

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### 01- REQUISITANTE

#### Secretaria Municipal de Educação

**Anna Cláudia Almeida Pimentel**

CPF 034.950.214-50

Nutricionista CRN6 6584

**Patrícia Katalana B. de Paiva Melo**

CPF: 024.731.924-48

Nutricionista CRN6 4043

### 02- DO OBJETO

Esse ETP se faz para a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, SUPRINDO AS NECESSIDADES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE PAUDALHO-PE**, conforme especificações e quantidades estimadas constantes no termo de referência, anexo I, e demais condições estabelecidas no edital e seus anexos.

### 03- DA NECESSIDADE

3.1 – Sendo o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) uma das políticas públicas mais importantes do país e da América Latina no combate à fome e à desnutrição, desenvolve a promoção da saúde nas escolas. As creches ou pré-escolas, o ensino fundamental e médio, bem como a educação indígena ou de áreas remanescentes de quilombos, alunos da educação especial, matriculados em escolas públicas e filantrópicas que participem do programa são o público alvo do PNAE, que oferece aos estudantes uma alimentação digna, colaborando com a aprendizagem e o desenvolvimento dos alunos e atuando na construção de hábitos alimentares saudáveis, além de prevenir a evasão escolar.

3.2 – Considerando a necessidade de suprir a demanda da Secretaria Municipal de Educação e das escolas do município, o estudo técnico preliminar tem como objetivo informar a viabilidade técnica na contratação de aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar de acordo com cardápio elaborado por nutricionista credenciada no PNAE.

### 04- DO PLANEJAMENTO DA SECRETARIA PARA CONTRATAÇÃO

4.1- A realização de pregão para aquisição de merenda escolar no município de Paudalho atende a diversas necessidades e objetivos de atender a todos os alunos da rede público, contribuindo para a eficiência, transparência e legalidade nas compras públicas. Ao considerar esses aspectos, a realização do certame se mostra como uma prática alinhada aos princípios da administração pública, buscando garantir uma alimentação escolar de qualidade para os estudantes, ao mesmo tempo em que otimiza o uso dos recursos públicos.

### 05- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1- A contratada deve suprir todas as obrigações constantes do edital, seus anexos e proposta, assumindo os riscos e as despesas decorrentes da execução do objeto e ainda, efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazos e local constantes no Termo de Referência acompanhado da respectiva nota fiscal na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de garantia ou validade. A data mínima para vencimento desses produtos deve ser de 06 (seis) meses;

5.2- A Contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;

- 5.3- A contratada deverá fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- 5.4- A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos;
- 5.5- A contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante;
- 5.6- Durante a execução de entrega dos produtos, o (a) Contratado (a) será obrigado (a) a prestar informações sobre o andamento do mesmo, e, caso ocorra imprevistos deverá notificar de imediato a Secretaria sobre o fato, assim com a as devidas medidas que serão tomadas visando a normalização da entrega dos produtos.

### **5.7 Exigência de amostra:**

Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

Serão exigidas amostras para todos os itens constantes desta licitação.

As amostras deverão ser entregues no endereço: **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – Gerência de Compras e Alimentação, sito a Praça Pedro Coutinho, 68 – Centro – Paudalho – PE**, no prazo limite de 03 (três) dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

*Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:*

Todas as análises dos gêneros alimentícios serão efetuadas pela nutricionista da Secretária Municipal de Educação. Será emitido relatório analítico com julgamento das amostras classificando-as como aprovadas ou reprovadas. Os relatórios serão validados pela assinatura da nutricionista responsável (nome completo e CRN);

- ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL): será verificado, através de degustação e comparação, as características: cor, sabor, odor e textura do gênero alimentício, quando necessários (conforme Resolução CD/FNDE, Nº38, de 16 de julho de 2009, capítulo VII, art. 25, § 4º);
- DE ROTULAGEM: de acordo com a RDC – ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002, Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Amostras com o prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas;
- DE EMBALAGEM: a gramatura e o material utilizado serão analisados para verificar se estão de acordo com o exigido na especificação do (s) item (ns) cotado (s). A (s) embalagem (ns) deve (m) estar de acordo com a (s) legislação (ões) vigente (s) no que couber a Embalagem de Alimentos e Bebidas;

Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 10 (dez) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

## **06- DA SUBCONTRATAÇÃO**

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual;

## **07- RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA PREVISTA E A QUANTIDADE DE CADA ITEM**

A aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar do município de Paudalho/PE, suprirá o abastecimento pelo período de 12 (doze) meses, considerando que o Município de Paudalho/PE implantou novas escolas de tempo integral, bem como ampliou a oferta de turmas integrantes desta modalidade. Tal mudança gerou um aumento significativo na demanda diária de refeições, impactando de forma direta o consumo dos itens previstos em alguns contratos vigentes.

Diante desse cenário, verificou-se que as quantidades inicialmente projetadas no processo anterior já não atendem às necessidades atuais da rede municipal de ensino, razão pela qual não é possível suprir a demanda exclusivamente com o contrato em execução, sob pena de desabastecimento e prejuízo à prestação do serviço público essencial de alimentação escolar.

Assim, torna-se necessária a realização de nova licitação especificamente para complementar os quantitativos dos gêneros alimentícios, garantindo adequada regularidade, continuidade e qualidade da merenda escolar. A presente justificativa evidencia, portanto, que a diferença entre a demanda inicialmente estimada e a necessidade atual decorre de fato superveniente e imprevisível, associado à ampliação da carga horária e da estrutura escolar do município, não configurando falha de planejamento, mas sim uma adequação ao interesse público.

A definição da quantidade de cada item a ser adquirido foi estabelecida com base nos seguintes parâmetros:

**a) Número de alunos matriculados** nas unidades escolares da rede pública municipal, conforme dados atualizados do Censo Escolar.

**b) Cardápio elaborado pela nutricionista responsável**, respeitando os padrões nutricionais determinados pelo FNDE/PNAE, conforme a faixa etária, etapa de ensino e turno (parcial ou integral).

**c) Frequência semanal e mensal do consumo dos gêneros alimentícios**, considerando o calendário escolar oficial e o número de dias letivos.

**d) Porcionamento médio diário de cada item**, conforme os planos alimentares definidos por nutricionista habilitada, levando em conta a Recomendação Nutricional Diária (RND) de cada grupo de alimentos.

**e) Projeção para o período da contratação**, de modo a garantir o fornecimento adequado e contínuo durante todo o tempo de vigência contratual, sem excessos ou faltas.

**f) Margem técnica de segurança**, aplicada a determinados itens de consumo diário e perecíveis, para evitar desabastecimento em situações imprevistas, foi acrescido de 10% por margem de segurança, foi levado em consideração o per capita de cada item nas preparações do cardápio elaborado.



## 8- LEVANTAMENTO DE MERCADO

8.1- A existência de várias empresas no ramo de mercado, assim como a prática comum da atividade, caracteriza que se trata de serviço comum que não possui restrição no mercado.

## 9. NORMATIVOS NORTEADORES PARA SEREM UTILIZADOS NA CONTRATAÇÃO

9.1- A licitação poderá ser realizada utilizando-se a modalidade adequada, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

## 10. DA VIGÊNCIA

10.1- O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano, contados da assinatura do contrato, sua divulgação acontecerá no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, prorrogável por até 10 anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

## 11. ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DA CONTRATAÇÃO

11.1- A estimativa de quantidade a serem adquiridos está descrito abaixo:

ITEM	PRODUTO/SERVIÇO	UND	QUANT
1	<b>CARNE BOVINA</b> , CONGELADA DIANTEIRA TIPO ACÉM, PALETA OU PEITO, DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E OSSOS, CONTER NO MÁXIMO 10 % DE SEBO E GORDURA LIMPA, APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CONTER ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS, NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO OU PARTES FLÁCIDAS DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO EM SACO DE MATERIAL PLÁSTICO E FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO A VÁCUO, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1 A 2 KG, SER LIVRES DE SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS, PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIOR E INFERIOR TOTALMENTE LACRADAS CONTENDO ATÉ 20 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DÍZES: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (ACÉM, PALETA OU PEITO); DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	KG	18.000
2	<b>PESCADO TIPO SARDINHA</b> , CONSERVADO AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL E SAL, ISENTO DE CONSERVANTES E GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVE SER DE LATA SEM AMASSO, COM PESO LÍQUIDO	KG	5.400



	DE 125G, SISTEMA DE ABERTURA TIPO ABRE FÁCIL E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO DE ALTA DENSIDADE COM 50 LATAS A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO, COM NÚMERO DO REGISTRO OBRIGATÓRIO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, INSPECIONADO PELO SIF.		
3	<b>FARINHA DE TRIGO</b> TIPO ESPECIAL COM FERMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COR BRANCA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA CONTENDO 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA COM 10 KG, LACRADA E ROTULADA. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 1 ANO COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. MARCA/FABRICANTE: ROSA BRANCA.	KG	9.600
4	<b>ACHOCOLATADO</b> TIPO INSTANTÂNEO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, COMPOSIÇÃO BÁSICA: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, MINERAIS, VITAMINAS, EMULSIFICANTES, LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, EMBALADOS EM SACHÊ FLEXÍVEL DE POLIETILENO CONTENDO 400 G, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO, LACRADA E ROTULADA COM PESO LÍQUIDO DE 9,6 KG. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 1 ANO COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	4.800
5	<b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> - PRODUTO PASTOSO DE COR CLARA E UNIFORME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE AMIDO, MOFOS, BOLORES OU SUSTÂNCIAS ESTRANHAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO, CONTENDO 200G OU 3 KG; EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 50 (CINQUENTA) DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	480
6	<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CORTES</b> CONGELADOS DE FRANGO COM CERCA DE 350G, SEM TEMPEROS, EMBALADOS EM SACOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS E NÃO VIOLADOS. EMBALAGEM RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO CONTENDO APROXIMADAMENTE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS LACRADAS COM O PESO LÍQUIDO ATÉ 20 KG. A EMBALAGEM DEVE CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E REGISTRO OBRIGATÓRIO DO MINISTÉRIO COMPETENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR A VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE OU EM CAIXAS TÉRMICAS OU DE ISOPOR FORNECIDAS PELA EMPRESA CONTRATADA.	KG	7.200
7	<b>MASSA PARA LASANHA</b> - MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO, SECA, LISA, VITAMINADA, ISENTA DE SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM DE 500G	KG	4.800
8	<b>MILHO PARA MANGUZÁ TIPO I.</b> MILHO SECO PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS PARA O PREPARO DE MUNGUNZÁ, HIGIENIZADO, COM AUSÊNCIA PARCIAL OU TOTAL DO GÉRMEM, SEM PRESENÇA DE ESCARIFICAÇÃO MECÂNICA OU MANUAL, COM	KG	2.400



	ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA CONTENDO 500G E EMBALAGEM SECUNDÁRIA COM 10KG, LACRADA E ROTULADA. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 1 ANO COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE.		
9	<b>MILHO PARA PIPOCA TIPO I</b> , COR AMARELA EM GRÃO DURO, SÃO E LIMPO, AUSÊNCIA DE MOFO OU CARANCHUDOS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA CONTENDO 500G E EMBALAGEM SECUNDÁRIA COM 10KG, LACRADA E ROTULADA. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 1 ANO COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	1.800
10	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA</b> - MÉDIA ESCURA, TIPO I, NATURAL, OBTIDA DA FARINHA DESENGORDURADA DE SOJA, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR INERENTE AO PRODUTO. NOVO, ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS, E DETRITOS ANIMAIS, ACONDICIONADOS EM SACO PLÁSTICO DE ALTA DENSIDADE, ATÓXICO, COM PESO LÍQUIDO DE 400G OU 500G E EMBALAGEM SECUNDÁRIA COM 8 OU 10 KG, LACRADA E ROTULADA, DEVIDAMENTE IMPRESSO AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 1 ANO COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE, INSPECIONADO PELA SIF /DIPOA	KG	2.400
11	<b>IOGURTE SEM LACTOSE</b> , IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO COM POLPA DE MORANGO, RICO EM NUTRIENTES, SEM GLÚTEM. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, INGREDIENTES, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. EMBALAGEM DE 1 LITRO	L	3.600
12	<b>VINAGRE</b> – DE ÁLCOOL, RESULTANTE DE OXIDAÇÃO DO ÁLCOOL DO VINHO, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINE LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR A DATA DA ENTREGA, ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO COM TAMPA INVIOLÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO 500ML, ACONDICIONADOS EM FARDOS DE 12 GARRAFAS. NÃO INFERIOR A 180 DIAS E TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 60 DIAS DA ENTREGA NO DEPÓSITO	L	2.400
13	<b>FILE DE PEIXE MERLUZA CONGELADO</b> (PESANDO APROXIMADAMENTE 150 GRAMAS POR UNIDADE) DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM PELE E ESPINHA, FATIADOS, CONGELADOS ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E PROCEDÊNCIA. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO. BEM COMO, SER	KG	18.000





	RESISTENTE À UMIDADE E A INCIDÊNCIA DE LUZ, COM ALTA BARREIRA DE OXIGÊNIO E AO VAPOR D'ÁGUA, RESISTÊNCIA MECÂNICA, MANTIDA SOBRE TEMPERATURA DE - 25°C A -18°C. OS PRODUTOS JAMAIS PODERÃO SER DESCONGELADOS E RECONGELADOS. CAIXA COM 18 A 22 KG. NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF, SIE OU SIM.	
--	---	--

## 12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1- O levantamento dos preços foi pesquisado através de sites e negociações governamentais. Houve análise de preços e soluções no histórico de compras públicas realizadas no site: **(Banco de Preços - <https://www.bancodeprecos.com.br/>)**.

12.2 O método matemático aplicado foi: Média Saneada dos preços obtidos (TCU), pesquisou-se os preços de acordo com a especificação de cada item, com filtro aplicado para os últimos 12 (doze) meses em todo território nacional.

12.3 Estima-se o valor total a ser utilizado para a pretensa contratação em **R\$ 2.137.170,00 (Dois milhões, cento e trinta e sete mil, cento e trinta e sete reais)**, conforme planilha abaixo:

ITEM	PRODUTO/SERVIÇO	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
1	<b>CARNE BOVINA</b> , CONGELADA DIANTEIRA TIPO ACÉM, PALETA OU PEITO, DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E OSSOS, CONTER NO MÁXIMO 10 % DE SEBO E GORDURA LIMPA, APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CONTER ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS, NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO OU PARTES FLÁCIDAS DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO EM SACO DE MATERIAL PLÁSTICO E FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO A VÁCUO, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1 A 2 KG, SER LIVRES DE SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS, PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIOR E INFERIOR TOTALMENTE LACRADAS CONTENDO ATÉ 20 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO	KG	18.000	R\$ 42,27	<b>R\$ 760.860,00</b>



	RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (ACÉM, PALETA OU PEITO); DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.				
2	<b>PESCADO TIPO SARDINHA</b> , CONSERVADO AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL E SAL, ISENTO DE CONSERVANTES E GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVE SER DE LATA SEM AMASSO, COM PESO LÍQUIDO DE 125G, SISTEMA DE ABERTURA TIPO ABRE FÁCIL E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO DE ALTA DENSIDADE COM 50 LATAS A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO, COM NÚMERO DO REGISTRO OBRIGATÓRIO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, INSPECIONADO PELO SIF.	KG	5.400	R\$ 40,97	R\$ 221.238,00
3	<b>FARINHA DE TRIGO</b> TIPO ESPECIAL COM FERMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COR BRANCA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA CONTENDO 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA COM 10 KG, LACRADA E ROTULADA. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 1 ANO COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. MARCA/FABRICANTE: ROSA BRANCA.	KG	9.600	R\$ 6,29	R\$ 60.384,00
4	<b>ACHOCOLATADO</b> TIPO INSTANTÂNEO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, COMPOSIÇÃO BÁSICA: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, MINERAIS, VITAMINAS, EMULSIFICANTES, LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, EMBALADOS EM SACHÊ FLEXÍVEL DE POLIETILENO CONTENDO 400 G, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO, LACRADA E ROTULADA COM PESO LÍQUIDO DE 9,6 KG. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 1 ANO COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	4.800	R\$ 20,42	R\$ 98.016,00
5	<b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> - PRODUTO PASTOSO DE COR CLARA E UNIFORME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE	KG	480	R\$ 44,15	R\$ 21.192,00





	AMIDO, MOFOS, BOLORES OU SUSTÂNCIAS ESTRANHAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO, CONTENDO 200G OU 3 KG; EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 50 (CINQUENTA) DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.				
6	<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> <b>CORTES</b> CONGELADOS DE FRANGO COM CERCA DE 350G, SEM TEMPEROS, EMBALADOS EM SACOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS E NÃO VIOLADOS. EMBALAGEM RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO CONTENDO APROXIMADAMENTE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS LACRADAS COM O PESO LÍQUIDO ATÉ 20 KG. A EMBALAGEM DEVE CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E REGISTRO OBRIGATÓRIO DO MINISTÉRIO COMPETENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR A VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE OU EM CAIXAS TÉRMICAS OU DE ISOPOR FORNECIDAS PELA EMPRESA CONTRATADA.	KG	7.200	R\$ 17,01	<b>R\$ 122.472,00</b>
7	<b>MASSA PARA LASANHA</b> - MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO, SECA, LISA, VITAMINADA, ISENTA DE SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM DE 500G	KG	4.800	R\$ 16,33	<b>R\$ 78.384,00</b>
8	<b>MILHO PARA MANGUZÁ TIPO I.</b> MILHO SECO PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS PARA O PREPARO DE MUNGUNZÁ, HIGIENIZADO, COM AUSÊNCIA PARCIAL OU TOTAL DO GÉRMEM, SEM PRESENÇA DE ESCARIFICAÇÃO MECÂNICA OU MANUAL, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR	KG	2.400	R\$ 8,22	<b>R\$ 19.728,00</b>





	PRÓPRIOS, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA CONTENDO 500G E EMBALAGEM SECUNDÁRIA COM 10KG, LACRADA E ROTULADA. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 1 ANO COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE.				
9	<b>MILHO PARA PIPOCA TIPO I</b> , COR AMARELA EM GRÃO DURO, SÃO E LIMPO, AUSÊNCIA DE MOFO OU CARANCHUDOS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA CONTENDO 500G E EMBALAGEM SECUNDÁRIA COM 10KG, LACRADA E ROTULADA. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 1 ANO COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	1.800	R\$ 10,40	<b>R\$ 18.720,00</b>
10	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA</b> - MÉDIA ESCURA, TIPO I, NATURAL, OBTIDA DA FARINHA DESENGORDURADA DE SOJA, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR INERENTE AO PRODUTO. NOVO, ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS, E DETRITOS ANIMAIS, ACONDICIONADOS EM SACO PLÁSTICO DE ALTA DENSIDADE, ATÓXICO, COM PESO LÍQUIDO DE 400G OU 500G E EMBALAGEM SECUNDÁRIA COM 8 OU 10 KG, LACRADA E ROTULADA, DEVIDAMENTE IMPRESSO AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 1 ANO COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE, INSPECIONADO PELA SIF /DIPOA	KG	2.400	R\$ 17,27	<b>R\$ 41.448,00</b>
11	<b>IOGURTE SEM LACTOSE</b> , IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO COM POLPA DE MORANGO, RICO EM NUTRIENTES, SEM GLÚTEM. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, INGREDIENTES, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA	L	3.600	R\$ 18,87	<b>R\$ 67.932,00</b>



	E CARIMBO DE INSPEÇÃO. EMBALAGEM DE 1 LITRO				
	<b>VINAGRE</b> – DE ÁLCOOL, RESULTANTE DE OXIDAÇÃO DO ÁLCOOL DO VINHO, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINE LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR A DATA DA ENTREGA, ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO COM TAMPA INVIOLÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO 500ML, ACONDICIONADOS EM FARDOS DE 12 GARRAFAS. NÃO INFERIOR A 180 DIAS E TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 60 DIAS DA ENTREGA NO DEPÓSITO	L	2.400	R\$ 5,94	R\$ 14.256,00
	<b>FILE DE PEIXE MERLUZA CONGELADO</b> (PESANDO APROXIMADAMENTE 150 GRAMAS POR UNIDADE) DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM PELE E ESPINHA, FATIADOS, CONGELADOS ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E PROCEDÊNCIA. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO. BEM COMO, SER RESISTENTE À UMIDADE E A INCIDÊNCIA DE LUZ, COM ALTA BARREIRA DE OXIGÊNIO E AO VAPOR D'ÁGUA, RESISTÊNCIA MECÂNICA, MANTIDA SOBRE TEMPERATURA DE - 25°C A -18°C. OS PRODUTOS JAMAIS PODERÃO SER DESCONGELADOS E RECONGELADOS. CAIXA COM 18 A 22 KG. NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF, SIE OU SIM.	KG	18.000	R\$ 34,03	R\$ 612.540,00
<b>VALOR TOTAL</b>					<b>R\$ 2.137.170,00</b>





### 13. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

A Secretaria de Educação do Município, necessitam fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do cozimento e pessoas para servir. As Escolas Municipais possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

### 14. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

#### Condições de entrega:

14.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias úteis, contados do efetivo recebimento da Ordem de Fornecimento.

14.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

14.3 O transporte deverá ser feito em caminhão fechado, trazidos exclusivamente em monoblocos limpos;

14.4 Os bens deverão ser entregues no (s) seguinte (s) endereço (s): **GALPÃO DA MERENDA, sito Galpão Central de Alimentação Escolar, localizado na Av. Costa e Silva, nº 96, Bairro: Centro, Rod. BR 408, em frente à Unidade de Pronto Atendimento (UPA).**

14.5 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, do prazo total recomendado pelo fabricante.

### 15. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

**15.1-** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**15.2-** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostilamento.

**15.3-** As comunicações entre o órgão 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.

**15.4-** O órgão poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

**15.6-** O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI).

**15.7-** O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas a execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a Regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

**15.8-** Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IID;

15.9- O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

15.10- No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, Y).

15.11- O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas a renovação tempestiva ou a prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VID).

15.12- O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

**15.13-** Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

15.14- Gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas a verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

15.15- O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IID.

15.16- O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas a execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, a autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência. Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

15.17- O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanta ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, YIU).

15.18- O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

15.19- O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

## **16. DO PAGAMENTO**

**16.1-** O pagamento será realizado por meio de ordem de serviço, na agência e conta corrente indicados pelo contratado.

16.2- A Contratada deverá apresentar nota fiscal em até 10 (dez dias) úteis para a liquidação da despesa, a contagem do prazo ocorrerá a partir do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, conforme prevê o inciso I do art. 7º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

16.3- A Administração Municipal reserva-se o direito de recusar a liquidação da nota fiscal se, no ato da atestação, o objeto fornecido não estiver em perfeitas condições de consumo, quando for o caso, ou em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas, nos termos do art. 7º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

16.4- O pagamento será efetivado em até 30 (trinta dias) úteis, a contar da liquidação da despesa, nos termos do inciso II do art. 7º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

16.5- Administração Municipal poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada, nos termos do § 4º do art. 8º Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

16.6- Nenhuma liquidação ou pagamento será efetuado enquanto a empresa estiver pendente de qualquer obrigação financeira e/ou documental, devendo apresentar juntamente com a fatura as certidões negativas relativas aos Tributos Federais, Estaduais, Municipais, Trabalhistas e FGTS, sem que isso gere direito a alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento, conforme disposto no art. 8º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

## **17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO:**

17.1- Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumaria, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no futuro Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, as suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

17.6- O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

17.7- Os alimentos deverão ser entregues, pela licitante vencedora, rigorosamente dentro das especificações estabelecidas, sendo que a inobservância destas condições implicará em recusa formal do fornecimento, estando sujeita as penalidades da lei vigente sem que caiba qualquer tipo de reclamação por parte do inadimplente.

17.8- É de total responsabilidade da contratada o transporte dos alimentos até o local de entrega, sem qualquer ônus para o Município.

17.9- O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

17.10- Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

17.11- O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado a apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## **18. JUSTIFICATIVA DE PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

18.1- Justifica-se o parcelamento, tendo em vista o objeto ser divisível e não haver prejuízos para esta secretaria.

## **19. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

19.1- Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, o armazenamento, o manuseio, o consumo e o descarte dos mesmos devem ser realizados de forma adequada. Sendo assim, não haverá risco de impacto ambiental.



## **20. RESULTADO PRETENDIDO COM A CONTRATAÇÃO**

20.1- A alimentação constitui uma das necessidades fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Logo, a Secretaria Municipal de Educação almeja contribuir com a missão educativa e social, visando oferecer uma refeição adequada do ponto de vista nutricional. Desta maneira, essa compra tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral.

## **21. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE**

21.1- Não se vislumbra nenhum elemento que inviabilizaria a contratação proposta. Assim, contata-se que a mesma é viável.

## **22. FORMA E CRITERIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

22.1 - O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

## **23. ANÁLISE DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO**

23.1- A contratação de empresa não qualificada, pode acarretar falhas nos procedimentos, constrangimentos e prejuízos para a administração pública, bem como aumentar os riscos de consumo de alimentos que não estejam aptos, dessa forma, acarretar danos à saúde dos alunos.

## **24. JUSTIFICATIVA DE VIABILIDADE**

24.1- Assim, considerando o exposto, a pesquisa de preços realizada, o levantamento do orçamento estimado da licitação e a existência de recursos orçamentários para cobertura do mesmo entenderam ser VIÁVEL e NECESSÁRIA a contratação demandada.

## **25. RESPONSÁVEL**

Paudalho, 01 de junho de 2026.

Anna Cláudia Almeida Pimentel  
Nutricionista CRN6 6584

Patrícia Katalana B. de Paiva Melo  
Nutricionista CRN6 4043