio impacto, ressalta-se a importância de adotar as melhores práticas disponíveis, mesmo não existindo urgência no tratamento. Destacamos também a observância à **avaliação do custo versus benefício do controle**, **para que o controle não cause mais gastos do que o próprio risco a ser mitigado.**

Importa destacar, como anteriormente mencionado, que as informações aqui apresentadas têm o intuito de orientar a atuação do gestor público. No entanto, cabe à autoridade responsável tomar a decisão que julgar mais apropriada para atender ao interesse público. Ademais, as orientações e sugestões fornecidas não abrangem todas as possibilidades de identificação de riscos e questões relevantes no processo operacional em questão. É atribuição da unidade e dos gestores das áreas envolvidas adotar uma abordagem contínua para identificá-los, bem como avaliar eventuais fragilidades no processo. Além disso, devem implementar as medidas necessárias, como controles internos eficazes, tanto para corrigir possíveis irregularidades e/ou inadequações, quanto para atuar preventivamente no desenvolvimento de políticas e procedimentos internos, assegurando a conformidade com a legislação, as metas e os objetivos estabelecidos.

Porto Velho - RO, *data no ato da assinatura eletrônica.*

ANA PAULA DA SILVA

Responsável pela elaboração

ANEXO ÚNICO

Escala de probabilidades, consequências e níveis de riscos

Escala de Probabilidade:

Frequência	Significado	Expressão
Raríssima	Evento extraordinário para os padrões conhecidos da gestão e operação do processo de contratação. Embora possa assumir dimensão estratégica para a manutenção do processo, não há histórico disponível para sua ocorrência.	0,10
Rara	Evento casual, inesperado. Muito embora raro, há histórico de ocorrência conhecido por parte dos gestores e operadores do processo de contratação.	0,35
Eventual	Evento usual, corriqueiro. Devido à sua ocorrência habitual, seu histórico é amplamente conhecido por parte dos gestores e operadores do processo de contratação.	0,70

Frequente	Evento se reproduz muitas vezes, se repete seguidamente, de maneira assídua, numerosa e não raro de modo acelerado. Interfere de modo claro no ritmo das atividades, sendo evidente, mesmo para os que conhecem pouco o processo de contratação.	1,00

Escala de Consequências:

Impacto	Significado	Expressão
Irrelevante	Degradação na operação do processo de contratação, porém causando impactos mínimos para o órgão/entidade (em termos financeiros, danos à imagem, afetação da qualidade do processo de contratação).	10
Pouco relevante	Degradação na operação do processo de contratação, causando pequenos impactos no órgão/entidade.	20
Relevante	Interrupção do processo de contratação, causando impactos significativos para o órgão e entidade, porém passível de recuperação	50
Muito relevante	Interrupção do processo, causando impactos irreversíveis para o órgão/entidade.	100

Nível de Risco: Probabilidade X Consequências:

Consequência	**Avaliação do Risco**			
Muito Relevante	Médio	Alto	Extremo	Extremo
Relevante	Baixo	Médio	Alto	Extremo
Pouco relevante	Insignificante	Baixo	Médio	Alto
Irrelevante	Insignificante	Insignificante	Baixo	Médio
	Raríssima	**Rara**	**Eventual**	**Frequente**
	Probabilidade			

Documento assinado eletronicamente por **ANA PAULA DA SILVA**, **Gerente**, em 14/08/2024, às 14:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site portal do SEI, informando o código verificador **0051821163** e o código CRC **9F1C3F62**.

Governo do Estado de RONDÔNIA

Superintendência Estadual de Compras e Licitações
Coordenadoria de Pesquisa e Análise de Preços

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.(A)	QUANT. DEST. EXCLUSIVA ME/EPP (B)	QUANT. DEST. AMPLA CONCORRÊNCIA (C) - [A-B]	EMP 1	EMP 2	EMP 3	EMP 4	EMP 5	EMP 6	PREÇO MÍNIMO (D)	PREÇO MÉDIO (E)	PREÇO MEDIANO (F)	DESVIO PADRÃO	COEFICIENTE DE VARIAÇÃO	PARAMETRO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL EXCLUSIVO ME/EPP (F) - [B X D]	SUBTOTAL AMPLA CONCORRÊNCIA (G) - [C X E]	SUBTOTAL GERAL [F + G]
LOTE 1 - FRUTAS E VEGETAIS																				
1	**AGRIÃO - De 1ª qualidade, frescas e sãs. Maço de tamanho médio, sem partes estragadas e sinais de amarelamento, isentas de sujidades, parasitas, larvas e outros animais. Não deverão apresentar odor e sabor estranhos. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	236	NÃO APLICÁVEL	236	R$ 10,40	R$ 9,00	R$ 9,00	R$ 6,63	100,94*	18,57*	R$ 6,63	R$ 8,76	R$ 9,00	1,56	17,86%	MÉDIO		R$ 2.067,36	R$ 2.067,36
2	**ALHO NACIONAL BRANCO COMUM - De 1ª qualidade, bulbos íntegros, firmes e corados, limpos, graúdo, cabeça inteira fisiologicamente bem desenvolvida, sem danos mecânicos ou causados por pragas e livres de umidade externa anormal. Embalagem em saco plástico atóxico de 100g a 1kg.**	KG	165	NÃO APLICÁVEL	165	R$ 39,00	R$ 31,98	R$ 30,00	R$ 37,90	R$ 38,49	R$ 39,00	R$ 30,00	R$ 36,06	R$ 38,20	4,00	11,09%	MÉDIO		R$ 5.949,90	R$ 5.949,90
3	**BATATA INGLESA - De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos ou pontos verdes, ter ausência de sujidades (lavadas ou escovadas), parasitas e larvas. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	353	NÃO APLICÁVEL	353	R$ 6,99	R$ 8,64	R$ 7,90	R$ 10,95	R$ 10,99	R$ 12,50	R$ 6,99	R$ 9,66	R$ 9,80	2,13	22,09%	MÉDIO		R$ 3.409,98	R$ 3.409,98
4	**BETERRABA - De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos ou pontos verdes, ter ausência de sujidades (lavadas ou escovadas), parasitas e larvas. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	629	NÃO APLICÁVEL	629	R$ 8,34	R$ 8,00	R$ 7,99	R$ 12,49	R$ 10,99	R$ 13,50	R$ 7,99	R$ 10,22	R$ 9,67	2,45	23,94%	MÉDIO		R$ 6.428,38	R$ 6.428,38
5	**CEBOLA NACIONAL BRANCA - De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, apresentar cor e odor característicos, sem ferimentos ou defeitos, não devem apresentar brotos. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	586	NÃO APLICÁVEL	586	R$ 11,31	R$ 9,95	R$ 9,80	R$ 10,99	R$ 9,95	R$ 13,99	R$ 9,80	R$ 11,00	R$ 10,47	1,59	14,48%	MÉDIO		R$ 6.446,00	R$ 6.446,00
6	**CENOURA - De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos, ter ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embaladas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos a partir de 1kg.**	KG	2.802	NÃO APLICÁVEL	2.802	R$ 11,24	R$ 12,11	R$ 11,10	R$ 11,99	R$ 12,49	R$ 12,99	R$ 11,10	R$ 11,99	R$ 12,05	0,72	6,04%	MÉDIO		R$ 33.595,98	R$ 33.595,98
7	**MAMÃO PAPAIA - De 1ª qualidade, in natura, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo, apresentar cor e odor característicos, inteiros, com bom estado de maturação, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	46	NÃO APLICÁVEL	46	R$ 8,99	R$ 8,05	R$ 6,89	R$ 6,49	R$ 4,99	R$ 6,99	R$ 4,99	R$ 7,07	R$ 6,94	1,37	19,34%	MÉDIO		R$ 325,22	R$ 325,22
8	**MANGA - De 1ª qualidade, in natura, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo, apresentar cor e odor característicos, inteiros, com bom estado de maturação, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	36	NÃO APLICÁVEL	36	R$ 8,20	R$ 9,99	R$ 8,20	R$ 12,29	R$ 12,49	R$ 12,99	R$ 8,20	R$ 10,69	R$ 11,14	2,19	20,49%	MÉDIO		R$ 384,84	R$ 384,84
9	**MELÃO - De 1ª qualidade, grande, polpa firme e intacta, com estado de maturação adequado ao consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentar cor e odor característicos, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo. Acondicionado em caixa plástica vazada.**	KG	1.060	NÃO APLICÁVEL	1.060	R$ 8,99	R$ 8,35	R$ 7,80	R$ 11,95	R$ 9,19	16*	R$ 7,80	R$ 9,26	R$ 8,99	1,60	17,31%	MÉDIO		R$ 9.815,60	R$ 9.815,60
10	**PIMENTÃO AMARELO - De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas, bolores e sujidades. Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	24	NÃO APLICÁVEL	24	R$ 28,00	R$ 27,25	R$ 19,25	R$ 17,00	R$ 17,00	R$ 17,00	R$ 17,00	R$ 20,92	R$ 18,13	5,27	25,21%	MÉDIO		R$ 502,08	R$ 502,08
11	**PIMENTÃO VERDE - De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas, bolores e sujidades. Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	59	NÃO APLICÁVEL	59	R$ 12,55	R$ 11,99	R$ 11,56	R$ 17,00	R$ 17,00	R$ 17,00	R$ 11,56	R$ 14,52	R$ 14,78	2,74	18,86%	MÉDIO		R$ 856,68	R$ 856,68
12	**PIMENTÃO VERMELHO - De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas, bolores e sujidades. Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	35	NÃO APLICÁVEL	35	R$ 20,00	R$ 24,20	R$ 15,90	6,59*	R$ 17,00	R$ 17,00	R$ 15,90	R$ 18,82	R$ 17,00	3,37	17,92%	MÉDIO		R$ 658,70	R$ 658,70
13	**TANGERINA/PONCÃ - De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, apresentando bom estado de maturação para consumo, possuir cor, odor e sabor característicos, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	1.060	NÃO APLICÁVEL	1.060	R$ 8,73	R$ 10,56	R$ 8,99	R$ 15,50	R$ 8,99	R$ 9,99	R$ 8,73	R$ 10,46	R$ 9,49	2,57	24,54%	MÉDIO		R$ 11.087,60	R$ 11.087,60
14	**VAGEM - De 1ª qualidade, tenra, quebradiça e de cor brilhante, sem ferimentos ou defeitos, possuir odor e sabor característicos, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Quando fresca cede à pressão da unha, não é mole, nem escura nas pontas. Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.**	KG	571	NÃO APLICÁVEL	571	R$ 25,38	R$ 24,98	R$ 24,98	14,5*	7,99*	R$ 14,50	R$ 14,50	R$ 22,46	R$ 24,98	5,31	23,64%	MÉDIO		R$ 12.824,66	R$ 12.824,66
VALOR DO LOTE 1																				R$ 94.352,98
LOTE 2 - CEREAIS E GRÃOS																				

15	ARROZ AGULHINHA (POLIDO) - Tipo 1 (longo fino), constituídos de grãos inteiros, sãos, fisiologicamente desenvolvidos, limpos e secos e estar isento de matérias estranhas, impurezas e umidade, assim como grãos quebrados, manchados e com odor estranho, observadas as tolerâncias estabelecidas na legislação vigente e não deverá apresentar parasitas, larvas e/ou insetos vivos, tais como caruncho ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Deverá está acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes e apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Pacote de 5 kg. (DESCRIÇÃO COMPLETA NA SAMS).	KG	2.892	2.892	NÃO APLICÁVEL	R$ 5,80	R$ 5,98	R$ 6,35	R$ 7,30	R$ 5,20	R$ 6,38	R$ 5,20	R$ 6,17	R$ 6,17	0,70	11,39%	MÉDIO	R$ 17.843,64	-	R$ 17.843,64
16	AVEIA EM FLOCOS - Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, sãos e limpos, de tamanho e cor característicos da variedade, observadas as tolerâncias estabelecidas na legislação vigente. Não deverá apresentar parasitas, larvas e/ou insetos vivos, tais como caruncho ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Caixa/Pacote de 250g.	KG	550	550	NÃO APLICÁVEL	R$ 19,89	R$ 21,00	R$ 20,71	R$ 28,86	R$ 33,31	R$ 30,00	R$ 19,89	R$ 25,63	R$ 24,93	5,78	22,56%	MÉDIO	R$ 14.096,50	-	R$ 14.096,50
17	CANJICA DE MILHO BRANCA (MILHO PARA MUNGUNZÁ) – Despeliculado, de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. O produto não pode estar ardido, mofado, caruncho ou não desgerminado. Acondicionado em embalagem plástica resistente, lacrada e identificada com o nome do produto (inclusive marca), dados da empresa, data de fabricação e demais informações referentes a rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 05 meses, a partir da data da entrega. Peso liquído de 500g.	KG	34	34	NÃO APLICÁVEL	R$ 9,23	R$ 7,38	R$ 11,10	5,98*	R$ 11,98	R$ 13,80	R$ 7,38	R$ 10,70	R$ 11,10	2,48	23,17%	MÉDIO	R$ 363,80	-	R$ 363,80
18	CANJIQUINHA DE MILHO/XERÉM DE MILHO AMARELO – Textura fina, coloração amarela, isenta de mofos, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, identificada com o nome do produto (inclusive marca), dados da empresa, data de fabricação e demais informações referentes a rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 05 meses, a partir da data da entrega. Pacote de até 1kg.	KG	10	10	NÃO APLICÁVEL	R$ 6,10	R$ 5,91	R$ 5,93	R$ 3,98	R$ 12,98	R$ 10,62	R$ 3,98	R$ 7,59	R$ 6,02	3,44	45,28%	MEDIANA	R$ 60,20	-	R$ 60,20
19	FARINHA DE TRIGO, SEM FERMENTO - Doméstico, tipo 1, fortificada com ferro e ácido fólico. Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades. Embalada em saco plástico transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	1	1	NÃO APLICÁVEL	R$ 6,11	R$ 4,69	R$ 4,89	R$ 3,99	3,99*	R$ 7,50	R$ 3,99	R$ 5,44	R$ 4,89	1,38	25,44%	MÉDIO	R$ 5,44	-	R$ 5,44
20	FEIJÃO CARIOQUINHA - Tipo 1, isento de sujidades, materiais estranhos, caruncho, parasitas, larvas e umidade. Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	1.884	1.884	NÃO APLICÁVEL	R$ 7,88	R$ 7,80	R$ 6,11	R$ 6,50	R$ 7,69	R$ 6,99	R$ 6,11	R$ 7,16	R$ 7,34	0,75	10,41%	MÉDIO	R$ 13.489,44	-	R$ 13.489,44
21	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO (FLOCOS FINO) - Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico ou caixa de papelão de material próprio para conter alimentos. Embalagem limpa, não violados, contendo rotulagem nutricional obrigatória e os dados de identificação do produto e do fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 500g.	KG	16	16	NÃO APLICÁVEL	R$ 7,49	R$ 6,08	R$ 7,50	R$ 8,75	R$ 8,75	R$ 8,75	R$ 6,08	R$ 7,89	R$ 8,13	1,08	13,66%	MÉDIO	R$ 126,24	-	R$ 126,24
22	FUBÁ - Alimento proveniente do milho, de cor amarela, com odor e sabor característicos, textura uniforme (fina e homogênea) e sem grumos, livre de quaisquer matérias estranhas à sua composição, devendo apresentar umidade recomendável. Não deve conter parasitas, larvas e/ou insetos vivos, como caruncho, gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Pacote de 500g.	KG	909	909	NÃO APLICÁVEL	R$ 4,89	R$ 4,66	R$ 4,53	R$ 8,00	R$ 8,00	R$ 8,00	R$ 4,53	R$ 6,35	R$ 6,45	1,81	28,58%	MEDIANA	R$ 5.863,05	-	R$ 5.863,05
23	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Massa alimentícia seca tipo espaguete, produzida a partir de farinha de trigo, sêmola/semolina de trigo ou sêmola/semolina de trigo duram. Características sensoriais próprias do produto. Devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente e que garanta a integridade do produto. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem contendo até 1000 gramas.	KG	907	907	NÃO APLICÁVEL	R$ 8,13	R$ 8,13	R$ 8,20	R$ 12,50	15,82*	R$ 12,00	R$ 8,13	R$ 9,79	R$ 8,20	2,25	22,99%	MÉDIO	R$ 8.879,53	-	R$ 8.879,53
VALOR DO LOTE 2																				R$ 60.727,84
LOTE 3 - MISCELÂNIA																				

24	AÇAFRÃO (CONDIMENTO) - Em pó, de cor amarelada, produzido a partir da raiz da cúrcuma. Próprio para consumo humano. De 1ª qualidade, sem adição de sal, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalado em embalagem plástica transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, com rotulagem nutricional conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar marca do produto, ingredientes, peso, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entregado produto. Embalagem com 100g. Para alimentos oriundos da agricultura familiar, necessário apresentação ainda de Laudo/Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.	KG	640	NÃO APLICÁVEL	640	R$ 53,25	R$ 51,63	R$ 53,50	R$ 83,33	R$ 100,94	R$ 100,00	R$ 51,63	R$ 73,78	R$ 68,42	23,83	32,30%	MEDIANA		R$ 43.788,80	R$ 43.788,80
25	AÇÚCAR TIPO CRISTAL - Classe I, branco, sem umidade ou sujidade ou outro mau estado de conservação. Acondicionada em pacote plástico transparente, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Deverá apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, ingredientes, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entregado produto. Pacote de até 2kg.	KG	174	NÃO APLICÁVEL	174	R$ 3,99	R$ 4,90	R$ 4,53	R$ 3,29	R$ 3,45	R$ 4,25	R$ 3,29	R$ 4,07	R$ 4,12	0,62	15,27%	MÉDIO		R$ 708,18	R$ 708,18
26	AMENDOIM - de primeira qualidade, grãos inteiros, sem película, sem sal, não apresentar alteração em sua coloração, não apresentar contaminações fúngicas (mofo ou bolor), não germinados, chochos ou imaturos (desprovidos de massa interna, enrijecidos e que se apresentam enrugados por desenvolvimento fisiológico incompleto), apresentar umidade recomendável, necessitam estar livres de danificação por insetos e/ou danos mecânicos e nem matérias/corpos estranhos, tais como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades, insetos mortos, entre outros. Embalagem plástica resistente, atóxica e lacrada à vácuo, que garanta a integridade do produto. Rotulagem nutricional obrigatória, de acordo com legislação da ANVISA, constando dados do fabricante, lote, data de fabricação. Validade mínima de 05 (cinco) meses no ato da entrega. Embalagem de 500g a 1kg.	KG	4	NÃO APLICÁVEL	4	R$ 18,42	14*	R$ 21,49	R$ 21,98	R$ 19,90	35*	R$ 18,42	R$ 20,45	R$ 20,70	1,62	7,91%	MÉDIO		R$ 81,80	R$ 81,80
27	AZEITE DE DENDÊ – Elaborado a patir do óleo de Palma. Deverá está filtrado e livre de impurezas, com cor, aroma e sabor característicos do óleo de dendê, livre de ranço. Embalagem limpa, não violada, resistente que garanta a integridade do produto. Deverá apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Produto isento de registro, conforme RDC Nº 240, de 26 de julho de 2018 - ANVISA. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem de até 500ml.	L	1	NÃO APLICÁVEL	1	R$ 22,00	R$ 28,62	R$ 22,85	R$ 39,50	R$ 44,95	R$ 48,75	R$ 22,00	R$ 34,45	R$ 34,06	11,52	33,45%	MEDIANA		R$ 34,06	R$ 34,06
28	AZEITE DE OLIVA TIPO EXTRA VIRGEM - Extraído do fruto da oliveira, embalagem limpa, não violada, resistente que garanta a integridade do produto. Deverá apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 500ml a 1L.	L	8	NÃO APLICÁVEL	8	R$ 79,90	R$ 80,00	N/C	R$ 111,00	149,9*	154*	R$ 79,90	R$ 90,30	R$ 80,00	17,93	19,85%	MÉDIO		R$ 722,40	R$ 722,40
29	CAFÉ EM PÓ - Torrado e moído, com aspecto homogêneo, cor, sabor e cheiro próprio do produto. Isento de parasitos, larvas e substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem aluminizada, íntegra, resistente, vedada hermeticamente e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá apresentar embalagem com rotulagem nutricional, de acordo com a legislação vigente, apresentando data de fabricação. Validade mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega do produto). Embalagem contendo até 1000 gramas. Para aquisição da agricultura familiar, necessário apresentação de Laudo/ Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.	KG	2	NÃO APLICÁVEL	2	R$ 39,10	R$ 40,65	R$ 39,50	R$ 37,80	17,9*	19,99*	R$ 37,80	R$ 39,26	R$ 39,30	1,18	2,99%	MÉDIO		R$ 78,52	R$ 78,52
30	CANELA EM PÓ - Pó fino e homogêneo, pura, com aspecto, cheiro e sabor característicos acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com rotulagem nutricional obrigatória, conforme legislação vigente, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem de 50g.	UNID	20	NÃO APLICÁVEL	20	R$ 9,98	R$ 7,20	N/C	14,58*	R$ 8,95	R$ 10,00	R$ 7,20	R$ 9,03	R$ 9,47	1,32	14,58%	MÉDIO		R$ 180,60	R$ 180,60
31	CASTANHA DO BRASIL (PARÁ) BENEFICIADA – Sem casca, inteira, de primeira qualidade, apresentando tamanho e coloração uniformes, ausência de sujidades e outros materiais estranhos. Embalagem plástica resistente, atóxica e lacrada à vácuo, que garanta a integridade do produto. Exclui-se o recebimento de produto com aspecto de rancificação, mofo e/ou fermentação, caruncho, odor estranho e impróprios ao produto. Rotulagem nutricional obrigatória, de acordo com legislação da ANVISA, constando dados do fabricante, lote, data de fabricação. Validade mínima de 05 (cinco) meses no ato da entrega. Embalagem de 500g a 1kg	KG	3	NÃO APLICÁVEL	3	R$ 75,00	R$ 80,62	R$ 88,68	19,86*	14,99*	R$ 89,95	R$ 75,00	R$ 83,56	R$ 84,65	7,05	8,43%	MÉDIO		R$ 250,68	R$ 250,68
32	COCO RALADO - Acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. Higiene: Condições gerais: o produto deve ser processado, acondicionado, armazenado, conservado e transportado conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica. Características macroscópicas: devem obedecer à legislação específica. Características microscópicas: devem obedecer à legislação específica. Características microbiológicas: devem obedecer à legislação específica. Rotulagem: Devem atender ao Regulamento Técnico específico de Rotulagem de Alimentos Embalados. Devem apresentar, obrigatoriamente, a declaração de nutrientes de acordo com Regulamento Técnico específico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, com exceção do produto Coco Ralado Integral. Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, atender ao Regulamento Técnico específico. Embalagem de até 1kg.	KG	4	NÃO APLICÁVEL	4	R$ 25,15	R$ 25,90	R$ 25,00	R$ 55,00	R$ 59,99	R$ 75,00	R$ 25,00	R$ 44,34	R$ 40,45	21,82	49,21%	MEDIANA		R$ 161,80	R$ 161,80

33	COLORÍFICO, COLORAU DE URUCUM - Constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum, podendo ser adicionado de óleos comestíveis e sem adição de sal. Preparado com matérias primas de 1ª qualidade. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto em pó fino, cor alaranjada, cheiro e sabor característico do produto. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, com rotulagem nutricional obrigatória conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, peso, data de fabricação. Validade mínima de 90 (noventa) dias, a contar da data de entrega do produto. Pacotes de 100g à 1 kg,	KG	3	NÃO APLICÁVEL	3	R$ 18,46	9,98*	R$ 17,50	R$ 14,50	8,62*	R$ 24,00	R$ 14,50	R$ 18,62	R$ 17,98	3,97	21,30%	MÉDIO		R$ 55,86	R$ 55,86
34	EXTRATO DE TOMATE - Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro por processo tecnológico adequado, composto de tomate, sal, açúcar. Sem pele, sem sementes e corantes artificiais. Apresentando aspecto de massa homogênea, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Isento de indicadores de processamento defeituoso, sujidades e fermentação. Embalagem deverá ser do tipo plástica hermeticamente fechada e resistente ou tetra pack e deve estar íntegra, resistente, vedado e conter rotulagem nutricional obrigatória, dados de identificação, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de até 340g.	KG	1.104	NÃO APLICÁVEL	1.104	R$ 10,50	R$ 9,85	R$ 12,00	R$ 10,00	R$ 15,74	R$ 11,66	R$ 9,85	R$ 11,63	R$ 11,08	2,20	18,89%	MÉDIO		R$ 12.839,52	R$ 12.839,52
35	FARINHA DE MANDIOCA (AMARELA/BRANCA) - Do tipo seca. Não apresentar aspecto de mofo ou fermentação, mau estado de conservação, odor estranho impróprio ao produto, presença de insetos vivos ou mortos. Embalagem em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados. Deve conter dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg.	KG	1.413	NÃO APLICÁVEL	1.413	R$ 10,97	R$ 13,94	R$ 10,45	R$ 6,50	R$ 9,79	R$ 11,00	R$ 6,50	R$ 10,44	R$ 10,71	2,40	22,98%	MÉDIO		R$ 14.751,72	R$ 14.751,72
36	LEITE DE COCO INDUSTRIALIZADO – Produto obtido de leite de coco e água, pasteurizado e homogeneizado, cor, aroma e odor característicos, não rançoso. Isento de lactose, açúcar, edulcorantes, colesterol e gordura trans. Produto para uso culinário. Embalagem vidro ou tetrapak não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega. Embalagem contendo até 1L.	L	188	NÃO APLICÁVEL	188	R$ 18,75	R$ 23,90	R$ 25,00	R$ 19,00	R$ 22,99	R$ 29,00	R$ 18,75	R$ 23,11	R$ 23,45	3,87	16,74%	MÉDIO		R$ 4.344,68	R$ 4.344,68
37	ÓLEO VEGETAL DE SOJA – Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substancias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 900ml.	UNID	2.227	NÃO APLICÁVEL	2.227	R$ 6,98	R$ 7,30	R$ 6,74	R$ 7,50	R$ 5,99	R$ 6,99	R$ 5,99	R$ 6,92	R$ 6,99	0,53	7,61%	MÉDIO		R$ 15.410,84	R$ 15.410,84
38	SAL MARINHO IODADO REFINADO - Cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo para aplicação alimentícia. Devem ser apresentar com aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, devendo ser inodoro e ter sabor salino salgado próprio. Ausência de sujidades ou impurezas, não pegajoso ou empedrado. Acondicionado em embalagem plástico atóxica, resistente e transparente que garanta a integridade do produto. Apresentando rotulagem nutricional obrigatória e dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade/peso do produto, data de fabricação. Validade mínima de 12 (dose) meses a partir da entrega do produto. Embalagem apresentando 1kg.	KG	205	NÃO APLICÁVEL	205	R$ 2,98	R$ 3,20	R$ 3,10	R$ 2,50	R$ 2,79	R$ 3,00	R$ 2,50	R$ 2,93	R$ 2,99	0,25	8,55%	MÉDIO		R$ 600,65	R$ 600,65
																				R$ 94.010,11
39	CARNE BOVINA DE 2ª, CONGELADA, MOÍDA (PALETA /MÚSCULO E/OU LOMBO) - Carne de 2º corte, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses) e, conter no máximo, 10 % de gordura, devem estar livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. Deve ser congelada e transportada à temperatura de – 12° a - 18° C. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria da espécie (vermelho vivo), sem manchas esverdeadas; Cheiro e sabor característicos (sem cheiro desagradável). Pacotes com peso até 2kg. (DESCRIÇÃO COMPLETA NA SAMS).	KG	3.113	NÃO APLICÁVEL	3.113	R$ 25,00	R$ 17,89	R$ 17,90	R$ 19,50	R$ 23,49	R$ 22,99	R$ 17,89	R$ 21,13	R$ 21,25	3,09	14,60%	MÉDIO		R$ 65.777,69	R$ 65.777,69
40	CARNE BOVINA IN NATURA DE 2ª, CONGELADA, EM CUBOS DE, NO MÍNIMO, 3X3 CM (PALETA /MÚSCULO E/OU LOMBO) - Carne de 2º corte, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses) e, conter no máximo, 10 % de gordura e no máximo, 3% de aponevroses. Deve ser congelada e transportada à temperatura de – 12° a - 18° C. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria da espécie (vermelho vivo), sem manchas esverdeadas; Cheiro e sabor próprios (sem cheiro desagradável). Em pacotes com peso até 02kg. (DESCRIÇÃO COMPLETA NA SAMS).	KG	3.835	NÃO APLICÁVEL	3.835	R$ 25,95	R$ 21,79	R$ 17,50	R$ 19,50	R$ 23,49	R$ 22,99	R$ 17,50	R$ 21,87	R$ 22,39	3,01	13,75%	MÉDIO		R$ 83.871,45	R$ 83.871,45

41	FRANGO CONGELADO, COXA E SOBRECOXA – In natura, com osso, em peça, sem tempero, de 1ª qualidade. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente, abatidas sob inspeção veterinária, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, à vácuo ou bem lacradas, com rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, carimbo e selo de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente, data de fabricação. Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg.	KG	2.474	NÃO APLICÁVEL	2.474	R$ 13,70	R$ 11,50	R$ 12,49	R$ 9,89	R$ 9,00	R$ 13,75	R$ 9,00	R$ 11,72	R$ 12,00	1,97	16,82%	MÉDIO		R$ 28.995,28	R$ 28.995,28
42	FRANGO CONGELADO, PEITO –. In natura, com osso, em peça, sem tempero, de 1ª qualidade, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, transparente, à vácuo ou bem lacradas, com rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, carimbo e selo de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente, data de fabricação. Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg	KG	825	NÃO APLICÁVEL	825	R$ 16,89	R$ 16,74	R$ 17,57	R$ 18,89	R$ 23,00	R$ 18,50	R$ 16,74	R$ 18,60	R$ 18,04	2,32	12,47%	MÉDIO		R$ 15.345,00	R$ 15.345,00
43	OVOS BRANCOS DE GALINHA – Limpos, casca lisa, íntegra, sem deformação ou rachaduras, pouco porosa, com calcificação uniforme e formato característico. Tamanho médio, peso entre 50 a 55g por unidade, Possuir certificação e informações sobre registros sanitários (SIM/SIE/SIF/SISBI-POA) e do fornecedor. O transporte deverá ser realizado em veículo fechado e refrigerado, de acordo com a legislação vigente. Acondicionados em embalagem apropriada de polietileno ou papelão com 12 a 30 unidades. Deve conter rotulagem, data de fabricação. Validade mínimo de 15 (quinze) dias na data da entrega.	DZ	67	NÃO APLICÁVEL	67	R$ 10,15	R$ 10,97	R$ 11,60	R$ 11,40	R$ 7,80	R$ 10,20	R$ 7,80	R$ 10,35	R$ 10,59	1,39	13,40%	MÉDIO		R$ 693,45	R$ 693,45
																					R$ 194.682,87
44	CREME DE LEITE - UHT homogeneizado, baixo teor de gordura ou leve, sem necessidade de refrigeração. Creme obtido a partir do leite de vaca, cor branca ou levemente amarelado, sabor e cor característicos, suave, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Deve apresentar rotulagem nutricional obrigatória conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, peso, data de fabricação. Validade mínimo 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem tetrapak de 200g.	KG	94	94	NÃO APLICÁVEL	R$ 18,50	R$ 16,69	R$ 16,69	1,99*	3,99*	3,99*	R$ 16,69	R$ 17,29	R$ 16,69	1,05	6,04%	MÉDIO	R$ 1.625,26	-	R$ 1.625,26
45	LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO (LATA OU PACOTE) - Obtido por desidratação do leite de vaca desnatado mediante processos tecnológicos adequados. Apresentando cor branco amarelado, sabor e odor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. O produto deverá ter registro no Serviço de inspeção sanitária competente. Embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Embalagem metálica ou de polietileno de 400g.	UNID	56	56	NÃO APLICÁVEL	R$ 17,90	R$ 17,80	R$ 16,10	R$ 24,90	R$ 24,99	R$ 24,99	R$ 16,10	R$ 21,11	R$ 21,40	4,26	20,19%	MÉDIO	R$ 1.182,16	-	R$ 1.182,16
46	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE (LATA OU PACOTE) - embalagem de 400g, obtido por desidratação do leite de vaca integral, enzima lactase, vitaminas A,C e D e emulsificante lectina de soja. Sem adição de açúcar, aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade. Isento de lactose e glúten. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto, deve vir escrito no rótulo "Zero lactose, Isento de Lactose, 0% Lactose, Sem Lactose ou Não Contém Lactose." (DESCRIÇÃO COMPLETA NA SAMS).	UNID	56	56	NÃO APLICÁVEL	R$ 27,70	R$ 34,78	R$ 30,00	R$ 31,47	R$ 31,47	R$ 31,47	R$ 27,70	R$ 31,15	R$ 31,47	2,31	7,42%	MÉDIO	R$ 1.744,40	-	R$ 1.744,40
47	LEITE UHT INTEGRAL – leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processamento UHT (Ultra high temperatura), líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores nem odores estranhos. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechada, embalagem Cartonada Longa Vida, não amassada, não estufada, resistente que garanta a integridade do produto. Com registro do órgão de inspeção sanitária. Embalagem com rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto). Embalagem de 1L.	L	1.944	1.944	NÃO APLICÁVEL	R$ 6,64	R$ 6,90	R$ 6,49	R$ 4,99	R$ 6,80	R$ 6,80	R$ 4,99	R$ 6,44	R$ 6,72	0,72	11,23%	MÉDIO	R$ 12.519,36	-	R$ 12.519,36

48	MANTEIGA - EMBALAGEM DE 500G, com sal de 1ª qualidade. Produto gorduroso obtido exclusivamente a partir do creme pasteurizado derivado do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20° C, de textura lisa e uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Isenta de ranço e mofos. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. (DESCRIÇÃO COMPLETA NA SAMS).	KG	106	106	NÃO APLICÁVEL	R$ 40,50	R$ 53,59	R$ 41,00	R$ 65,00	R$ 51,00	R$ 51,00	R$ 40,50	R$ 50,35	R$ 51,00	9,06	17,99%	MÉDIO	R$ 5.337,10	-	R$ 5.337,10
49	QUEIJO MUÇARELA, FATIADO - EMBALAGEM DE 1 KG. Consistências semidura e semisuave, textura fibrosa e elástica, cor branco a amarelado, sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, odor láctico, pouco perceptível. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas, de qualquer natureza. O produto deve ser entregue resfriado e dividido em saco plástico, vedado, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Apresentando rotulagem nutricional obrigatória, com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade/peso do produto, data de fabricação e validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante e registro sanitário (SIM/SIE/SIF/ SISBI- POA). Devem ser transportados em veículos fechados, com sistema de refrigeração operante.	KG	353	353	NÃO APLICÁVEL	R$ 45,97	R$ 45,00	R$ 43,96	R$ 47,90	R$ 33,95	R$ 42,00	R$ 33,95	R$ 43,13	R$ 44,48	4,91	11,38%	MÉDIO	R$ 15.224,89	-	R$ 15.224,89
VALOR DO LOTE 5																				R$ 37.633,17
LOTE 6 - PANIFICAÇÃO																				
50	PÃO DE FORMA INTEGRAL - fatiado de 1ª qualidade. Produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo, apresentando miolo macio, com casca fina e macia. Tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, como também manchas bolores e sujidades. Acondicionado em saco plástico, atóxica, resistente e transparente que garanta a integridade do produto. presentando identificação da quantidade em kg. Conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. Certificado, Laudo ou Alvará de funcionamento do local onde é realizado o beneficiamento, expedido pela Vigilância Sanitária. Embalagem de 500g.	UNID	60	60	NÃO APLICÁVEL	R$ 9,47	R$ 10,10	R$ 8,90	R$ 11,40	R$ 7,80	15,62*	R$ 7,80	R$ 9,53	R$ 9,47	1,34	14,09%	MÉDIO	R$ 571,80	-	R$ 571,80
51	PÃO FRANCÊS (DE SAL) 50G – inteiro de 1ª qualidade, produto fermentado, preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, cloreto de sódio e água, deverá apresentar casca crocante de cor uniforme castanho- dourada e miolo de cor branco creme, de textura e granulação fina não uniforme e peso médio de 50g.Aparência de massa cozida, simetria, cor, aroma e sabor característicos. Em condições técnicas e higiênico sanitárias adequadas e preparado em conformidade com as exigências da Legislação Sanitária. Tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, como também manchas bolores e sujidades. Embalagem em saco plástico atóxico transparente e resistente, apresentando identificação da quantidade em kg. Certificado, Laudo ou Alvará de funcionamento do local onde é realizado o beneficiamento, expedido pela Vigilância Sanitária. Data de fabricação do dia da entrega do produto.	KG	2.062	2.062	NÃO APLICÁVEL	R$ 19,98	R$ 16,99	R$ 19,32	R$ 17,50	R$ 17,50	R$ 17,50	R$ 16,99	R$ 18,13	R$ 17,50	1,21	6,68%	MÉDIO	R$ 37.384,06	-	R$ 37.384,06
VALOR DO LOTE 6																				R$ 37.955,86
LOTE 7																				
52	ADOÇANTE DE STÉVIA, 100ML puro, 100% natural, líquido, isento de açúcar. Ingredientes: Água, esteviosídeo e conservante Sorbato de potássio. Sem glúten e Zero lactose. Com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem individual em frasco resistente, em bisnaga c/ bico dosador de gotas de 100ml, e rotulagem nutricional obrigatória. Validade no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNID	10	10	NÃO APLICÁVEL	R$ 18,59	R$ 13,20	R$ 20,83	R$ 12,18	R$ 12,18	R$ 12,18	R$ 12,18	R$ 14,86	R$ 12,69	3,84	25,86%	MÉDIO	R$ 148,60	-	R$ 148,60
53	ARROZ INTEGRAL (BENEFICIADO) - PCT DE 1 KG, constituídos de grãos inteiros, sãos, fisiologicamente desenvolvidos, limpos e secos. Deverá estar isento de matérias estranhas, impurezas e umidade, assim como grãos quebrados, com odor estranho, observadas as tolerâncias estabelecidas na legislação vigente. Não deverá apresentar parasitas, larvas e/ou insetos vivos, tais como caruncho s ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Deverá está acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. Apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade (mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos) e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente -	KG	48	48	NÃO APLICÁVEL	R$ 8,87	R$ 8,90	R$ 9,00	R$ 7,99	R$ 6,49	R$ 7,50	R$ 6,49	R$ 8,13	R$ 8,43	1,00	12,30%	MÉDIO	R$ 390,24	-	R$ 390,24
54	FARINHA SE SOJA - EMBALAGEM DE 300 GRAMAS. Alimento proveniente da soja, crua, com aspecto, cor, odor e sabor característicos ao produto fresco, textura uniforme (fina e homogênea) e sem grumos, livre de quaisquer matérias estranhas à sua composição e apresentar umidade recomendável. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade (mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos).	KG	4	4	NÃO APLICÁVEL	R$ 24,75	R$ 16,90	R$ 17,03	R$ 24,00	R$ 24,00	R$ 24,00	R$ 16,90	R$ 21,78	R$ 24,00	3,74	17,18%	MÉDIO	R$ 87,12	-	R$ 87,12

55	**GOMA DE TAPIOCA – EMBALAGEM DE 500G, para preparo de tapioca, resfriada (temperatura entre o° e 7°C), de 1ª qualidade, peneirada, tipo classe branca, a vácuo, isenta de matéria terrosa e parasitas, fermentada ou rançosa. Acondicionada em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. Rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, lote, data de fabricação e validade (mínima de 30 (trinta) dias, a partir da entrega).Para alimentos oriundos da agricultura familiar, necessário apresentação ainda de Laudo/Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.**	UNID	72	72	NÃO APLICÁVEL	R$ 7,00	R$ 6,00	R$ 4,79	R$ 13,50	R$ 12,00	R$ 12,00	R$ 4,79	R$ 9,22	R$ 9,50	3,71	40,20%	MEDIANA	R$ 684,00	-	R$ 684,00
56	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - EMBALAGEM DE 500 A 1.000G, também denominada Proteína Vegetal Texturizada (PVT) fina (escura). Desidratado, deverá se apresentar em forma de grânulos de coloração caramelada, obtida por processamento tecnológico adequado por fiação e extrusão termoplástica, a partir de uma ou mais das seguintes matérias-primas: proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja. Sem sujidades ou materiais estranhos, próprio para uso em preparações alimentícias. Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente e que garanta a integridade do produto. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade (mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos),**	KG	24	24	NÃO APLICÁVEL	R$ 28,00	R$ 30,22	R$ 29,20	54,16*	R$ 24,00	R$ 24,00	R$ 24,00	R$ 27,08	R$ 28,00	2,92	10,79%	MÉDIO	R$ 649,92	-	R$ 649,92
VALOR DO LOTE 7																			**R$ 1.959,88**

VALOR TOTAL EXCLUSIVO ME/EPP	**R$ 138.276,75**
VALOR TOTAL AMPLA CONCORRÊNCIA	**R$ 383.045,96**
VALOR TOTAL	**R$ 521.322,71**

VALOR DO LOTE 1	**R$ 94.352,98**
VALOR DO LOTE 2	**R$ 60.727,84**
VALOR DO LOTE 3	**R$ 94.010,11**
VALOR DO LOTE 4	**R$ 194.682,87**
VALOR DO LOTE 5	**R$ 37.633,17**
VALOR DO LOTE 6	**R$ 37.955,86**
VALOR DO LOTE 7	**R$ 1.959,88**

LEGENDA:
NC = Não encontrado
* = Valores excluídos por elevar a taxa de desvio padrão acima de 25,99% conforme estipulado na Instrução Normativa nº 01/2024/SUPEL-CPEAP.

NOTA EXPLICATIVA:
IDENTIFICAÇÃO DAS COTAÇÕES

EMP1 BANCO DE PREÇOS
EMP2 BANCO DE PREÇOS
EMP3 BANCO DE PREÇOS
EMP4 CLOVIS LUIZ SILVEIRA - EPP - CNPJ: 22.839.344/0001-21
EMP5 SUPERMERCADO SANTIAGO - EIRELI EPP - CNPJ: 23.467.831/0001-73
EMP6 SUPERMERCADO MIRANDA LTDA - CNPJ: 84.609.049/0001-36

1) As descrições foram reduzidas neste quadro comparativo, porém se encontra completas no termo de referência (0051322446).

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

ATA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº xxx/202X/SUPEL_RO			
Origem:	Pregão Eletrônico nº xxx/202x		
Data da Homologação:	xx/xx/xxxx	Processo nº	xxxx.xxxxxx/xxxx-xx
Órgão Participante:	xxxxxxxxxxx		
Órgão gerenciador:	Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL		

1. CLÁUSULA I – IDENTIFICAÇÃO DO(S) FORNECEDOR(S) REGISTRADO(S).

1.1. A identificação dos detentores está inserida no anexo único desta ata.

2. CLÁUSULA II – DO OBJETO

2.1. REGISTRO DE PREÇO para futura e eventual (descrição do objeto), visando atender as necessidades do (órgão participante).

3. CLÁUSULA III – DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A validade desta ata de registro de preços será de 1(um) ano, contados a partir da publicação no Diário Oficial do Estado, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, mediante pesquisa de mercado que leve em consideração os parâmetros fixados no art. 51 do Decreto Estadual n° 28.874/2024.

4. CLÁUSULA IV – DA UTILIZAÇÃO DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE

4.1. A adesão ao presente Registro de Preços fica condicionada ao atendimento das determinações do Estado de Rondônia após autorização expressa do órgão gerenciador – Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL.

4.2. A adesão fica ainda condicionada às exigências dispostas no art. 124, § 1º ao § 8º do Decreto Estadual n° 28.874/2024, em consonância com o art. 86 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

4.3. As aquisições ou as contratações adicionais (caronas) não poderão exceder, por órgão ou entidade, 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens registrados na ata de registro de preços, ressalvado o disposto no art. 86, § 7°, da Lei Federal n° 14.133, de 2021.

4.4. O conjunto de solicitações de adesão, independentemente do órgão ou entidade solicitante, não poderá exceder ao limite global de duas vezes o quantitativo registrado.

5. CLÁUSULA V – DA REVISÃO E CANCELAMENTO DO REGISTRO

5.1. Os preços registrados poderão ser revisto 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 tal como pactuado, observada a instrução processual respectiva, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, conforme disposto no art. 133 do Decreto Estadual n° 28.874 de 25 de janeiro de 2024.

5.2. Os preços registrados serão mantidos inalterados por todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços - ARP, admitida sua revisão para majorar ou minorar os preços registrados em casos excepcionais, nas hipóteses legais e considerando os preços vigentes de mercado.

5.3. A revisão de preços precederá de requerimento: I - do detentor da ata, que deverá fazê-la antes do pedido de fornecimento e, instruindo seu pedido com documentação probatória de majoração de preço do mercado e a oneração de custos; ou II - pelo órgão participante ou órgão interessado, comprovando por meio de pesquisas de preços que há minoração do valor originalmente registrado.

5.4. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador convocará o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado e, caso este não aceite a redução dos seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas, nos termo do art. 134, § 1º do Decreto Estadual n° 28.874/2024.

5.5. Se não houver prova efetiva da desatualização dos preços registrados e da existência de fato superveniente, o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na ata, sob pena de cancelamento do registro de preços e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital, nos termos do art. 135, § 2º do Decreto Estadual n° 28.874/2024.

5.5.1. Na hipótese do cancelamento do registro de preços prevista no art. 135, § 2º do Decreto Estadual n° 28.874/2024, o órgão gerenciador poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço registrado na ata.

5.6. Caso comprovada a desatualização dos preços registrados decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da ata, poderá ser efetuada a atualização do preço registrado, adequando-o aos valores praticados no mercado.

5.6.1. O órgão gerenciador, em alternativa à atualização prevista no item 5.6 desta Ata de Registro de Preços, poderá liberar o fornecedor do compromisso sem aplicação de penalidades, convocando, posteriormente, os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para negociação e assinatura da ata no máximo nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

5.6.2. A redução do preço registrado será comunicada pelo órgão gerenciador aos órgãos que tiverem formalizado contratos com fundamento no respectivo registro, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

5.7. O cancelamento do preço registrado, em conformidade com o artigo 136 do Decreto Estadual n° 28.874/2024, poderá ocorrer por fato superveniente decorrente de caso fortuito ou força maior que prejudique o cumprimento da ata, **devidamente comprovados e justificados**, por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

5.7.1. O preço registrado, em atenção ao estabelecido pelo art. 136, inc. I a V do Decreto Estadual n° 28.874/2024, também poderá ser cancelado quando o fornecedor descumprir total ou parcialmente as condições previstas na Ata de Registro de Preços, não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, não aceitar reduzir o seu preço registrado na hipótese deste se tornar superior aqueles praticados no mercado ou sofrer sanção prevista na forma do Decreto Estadual n° 28.874/2024 em seu Capítulo VIII.

6. CLÁUSULA VI - DA FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA

6.1. Em atenção ao art. 131 do Decreto Estadual n° 28.874/2024, o cadastro reserva será composto pelos demais licitantes que aceitaram cotar os bens, obras ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, a ser incluído na respectiva ata na forma de anexo, respeitada a sequência da classificação do certame.

6.2. O cadastro reserva poderá ser utilizado nas hipóteses previstas no art. 131, § 1º do Decreto Estadual n° 28.874/2024.

6.3. A apresentação de novas propostas para compor o cadastro de reserva não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

6.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada caso o melhor colocado no certame tenha seu registro cancelado ou revogado.

6.5. Para o registro do preço dos demais licitantes será exigida a análise da habilitação.

7. CLÁUSULA VII - DAS SANÇÕES PELO DESCUMPRIMENTO DAS DIRETRIZES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital e seus anexos. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

7.2. Quando o fornecedor descumprir total ou parcialmente as condições previstas na Ata de Registro de Preços, não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, não aceitar reduzir o seu preço registrado na hipótese deste se tornar superior aqueles praticados no mercado ou sofrer sanção prevista na forma do Decreto Estadual n° 28.874/2024 em seu Capítulo VII, o preço registrado será cancelado, em conformidade com o artigo 136, inc. I a V do Decreto Estadual n° 28.874/2024.

8. CLÁUSULA VIII - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

8.1. As condições gerais referentes ao fornecimento, tais como prazo, local de entrega e recebimento do objeto, como também as relativas às penalidades e obrigações da Administração e do fornecedor detentor do registro, encontram-se definidas no Termo de Referência e Edital da licitação, partes integrantes da presente Ata.

8.2. É vedado o aditamento dos quantitativos consignados na Ata de Registro de Preços.

8.3. A detentora do registro fica obrigada a atender todas as ordens de fornecimento efetuadas pelo órgão participante, durante a vigência desta ata.

8.4. Em atenção ao art. 126 do Decreto Estadual n° 28.874/2024, faz-se necessário a permanente pesquisa de mercado, inclusive, antes da formalização da contratação, para aferição da manutenção da vantajosidade dos preços registrados.

8.5. A violação da integridade da conduta contratual, por meio do rompimento de deveres contratuais ou oriundos de outras normas aplicáveis ao caso, sujeita o contratado à aplicação das penalidades legalmente previstas nos arts. 184 ao 187 do Decreto Estadual n° 28.874/2024, bem como art. 156 da Lei n. 14.133, de 2021.

9. CLÁUSULA IX - DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento, decorrente do objeto registrado nesta ata será efetuado conforme disposto no Edital e seus anexos.

10. CLÁUSULA X – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada à Detentora do registro de preços a preferência em igualdade de condições.

10.2. Fica a empresa detentora ciente que a publicidade da ata de registro de preços na imprensa oficial terá efeito de compromisso nas condições ofertadas e pactuadas na proposta apresentada à licitação.

10.3. A Ata de Registro de Preços, os ajustes dela decorrentes, suas alterações e rescisões obedecerão ao Decreto Estadual n°28.874 de 25 de janeiro de 2024, à Lei no 14.133, de 1o de abril de 2021 e às normas complementares e às disposições presentes nesta Ata e no Edital que a precedeu, aplicáveis à execução e, especialmente, aos casos omissos.

10.4. Fazem parte integrante desta Ata, para todos os efeitos legais: o Edital de Licitação e seus anexos, bem como, os ANEXOS desta ata que contém os preços registrados e seus respectivos detentores.

11. CLÁUSULA XI - DO FORO

11.1. Para dirimir eventuais conflitos oriundos desta Ata, é competente o Foro da Comarca de Porto Velho/RO, excluindo-se qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

ANEXO ÚNICO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CONSUMO ESTIMADO	UNID.	MARCA	PREÇO MERCADO	PREÇO REGISTRADO	DIF. %	DETENTORA

EMPRESA(S) DETENTORA(S):

CNPJ	RAZÃO SOCIAL	ENDEREÇO	CIDADE	REPRESENTANTE	CPF	TELEFONE

RAFAEL DE MOURA BARROS
Coordenador do Sistema de Registro de Preços/SUPEL

FABÍOLA MENEGASSO DIAS
Diretora Executiva/SUPEL

ISRAEL EVANGELISTA DA SILVA
Superintendente Estadual de Compras e Licitações

Elaborado por:

Governo do Estado de
RONDÔNIA

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

ATA

OFÍCIO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE NÃO PARTICIPANTE DA ATA SOLICITANDO ADESÃO COMO INTERESSADO

[UNIDADE CONTRATANTE SOLICITANTE]

OFÍCIO Nº_____/_____ [], [DATA DA EMISSÃO]

Prezado Gestor da Ata nº **[Nº DA ATA]** do(a) **[ÓRGÃO GESTOR DA ATA]**

Nos termos do art. 86, §2º, inciso I da Lei 14133/21 , solicito autorização para ADERIR à Ata de Registro dePreços em epígrafe visando adquirir os itens e quantitativos relacionados na tabela abaixo.

Ressalto que o(s) fornecedor(es), detentor(es) do(s) preço(s) registrado(s), já se manifestou(ram) pela aceitação, conforme previsto na Lei 14133/21

Nº do item da Ata	**Especificação**	**Quant. Adesão**

ASSINATURA DO GESTOR DA UNIDADE SOLICITANTE

Governo do Estado de
RONDÔNIA

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

Ofício nº 23154/2024/SEDUC-CCOM

Ao senhor

ISRAEL EVANGELISTA DA SILVA

Superintendente Estadual de Compras e Licitações - SUPEL/RO

Nesta

Assunto: Justificativa para a não realização do Procedimento de Intenção de Registro de Preços (IRP)

Senhor Superintendente,

Com os cordiais cumprimentos, o presente ofício visa justificar a não aplicação do procedimento público de intenção de registro de preços (IRP) em todos os processos inerentes a gênero alimentícios com tramitação processual para licitação, conforme previsto no art. 117 e 122, inciso IV, do Decreto n.º 28.874/2024.

A presente aquisição visa o abastecimento das unidades escolares com gêneros alimentícios, a fim de garantir a continuidade do serviço de alimentação escolar oferecido aos alunos.

Conforme previsto no art. 25 da Resolução n.º 06, a aquisição de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser realizada por meio de licitação pública, na modalidade de pregão, na forma eletrônica.

Considerando a natureza essencial do objeto em questão, a realização do IRP, embora prevista na legislação, impactaria diretamente no prazo necessário para a conclusão do certame, acarretando o risco iminente de desabastecimento de gêneros alimentícios nas unidades escolares.

Diante da urgência em garantir o fornecimento regular de alimentos aos alunos e evitar prejuízos ao bom andamento das atividades escolares, torna-se imperativa a celeridade na conclusão do processo licitatório.

Em virtude da situação exposta, solicitamos a compreensão desta decisão, que visa a atender ao interesse público de forma eficiente e célere, sem comprometer o regular funcionamento do serviço de alimentação escolar.

Atenciosamente,

Documento assinado eletronicamente por **Ana Lucia da Silva Silvino Pacini**, **Secretário(a)**, em 06/11/2024, às 21:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site portal do SEI, informando o código verificador **0054521139** e o código CRC **A2B09688**.

Referência: Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº 0029.066415/2024-11 SEI nº 0054521139