

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026/PE/SRP
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00007.20260304/0002-64

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de Preços para futura Aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede pública municipal de educação do município de Catunda-CE., conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

SEQ	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	ACHOCOLATADO EM PÓ . Especificação: Achocolatado em pó, mistura para preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: açúcar refinado, maltodextrina, cacau em pó, sal refinado e aroma artificial de baunilha. Embalagem primária laminada de alumínio de 400g, inviolada, livre	2.400,00	Unidade
	achocolatado em pó . especificação: achocolatado em pó, mistura para preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas. ingredientes básicos: açúcar refinado, maltodextrina, cacau em pó, sal refinado e aroma artificial de baunilha. embalagem primária laminada de alumínio de 400g, inviolada, livre de insetos, larvas, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e saúde humana.		
2	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Especificação: Açúcar branco, Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (rdc n°. 271 de 22/09/05 - anvisa). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característ	4.000,00	Quilograma
	açúcar cristal branco. especificação: açúcar branco, origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (rdc n°. 271 de 22/09/05 - anvisa). isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. pó branco fino de fácil escoamento. não deve ser empedrado. rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc n°. 360/359 de 23/12/03, rdc n°. 259 de 20/09/02, rdc n°. 123 de 13/05/04 - anvisa, lei n°.10674/03). embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.		
3	ALHO AMASSADO SEM SAL. Especificação: Alho amassado sem sal. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC n° 276 de 22/09/05 -ANVISA, Portaria n°242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n° 360/359 de 23/12/03. PDC n° 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 - ANVISA, Lei n°10674	1.440,00	Quilograma
	alho amassado sem sal. especificação: alho amassado sem sal. tempero. produto deve seguir a legislação vigente (rdc n° 276 de 22/09/05 -anvisa, portaria n°242 mapa). rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc n° 360/359 de 23/12/03. pdc n° 259 de 20/09/02, rdc n°123 de 13/05/04 -anvisa, lei n°10674/03). embalagem primária: pote de pvc leitoso atóxico contendo 1000g do produto.		
4	AMIDO DE MILHO. Especificação: Amido de milho - Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações	2.400,00	Unidade
	amido de milho. especificação: amido de milho - produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. isento de mofo e sujidades. embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. embalagem com 200g.		
5	ARROZ BRANCO.Especificação: Arroz, Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da lei federal n°. 9972/00 decreto n°. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de um	10.000,00	Quilograma
	arroz branco.especificação: arroz, grupo: beneficiado. subgrupo: polido. classe: longo fino. tipo 1. o produto deve seguir as exigências da lei federal n°. 9972/00 decreto n°. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc n°. 360/359 de 23/12/03, rdc n°. 259 de 20/09/02, rdc n°123 de 13/05/04 - anvisa, lei n°.10674/03). embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.		



GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



6	ARROZ PARBOILIZADO. Especificação: Arroz, Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livr	17.000,00	Quilograma
arroz parboilizado. especificação: arroz, grupo: parboilizado. subgrupo: polido. classe: longo fino. tipo 1. o produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23/12/03, rdc nº. 259 de 20/09/02, rdc nº123 de 13/05/04 - anvisa, lei nº.10674/03). embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.			
7	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Especificação: Aveia em flocos finos. Flocos de aveia embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo 170 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	500,00	Unidade
aveia em flocos finos. especificação: aveia em flocos finos. flocos de aveia embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo 170 gramas do produto. rotulagem de acordo com as normas da anvisa.			
8	BISCOITO CREAM CRACKER. Especificação: Biscoito ou bolacha salgada tipo cream cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa com 7kg. Rot	7.000,00	Pacote
biscoito cream cracker. especificação: biscoito ou bolacha salgada tipo cream cracker. ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa com 7kg. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade de no mínimo 06 a 01 ano			
9	BISCOITO TIPO MARIA. Especificação: Biscoito ou bolacha doce tipo maria . Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (vitamina b9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refi	7.000,00	Pacote
biscoito tipo maria. especificação: biscoito ou bolacha doce tipo maria . ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (vitamina b9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja. embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa de 7 kg. validade de no mínimo 06 a 01 ano. rotulagem de acordo com as normas da anvisa.			
10	BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE. Especificação: Biscoito tipo maria sem lactose - Biscoito ou bolacha doce tipo Maria, isento de lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, estabilizantes e ferm	460,00	Pacote
biscoito tipo maria sem lactose. especificação: biscoito tipo maria sem lactose - biscoito ou bolacha doce tipo maria, isento de lactose. ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (vitamina b9), água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, estabilizantes e fermentos e sal. embalagem plástica contendo 350 gramas do produto. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.			
11	CAFÉ. Especificação: Café torrado e moído, 1º qualidade, selo de pureza da associação brasileira da indústria do café - ABIC, embalagem a vácuo, data de fabricação, prazo de validade, registro no ministério da saúde, portaria 451/97, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para ali	500,00	Unidade
café. especificação: café torrado e moído, 1º qualidade, selo de pureza da associação brasileira da indústria do café - abic, embalagem a vácuo, data de fabricação, prazo de validade, registro no ministério da saúde, portaria 451/97, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - cnnpa, pacote 250.0 gramas.			
12	CARNE BOVINA. Especificação: Carne bovina, tipo musculo, em cubos, Pesando 1000g, Sem osso e sem cartilagens, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, com no máximo 10% de gordura, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem	7.000,00	Quilograma
carne bovina. especificação: carne bovina, tipo musculo, em cubos, pesando 1000g, sem osso e sem cartilagens, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, com no máximo 10% de gordura, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme de alta barreira, inviolados, íntegros, não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. registro no sie, sif. data de fabricação e validade expressa na embalagem. o produto quando da entrega deverá ter validade mínima de 06 meses.			
13	CARNE BOVINA MOÍDA(MÚSCULO). Especificação: Músculo moído. Sem osso e sem cartilagens, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária plástica transparente em pacotes de 1 kg, i	17.000,00	Quilograma
carne bovina moída(músculo). especificação: músculo moído. sem osso e sem cartilagens, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. embalagem primária plástica transparente em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros, não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. registro no sie ou sif. data de fabricação e validade expressa na embalagem. o produto quando da entrega deverá ter validade mínima de 06 meses.			
14	CEREAL DE ARROZ. Especificação: Cereal de arroz. Cereal a base de arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aro	3.240,00	Unidade
cereal de arroz. especificação: cereal de arroz. cereal a base de arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 180 a 250 gramas do produto. rotulagem de acordo com as normas da anvisa.			



GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



15	COLORÍFICO. Especificação: Colorífico, Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 d	900,00	Quilograma
colorífico. especificação: colorífico, ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (rdc nº. 276 de 22/09/05 - anvisa). produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23/12/03, rdc nº. 259 de 20/09/02, rdc nº123 de 13/05/04 -anvisa, lei nº. 10674/03). embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto.			
16	COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO. Especificação: Coxa com sobrecoxa de frango. Seguir legislação vigente (Portaria nº 210 de 10/11/98 do DAS/DIPOA). Registro do SIE/SIF. Aspecto firme, não amolecida e nem pegajosa. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulag	5.600,00	Quilograma
coxa com sobrecoxa de frango. especificação: coxa com sobrecoxa de frango. seguir legislação vigente (portaria nº 210 de 10/11/98 do das/dipoa). registro do sie/sif. aspecto firme, não amolecida e nem pegajosa. cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. rotulagem obrigatória (rdc nº 360/359 de 23/12/03, rdc nº 123 de 13/05/04 e portaria nº 210 de 10/11/98 mapa, lei nº 10.674. embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico com peso aproximadamente de 1kg.			
17	CREME DE LEITE. Especificação: Creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em caixa UHT, com identificação dom produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses.	3.300,00	Unidade
creme de leite. especificação: creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em caixa uht, com identificação dom produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses.			
18	EXTRATO DE TOMATE. Especificação: Tradicional embalagem de 300g (TP) validade mínima de 06 meses.	3.720,00	Unidade
extrato de tomate. especificação: tradicional embalagem de 300g (tp) validade mínima de 06 meses.			
19	FARINHA DE MANDIOCA QUEBRADINHA. Especificação: Farinha de mandioca quebradinha. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástico transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mín	2.800,00	Quilograma
farinha de mandioca quebradinha. especificação: farinha de mandioca quebradinha. tipo 01, classe branca, grupo seca. embalagem primária plástico transparente de 1 kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.			
20	FARINHA DE MILHO FLOCADA. Especificação: Flocão de milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 - ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº 360/359 de 23/12/03, rdc nº 259 de 20/09/02, rdc nº 123 de 13/05/04 - ANVI	10.700,00	Unidade
farinha de milho flocada. especificação: flocão de milho pré-cozido. produto deve seguir a legislação vigente (rdc nº 273 de 22/09/05 - anvisa e rdc nº 263 de 22/09/05 - anvisa). rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº 360/359 de 23/12/03, rdc nº 259 de 20/09/02, rdc nº 123 de 13/05/04 - anvisa, lei nº. 10674/03). embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg (20 unidade) - validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.			
21	FEIJÃO PRETO. Especificação: FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14%, is	5.600,00	Quilograma
feijão preto. especificação: feijão tipo preto. o produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais e in nº12 de 28/03/08 mapa. produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14%, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. rotulagem obrigatória (de acordo com a qdc nº 360/359 de 23/12/03, rdc nº. 259 de 20/09/02, rdc nº123 de 13/05/04 -anvisa, lei nº. 10674/03). embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.			
22	FILÉ DE PEITO DE FRANGO. Especificação: Filé de peito de frango, congelado de 1ª qualidade, apresentar carimbo do sif, data de vencimento, embalagem inviolável, em boas condições de armazenamento, com 1 kg cada peça.	16.100,00	Quilograma
filé de peito de frango. especificação: filé de peito de frango, congelado de 1ª qualidade, apresentar carimbo do sif, data de vencimento, embalagem inviolável, em boas condições de armazenamento, com 1 kg cada peça.			
23	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES COM PREBIÓTICOS. Especificação: Fórmula infantil com ferro para lactentes em idade de 6 a 12 meses de vida, para contribuir no tratamento da constipação. Adicionada de prebióticos, nucleotídeos, DHA e ARA com predominância da caseína em relação a	240,00	Unidade
formula infantil para lactentes a partir de 6 meses com prebióticos. especificação: fórmula infantil com ferro para lactentes em idade de 6 a 12 meses de vida, para contribuir no tratamento da constipação. adicionada de prebióticos, nucleotídeos, dha e ara com predominância da caseína em relação as proteínas do soro do leite, tendo como fonte de carboidratos 100% lactose, sem edição de sacarose. embalagem primaria: latas 800g. embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. rotulagem: deve atender a legislação vigente.			



GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



24	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Especificação: Leite em pó integral, desidratado, de boa qualidade, enriquecido com no mínimo 12 vitaminas e minerais, embalagem em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500g.	12.000,00	Unidade
leite em pó integral. especificação: leite em pó integral, desidratado, de boa qualidade, enriquecido com no mínimo 12 vitaminas e minerais, embalagem em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500g. livre de insetos, larvas, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e saúde humana. acondicionados em fardos lacrados ou em caixas de papelão limpa, íntegra e resistente. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. o produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
25	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE - Especificação: Formula em pó. Leite integral, maltodextrina, soro do leite, enzima lactase, vitaminas A, D, C e E, minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência,	520,00	Unidade
leite em pó, sem lactose - especificação: formula em pó. leite integral, maltodextrina, soro do leite, enzima lactase, vitaminas a, d, c e e, minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. não contém glúten. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. o produto deverá apresentar validade minima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, embalagem de 380g.			
26	MACARRÃO ESPAGUETE. Especificação: Macarrão longo, fino, tipo espagete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 400g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outra	24.000,00	Unidade
macarrão espagete. especificação: macarrão longo, fino, tipo espagete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. embalagem primária plástica de 400g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.			
27	PÃO. Especificação: Pão massa fina tipo hot-dog. (Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto com 10 unidades), pacote com 10 unidades. Com número de registro no MS e validade mínima de 15 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	7.000,00	Pacote
pão. especificação: pão massa fina tipo hot-dog. (embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto com 10 unidades), pacote com 10 unidades. com número de registro no ms e validade mínima de 15 dias. rotulagem de acordo com as normas da anvisa.			
28	PEITO DE FRANGO. Especificação: Peito de frango inteiro (peito), congelado, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, acondicionados e embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, cada peito de frango devesa conter	8.000,00	Quilograma
peito de frango. especificação: peito de frango inteiro (peito), congelado, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, acondicionados e embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, cada peito de frango devesa conter 1000 gramas (1 kg), deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, n° do registro no sif, sie, sim , embalagem intacta, na embalagem devesa constar data de fabricação, data de validade, número do lote do produto, não devesa apresentar superfície umida, pegajosa, exsudato líquido, partes flácidas ou consistência anormal.. rotulagem obrigatória (rdc n° 360/359 de 23/12/03, rdc n° 259 de 20/09/02, rdc n° 123 de 13/05/04 e in n°22 de 24/11/05, lei n°10.674 de 16/05/03).			
29	PERNIL SUINO SEM OSSO. Especificação: Pernil suíno sem osso, congelado, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, acondicionados e embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, cada peça contendo 1000 gramas (1 kg),	7.000,00	Quilograma
pernil suíno sem osso. especificação: pernil suíno sem osso, congelado, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, acondicionados e embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, cada peça contendo 1000 gramas (1 kg), deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, n° do registro no sif, sie, sim , embalagem intacta, na embalagem devesa constar data de fabricação, data de validade, número do lote do produto, não devesa apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, partes flácidas ou consistência anormal.. rotulagem obrigatória (rdc n° 360/359 de 23/12/03, rdc n° 259 de 20/09/02, rdc n° 123 de 13/05/04 e in n°22 de 24/11/05, lei n°10.674 de 16/05/03).			
30	POLPA DE FRUTA. Especificação: Polpa de acerola, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionadas em saco plástico de polietileno de 1000g. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e n° do registro do MAPA.	3.300,00	Quilograma
polpa de fruta. especificação: polpa de acerola, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionadas em saco plástico de polietileno de 1000g. constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e n° do registro do mapa.			
31	ÓLEO DE SOJA REFINADO. Especificação: Produto deve seguir a legislação vigente (RDC n°. 270 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de	4.080,00	Unidade



GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



	13/05/04 -		
	óleo de soja refinado. especificação: produto deve seguir a legislação vigente (rdc n°. 270 de 22/09/05 - anvisa). aspecto límpido e isento de impurezas. cor e odor característicos. rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc n°. 360/359 de 23/12/03, rdc n°. 259 de 20/09/02, rdc n°123 de 13/05/04 - anvisa, lei n°.10674/03). embalagem primária: de garrafa plástica tipo pet atóxica contendo 900ml do produto.		
32	SAL REFINADO. Especificação: Iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	2.240,00	Quilograma
	sal refinado. especificação: iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.		
33	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA - Tempero completo sem pimenta e sem sódio. Embalagem primária com sistema abre e fecha de mínimo 300g. Ingredientes: cebola, alho, amido, coentro, orégano, salsa e cominho, sem glutamato. Data de validade e lote expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da	4.140,00	Unidade
	tempero completo sem pimenta - tempero completo sem pimenta e sem sódio. embalagem primária com sistema abre e fecha de mínimo 300g, ingredientes: cebola, alho, amido, coentro, orégano, salsa e cominho, sem glutamato. data de validade e lote expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.		
34	VINAGRE DE ÁLCOOL - Fermentado acético, sem aditivos essenciais, sem conservantes, não contendo glúten, com acidez mínima de 4,2%, acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 ml, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote.	2.400,00	Unidade
	vinagre de álcool - fermentado acético, sem aditivos essenciais, sem conservantes, não contendo glúten, com acidez mínima de 4,2%, acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 ml, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote.		

Perecíveis					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
12	CARNE BOVINA. Especificação: Carne bovina, tipo musculo, em cubos, Pesando 1000g, Sem osso e sem cartilagens, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, com no máximo 10% de gordura, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem	7000.0	Quilograma	R\$ 44,69	R\$ 312.830,00
	Especificação: CARNE BOVINA. Especificação: Carne bovina, tipo musculo, em cubos, Pesando 1000g, Sem osso e sem cartilagens, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, com no máximo 10% de gordura, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme de alta barreira, inviolados, íntegros, não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Registro no SIE, SIF. Data de fabricação e validade expressa na embalagem. O produto quando da entrega deverá ter validade mínima de 06 meses.				
13	CARNE BOVINA MOÍDA(MÚSCULO). Especificação: Músculo moído. Sem osso e sem cartilagens, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária plástica transparente em pacotes de 1 kg, i	17000.0	Quilograma	R\$ 26,66	R\$ 453.220,00
	Especificação: CARNE BOVINA MOÍDA(MÚSCULO). Especificação: Músculo moído. Sem osso e sem cartilagens, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária plástica transparente em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros, não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Registro no SIE ou SIF. Data de fabricação e validade expressa na embalagem. O produto quando da entrega deverá ter validade mínima de 06 meses.				
16	COXA COM SOBRECORA DE FRANGO. Especificação: Coxa com sobrecoxa de frango. Seguir legislação vigente	5600.0	Quilograma	R\$ 16,39	R\$ 91.784,00



GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



	(Portaria nº 210 de 10/11/98 do DAS/DIPOA). Registro do SIE/SIF. Aspecto firme, não amolecida e nem pegajosa. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem				
Especificação: COXA COM SOBRECORA DE FRANGO. Especificação: Coxa com sobrecoxa de frango. Seguir legislação vigente (Portaria nº 210 de 10/11/98 do DAS/DIPOA). Registro do SIE/SIF. Aspecto firme, não amolecida e nem pegajosa. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, Lei nº 10.674. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico com peso aproximadamente de 1kg.					
22	FILÉ DE PEITO DE FRANGO. Especificação: Filé de peito de frango, congelado de 1ª qualidade, apresentar carimbo do SIF, data de vencimento, embalagem inviolável, em boas condições de armazenamento, com 1 kg cada peça.	16100.0	Quilograma	R\$ 19,65	R\$ 316.365,00
Especificação: FILÉ DE PEITO DE FRANGO. Especificação: Filé de peito de frango, congelado de 1ª qualidade, apresentar carimbo do SIF, data de vencimento, embalagem inviolável, em boas condições de armazenamento, com 1 kg cada peça.					
28	PEITO DE FRANGO. Especificação: Peito de frango inteiro (peito), congelado, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, acondicionados e embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, cada peito de frango deverá conter	8000.0	Quilograma	R\$ 17,50	R\$ 140.000,00
Especificação: PEITO DE FRANGO. Especificação: Peito de frango inteiro (peito), congelado, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, acondicionados e embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, cada peito de frango deverá conter 1000 gramas (1 kg), deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE, SIM, embalagem intacta, na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade, número do lote do produto, não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº 22 de 24/11/05, Lei nº 10.674 de 16/05/03).					
29	PERNIL SUÍNO SEM OSSO. Especificação: Pernil suíno sem osso, congelado, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, acondicionados e embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, cada peça contendo 1000 gramas (1 kg),	7000.0	Quilograma	R\$ 32,22	R\$ 225.540,00
Especificação: PERNIL SUÍNO SEM OSSO. Especificação: Pernil suíno sem osso, congelado, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, acondicionados e embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, cada peça contendo 1000 gramas (1 kg), deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE, SIM, embalagem intacta, na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade, número do lote do produto, não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº 22 de 24/11/05, Lei nº 10.674 de 16/05/03).					
Valor total do lote R\$ 1.539.739,00 (um milhão, quinhentos e trinta e nove mil, setecentos e trinta e nove reais)					

Formulados					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ. Especificação: Achocolatado em pó, mistura para preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: açúcar refinado, maltodextrina, cacau em pó, sal refinado e aroma artificial de baunilha. Embalagem primária laminada de alumínio de 400g, inviolada, livre	2400.0	Unidade	R\$ 8,81	R\$ 21.144,00
Especificação: ACHOCOLATADO EM PÓ. Especificação: Achocolatado em pó, mistura para preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: açúcar refinado, maltodextrina, cacau em pó, sal refinado e aroma artificial de baunilha. Embalagem primária laminada de alumínio de 400g, inviolada, livre de insetos, larvas, microrganismos ou outras					



GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



impurezas que venham a comprometer o armazenamento e saúde humana.					
23	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES COM PREBIÓTICOS. Especificação: Fórmula infantil com ferro para lactentes em idade de 6 a 12 meses de vida, para contribuir no tratamento da constipação. Adicionada de prebióticos, nucleotídeos, DHA e ARA com predominância da caseína em relação a	240.0	Unidade	R\$ 70,04	R\$ 16.809,60
Especificação: FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES COM PREBIÓTICOS. Especificação: Fórmula infantil com ferro para lactentes em idade de 6 a 12 meses de vida, para contribuir no tratamento da constipação. Adicionada de prebióticos, nucleotídeos, DHA e ARA com predominância da caseína em relação as proteínas do soro do leite, tendo como fonte de carboidratos 100% lactose, sem edição de sacarose. Embalagem Primária: Latas 800g. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.					
24	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Especificação: Leite em pó integral, desidratado, de boa qualidade, enriquecido com no mínimo 12 vitaminas e minerais, embalagem em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500g.	12000.0	Unidade	R\$ 21,44	R\$ 257.280,00
Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL. Especificação: Leite em pó integral, desidratado, de boa qualidade, enriquecido com no mínimo 12 vitaminas e minerais, embalagem em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500g. Livre de insetos, larvas, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e saúde humana. Acondicionados em fardos lacrados ou em caixas de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
25	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE - Especificação: Formula em pó. Leite integral, maltodextrina, soro do leite, enzima lactase, vitaminas A, D, C e E, minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência,	520.0	Unidade	R\$ 19,32	R\$ 10.046,40
Especificação: LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE - Especificação: Formula em pó. Leite integral, maltodextrina, soro do leite, enzima lactase, vitaminas A, D, C e E, minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, embalagem de 380g.					
Valor total do lote R\$ 305.280,00 (trezentos e cinco mil, duzentos e oitenta reais)					

Massas					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
8	BISCOITO CREAM CRACKER. Especificação: Biscoito ou bolacha salgada tipo cream cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa com 7kg. Rot	7000.0	Pacote	R\$ 4,91	R\$ 34.370,00
Especificação: BISCOITO CREAM CRACKER. Especificação: Biscoito ou bolacha salgada tipo cream cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa com 7kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano					
9	BISCOITO TIPO MARIA. Especificação: Biscoito ou bolacha doce tipo maria . Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (vitamina b9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refi	7000.0	Pacote	R\$ 4,87	R\$ 34.090,00
Especificação: BISCOITO TIPO MARIA. Especificação: Biscoito ou bolacha doce tipo maria . Ingredientes básicos: farinha de trigo					



GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



fortificada com ácido fólico e ferro (vitamina b9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa de 7 kg. Validade de no mínimo 06 a 01 ano. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.

10	BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE. Especificação: Biscoito tipo maria sem lactose - Biscoito ou bolacha doce tipo Maria, isento de lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, estabilizantes e ferm	460.0	Pacote	R\$ 7,18	R\$ 3.302,80
----	---	-------	--------	----------	--------------

Especificação: BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE. Especificação: Biscoito tipo maria sem lactose - Biscoito ou bolacha doce tipo Maria, isento de lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, estabilizantes e fermentos e sal. Embalagem plástica contendo 350 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.

26	MACARRÃO ESPAGUETE. Especificação: Macarrão longo, fino, tipo espagete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 400g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outra	24000.0	Unidade	R\$ 3,37	R\$ 80.880,00
----	--	---------	---------	----------	---------------

Especificação: MACARRÃO ESPAGUETE. Especificação: Macarrão longo, fino, tipo espagete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 400g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.

27	PÃO. Especificação: Pão massa fina tipo hot-dog. (Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto com 10 unidades), pacote com 10 unidades. Com número de registro no MS e validade mínima de 15 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	7000.0	Pacote	R\$ 7,40	R\$ 51.800,00
----	--	--------	--------	----------	---------------

Especificação: PÃO. Especificação: Pão massa fina tipo hot-dog. (Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto com 10 unidades), pacote com 10 unidades. Com número de registro no MS e validade mínima de 15 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.

Valor total do lote R\$ 204.442,80 (duzentos e quatro mil, quatrocentos e quarenta e dois reais e oitenta centavos)

Mercearia					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
2	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Especificação: Açúcar branco, Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (rdc n°. 271 de 22/09/05 - anvisa). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característ	4000.0	Quilograma	R\$ 4,58	R\$ 18.320,00
Especificação: AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Especificação: Açúcar branco, Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (rdc n°. 271 de 22/09/05 - anvisa). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc n°. 360/359 de 23/12/03, rdc n°. 259 de 20/09/02, rdc n°. 123 de 13/05/04 - anvisa, lei n°.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
3	ALHO AMASSADO SEM SAL. Especificação: Alho amassado sem sal. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC n° 276 de 22/09/05 -ANVISA, Portaria n°242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n° 360/359 de 23/12/03. PDC n° 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 - ANVISA, Lei n°10674	1440.0	Quilograma	R\$ 24,42	R\$ 35.164,80
Especificação: ALHO AMASSADO SEM SAL. Especificação: Alho amassado sem sal. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC n° 276 de 22/09/05 -ANVISA, Portaria n°242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n° 360/359 de 23/12/03. PDC n° 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 -ANVISA, Lei n°10674/03). Embalagem primária: pote de PVC					



GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



leitoso atóxico contendo 1000g do produto.					
4	AMIDO DE MILHO. Especificação: Amido de milho - Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações	2400.0	Unidade	R\$ 3,47	R\$ 8.328,00
Especificação: AMIDO DE MILHO. Especificação: Amido de milho - Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 200g.					
5	ARROZ BRANCO. Especificação: Arroz, Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de um	10000.0	Quilograma	R\$ 4,72	R\$ 47.200,00
Especificação: ARROZ BRANCO. Especificação: Arroz, Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23/12/03, rdc nº. 259 de 20/09/02, rdc nº123 de 13/05/04 - anvisa, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
6	ARROZ PARBOILIZADO. Especificação: Arroz, Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livr	17000.0	Quilograma	R\$ 4,52	R\$ 76.840,00
Especificação: ARROZ PARBOILIZADO. Especificação: Arroz, Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23/12/03, rdc nº. 259 de 20/09/02, rdc nº123 de 13/05/04 - anvisa, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
7	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Especificação: Aveia em flocos finos. Flocos de aveia embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo 170 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	500.0	Unidade	R\$ 4,63	R\$ 2.315,00
Especificação: AVEIA EM FLOCOS FINOS. Especificação: Aveia em flocos finos. Flocos de aveia embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo 170 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
11	CAFÉ. Especificação: Café torrado e moído, 1º qualidade, selo de pureza da associação brasileira da indústria do café - ABIC, embalagem a vácuo, data de fabricação, prazo de validade, registro no ministério da saúde, portaria 451/97, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para ali	500.0	Unidade	R\$ 14,79	R\$ 7.395,00
Especificação: CAFÉ. Especificação: Café torrado e moído, 1º qualidade, selo de pureza da associação brasileira da indústria do café - ABIC, embalagem a vácuo, data de fabricação, prazo de validade, registro no ministério da saúde, portaria 451/97, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA, pacote 250.0 gramas.					
14	CEREAL DE ARROZ. Especificação: Cereal de arroz. Cereal a base de arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aro	3240.0	Unidade	R\$ 5,72	R\$ 18.532,80
Especificação: CEREAL DE ARROZ. Especificação: Cereal de arroz. Cereal a base de arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 180 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as					



GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



normas da ANVISA.					
15	COLORÍFICO. Especificação: Colorífico, Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC n°. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 d	900.0	Quilograma	R\$ 12,47	R\$ 11.223,00
Especificação: COLORÍFICO. Especificação: Colorífico, Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC n°. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 -ANVISA, lei n°. 10674/03). Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto.					
17	CREME DE LEITE. Especificação: Creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em caixa UHT, com identificação dom produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses.	3300.0	Unidade	R\$ 2,88	R\$ 9.504,00
Especificação: CREME DE LEITE. Especificação: Creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em caixa UHT, com identificação dom produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses.					
18	EXTRATO DE TOMATE. Especificação: Tradicional embalagem de 300g (TP) validade mínima de 06 meses.	3720.0	Unidade	R\$ 4,44	R\$ 16.516,80
Especificação: EXTRATO DE TOMATE. Especificação: Tradicional embalagem de 300g (TP) validade mínima de 06 meses.					
19	FARINHA DE MANDIOCA QUEBRADINHA. Especificação: Farinha de mandioca quebradinha. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástico transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mín	2800.0	Quilograma	R\$ 4,50	R\$ 12.600,00
Especificação: FARINHA DE MANDIOCA QUEBRADINHA. Especificação: Farinha de mandioca quebradinha. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástico transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.					
20	FARINHA DE MILHO FLOCADA. Especificação: Flocão de milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC n° 273 de 22/09/05 - ANVISA e RDC n° 263 de 22/09/05 - ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc n° 360/359 de 23/12/03, rdc n° 259 de 20/09/02, rdc n° 123 de 13/05/04 - ANVI	10700.0	Unidade	R\$ 2,17	R\$ 23.219,00
Especificação: FARINHA DE MILHO FLOCADA. Especificação: Flocão de milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC n° 273 de 22/09/05 - ANVISA e RDC n° 263 de 22/09/05 - ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc n° 360/359 de 23/12/03, rdc n° 259 de 20/09/02, rdc n° 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei n° 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg (20 unidade) . Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.					
21	FEIJÃO PRETO. Especificação: FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n°. 9972/00 Decreto n°. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN n°12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14%, is	5600.0	Quilograma	R\$ 7,23	R\$ 40.488,00
Especificação: FEIJÃO PRETO. Especificação: FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n°. 9972/00 Decreto n°. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN n°12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14%, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a QDC n° 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 -ANVISA, lei n°. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
30	POLPA DE FRUTA. Especificação: Polpa de acerola, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionadas em saco plástico de polietileno de 1000g. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e n° do	3300.0	Quilograma	R\$ 13,00	R\$ 42.900,00



GOVERNO MUNICIPAL DE CATUNDA



	registro do MAPA.				
Especificação: POLPA DE FRUTA. Especificação: Polpa de acerola, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionadas em saco plástico de polietileno de 1000g. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.					
31	ÓLEO DE SOJA REFINADO. Especificação: Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 -	4080.0	Unidade	R\$ 11,00	R\$ 44.880,00
Especificação: ÓLEO DE SOJA REFINADO. Especificação: Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto.					
32	SAL REFINADO. Especificação: Iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	2240.0	Quilograma	R\$ 1,02	R\$ 2.284,80
Especificação: SAL REFINADO. Especificação: Iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.					
33	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA - Tempero completo sem pimenta e sem sódio. Embalagem primária com sistema abre e fecha de mínimo 300g. Ingredientes: cebola, alho, amido, coentro, orégano, salsa e cominho, sem glutamato. Data de validade e lote expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da	4140.0	Unidade	R\$ 4,87	R\$ 20.161,80
Especificação: TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA - Tempero completo sem pimenta e sem sódio. Embalagem primária com sistema abre e fecha de mínimo 300g. Ingredientes: cebola, alho, amido, coentro, orégano, salsa e cominho, sem glutamato. Data de validade e lote expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.					
34	VINAGRE DE ÁLCOOL - Fermentado acético, sem aditivos essenciais, sem conservantes, não contendo glúten, com acidez mínima de 4,2%, acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 ml, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote.	2400.0	Unidade	R\$ 2,90	R\$ 6.960,00
Especificação: VINAGRE DE ÁLCOOL - Fermentado acético, sem aditivos essenciais, sem conservantes, não contendo glúten, com acidez mínima de 4,2%, acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 ml, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote.					
Valor total do lote R\$ 444.833,00 (quatrocentos e quarenta e quatro mil, oitocentos e trinta e três reais)					

Valor total R\$ 2.494.294,80 (dois milhões, quatrocentos e noventa e quatro mil, duzentos e noventa e quatro reais e oitenta centavos)

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, CONFORME ESTABELECE O ART. 84 DA Lei Nº 14.133 DE 1º DE ABRIL DE 2021.

1.4.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.



1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.494.294,80 (dois milhões, quatrocentos e noventa e quatro mil, duzentos e noventa e quatro reais e oitenta centavos)

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

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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

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

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Sede da Secretaria de Educação - Rua Vila Nau, S/N, Centro - Catunda-CE.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO



6.1. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

6.5. Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

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

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

6.7.1. O fiscal técnico do contrato 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;

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

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

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

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



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

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

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

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

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

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO



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

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

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

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

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

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

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

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

7.10. Para fins de liquidação, quando cabível, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:



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

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

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

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

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

7.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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

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



7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

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

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

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

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

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

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

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

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

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

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

Habilitação Jurídica

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



- 8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.
- 8.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 8.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- 8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.
- 8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

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



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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

8.24. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

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



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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Técnica

8.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

8.31. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. O controle e o gerenciamento das atas de registro de preços serão realizados pelo órgão gerenciador, quanto a:

I - os quantitativos e os saldos;

II - as solicitações de adesão; e

III - o remanejamento das quantidades.



9.2. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

9.2.1. 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 da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

9.3. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o disposto no art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.3.1. Os instrumentos acima especificados serão assinados no prazo de validade da ata de registro de preços.

9.4. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.5. A vigência dos contratos decorrentes do sistema de registro de preços será estabelecida no edital, observado o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

10. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

10.1. A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

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

11. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Em atendimento ao § 3º do art. 86, da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, será permitida a adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública, permitindo a ampliação do acesso às condições contratuais vantajosas já negociadas, em conformidade com as disposições legais vigentes.

11.1.1. A adesão à ata de registro de preços configura uma estratégia administrativa que visa ampliar a eficiência e promover a economicidade nas



contratações públicas. Esta decisão está alinhada com os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência que regem a Administração Pública, conforme estabelecido pela Constituição Federal e reiterado pelos Acórdãos 224/2020, 2736/2023 e 2822/2021 do Tribunal de Contas da União (TCU).

A opção pela adesão não é meramente procedimental, mas uma escolha estratégica que requer uma justificação clara e robusta. Nesse sentido, a adesão deve ser precedida por uma análise criteriosa do mercado e uma avaliação das vantagens econômicas, garantindo que as condições obtidas através do registro de preços sejam, de fato, as mais vantajosas para a Administração Pública. Esta análise deve considerar não apenas os custos diretos, mas também os benefícios de longo prazo, como a redução de tempo e recursos despendidos em múltiplas licitações.

Além disso, a adesão deve estar em harmonia com os objetivos estratégicos do órgão ou entidade, contribuindo para a otimização de recursos e a melhoria da qualidade dos serviços prestados ao cidadão. A transparência do processo é fundamental e deve ser assegurada pela divulgação de todos os atos, garantindo que a adesão à ata de registro de preços ocorra de forma aberta e acessível a todos os interessados.

Em conformidade com os precedentes do TCU, a inclusão de cláusula de adesão no edital deve ser motivada de forma explícita, detalhando como essa escolha se alinha à busca pela eficiência administrativa e quais benefícios específicos são esperados. Tal motivação reforça o compromisso com a gestão fiscal responsável e com a obtenção de valor para o dinheiro público.

Portanto, a adesão à ata de registro de preços, quando bem fundamentada e justificada, representa uma prática alinhada à busca constante pela eficiência na Administração Pública, proporcionando economia, agilidade e qualidade na contratação de bens e serviços, sempre em prol do interesse público.

12. DAS AMOSTRAS

12.1. O(s) licitante(s) arrematante(es) provisoriamente classificado(s) em primeiro lugar por lote deverá(ão) apresentar 01 (uma) amostra para cada item do(s) respectivo(s) lote(s) arrematado(s) ao nutricionista responsável, no prazo de até 03 (três) dias úteis, contatos a partir da convocação do Pregoeiro, conforme previsto na Lei 14.133/2021, art. 17, § 3º e art. 41, parágrafo único, e entendimento do Tribunal de Contas da União - TCU (<https://licitacoescontratos.tcu.gov.br/5-4-1-2-amostra-e-prova-de-conceito/>).



12.2. As amostras solicitadas devem estar em sua embalagem original, indicando a marca, validade, sem apresentar nenhum tipo de alteração, devendo ser apresentadas em embalagens de gramatura e marca idêntica ao indicado na proposta de preço apresentada, devidamente identificada com etiqueta colada nos produtos com nome do participante.

12.3. As amostras dos produtos descritos no Anexo I deverão ser encaminhadas para o endereço definido pela Secretaria de Educação e Desporto: Rua Vila Nau, nº 715, Bairro: Centro, Catunda/CE, CEP: 62.297-000, em embalagens que assegurem a sua chegada em perfeitas condições de análise, devidamente identificadas (identificação da empresa arrematante e o respectivo lote, modalidade e número do Pregão Eletrônico).

12.4. A contratante não se responsabilizará por amostra que seja entregue com embalagem danificada e/ou sem condições para análise.

12.5. Após as análises, o Nutricionista emitirá um parecer técnico aprovando ou reprovando as amostras apresentadas. Caso a empresa que seja reprovada nas amostras dos produtos, juntamente com os laudos, automaticamente será convocada a 2ª (segunda) colocada para que seja feita a entrega das amostras juntamente com as exigências, e assim sucessivamente.

12.5.1. As amostras serão submetidas à análise de controle de qualidade, sendo realizada por nutricionista do município, de acordo com que adiante segue:

12.5.2. ROTULAGEM: verificação e avaliação da rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados, de acordo com a legislação vigente no que couber. As amostras com prazo de validade vencidos serão automaticamente reprovadas;

12.5.3. EMBALAGEM: análise da gramatura e material utilizados para a embalagem de alimentos e bebidas em observância à legislação vigente, no que couber e a especificação do item cotado conforme edital;

12.5.4. As amostras serão analisadas, visando verificar o atendimento às especificações técnicas exigidas no termo de referência a ser constatada a qualidade, eficiência e conformidade com as especificações solicitadas.

12.5.5. Não será permitido fazer entregas adicionais ou substituição das amostras já apresentadas para fins de adequá-las às especificações constantes deste edital;

12.5.6. Os exemplares entregues serão tratados como protótipos, podendo seu conteúdo ser manuseado por nutricionista responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento;

12.5.7. Não será feito qualquer pagamento ou indenização por parte da administração referente a entrega das amostras pelos licitantes.

12.6. Os itens para a amostra serão TODOS os descritos nos Lotes constantes no Termo de Referência, de acordo com o(s) LOTE(S) arrematado(s) pela(s) licitante(s).



12.7. A critério da nutricionista responsável, poderá ser solicitada a apresentação da ficha técnica e dos laudos microbiológicos e físico-químicos do(s) produto(s), com o objetivo de subsidiar a análise técnica das amostras apresentadas.

12.8. O(s) licitante(s) será(ão) notificado(s) pelo Pregoeiro e deverá(ão) apresentar a documentação solicitada no prazo de até 03 (três) dias úteis, contados a partir da notificação. O não cumprimento do prazo estabelecido ou a não apresentação da documentação requerida resultará na desclassificação do licitante.

12.9. Os documentos solicitados deverão ser apresentados da seguinte forma:

12.9.1. Ficha técnica do produto, com informações sobre a composição nutricional do produto e Laudo Microbiológico e Físico-Químico do produto, para todos os itens que compõem o(s) lote(s) arrematado(s);

12.9.2. Os Laudos Microbiológicos e Físico-Químicos deverão ser emitidos em laboratório qualificado de referência OFICIAL (entende-se por referência oficial os laboratórios cadastrados no ministério da agricultura ou de entidades Públicas Federal, Estadual ou Municipal, obedecido ao disposto na Resolução-RDC Nº 331, de 23 de dezembro de 2019, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária);

12.9.3. Os Laudos Microbiológicos e Físico-Químicos deverão ser emitidos em nome do fabricante e/ou da empresa licitante;

12.9.4. As Fichas Técnicas e Laudos Microbiológicos e Físico-Químicos dos produtos deverão ser apresentados em original ou cópia autenticada.

12.9.5. Somente serão aceitos laudos emitidos nos últimos 12 (doze) meses, a contar da data de abertura da licitação.

13. DA JUSTIFICATIVA PARA ESCOLHA DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO POR LOTE

13.1. Na busca de garantir a mais lidima competitividade e integral legalidade do certame, propomos a eficiência técnica do agrupamento dos produtos, buscando uma logística de optar pela utilização de LOTES no processo de aquisição dos itens ao invés de itens unitários pelas seguintes justificativas:

A presente licitação, em se considerando o princípio da proporcionalidade e da razoabilidade, tendo em vista a divisão dos produtos em lotes, busca não só manter, mas ampliar a competitividade uma vez que agrupou em lotes itens semelhantes, com características comuns e de mesma natureza, a fim de gerar maior economia de escala e, conseqüentemente, melhor aproveitamento dos recursos públicos. Todos os itens agrupados nos lotes guardam semelhança entre si, o que afasta a possibilidade de restrição à competitividade pela simples união dos itens.



A licitação por lote é mais satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica, por consolidar as entregas a partir de um único fornecedor vencedor para um conjunto itens pertencentes à um referido LOTE, gerando assim maior eficiência na gestão contratual, bem como no processo de entrega, haja vista que é notório o fato de que ao se utilizar de muitos fornecedores para entrega, aumenta-se a incidência de possibilidades de atrasos, resultando em necessidade de armazenamento de itens no almoxarifado na espera da entrega dos demais itens que compõe o cardápio da alimentação, onde é mais vantajoso para a Administração a entrega do máximo de itens possível, diminuindo o custo de entrega e aumentando a eficiência da logística, visando a consolidação da entrega de todos os itens relacionados ao LOTE para a entrega nas escolas. Consequentemente a fragmentação da entrega dos itens que compõe o cardápio impõe custo operacional para a Administração.

Ressalte-se que o custo administrativo de gerenciar possíveis inúmeros contratos em razão da totalidade de itens licitados seria desproporcional aos benefícios trazidos, levando em consideração que o processo compõe um total de 36 itens, sendo possíveis 36 contratos, para possíveis 36 fornecedores distintos, caso a licitação fosse realizada por itens individualmente. Estes 36 itens foram agrupados em 05 lotes, reduzindo drasticamente a possibilidade de um número exorbitante de contratos, evitando a sobrecarga do setor responsável pela administração dos contratos.

Ademais, ressaltamos que ao agregar o quantitativo de recursos dentro de LOTES, conseguem-se maiores vantagens nos preços em relação à compra segmentada, pois há um montante maior de produtos a serem adquiridos por determinado fornecedor, atendendo o princípio da razoabilidade e da economicidade para a Administração.

Importa ainda salientar que para a compra de gêneros alimentícios destinadas à merenda escolar, escopo do processo, há a necessidade dos itens consolidados ao lote estejam disponíveis simultaneamente, haja vista que o atendimento ao cardápio já definido necessita de todos os itens mencionados para a realização das refeições.

Neste sentido, o entendimento da administração para o processo em tela, é que há plena justificativa para a composição do certame em LOTES, sendo ratificado que os itens agrupados nos lotes possuem a mesma natureza, que há um elevado quantitativo de empresas brasileiras que se encontram aptas ao pleno atendimento ao processo licitatório, observadas as contratações anteriores realizadas por esta prefeitura, quanto demais repartições públicas para itens semelhantes e que o formato de LOTES neste processo é mais vantajoso para a Administração.



Por fim, importa salientar o entendimento pacificado da súmula 247 do TCU, mencionada no Acórdão 5260/2011 (1ª Câmara):

“5. A representante mencionou, como reforço à sua pretensão, a Súmula-TCU nº 247, que diz acerca da obrigatoriedade da adjudicação por itens. A atenta leitura da Súmula, contudo, demonstra que a adjudicação ‘por itens’, nela defendida, está posta como contraponto à adjudicação ‘por preço global’. O que pretendeu, então, estabelecer a Súmula-TCU nº 247, foi consolidar o entendimento prevalecente nesta Casa, no sentido de que é condenável a adjudicação por preço global, por representar, no geral, restrição à competitividade. **Não teve a referida Súmula a pretensão de condenar a adjudicação por lotes**, tanto assim que eles sequer foram mencionados.

6. Nessa esteira, **não se pode pretender conferir interpretação à lei que seja contrária aos princípios da razoabilidade e da economicidade**. No caso concreto que se examina, a adjudicação por itens, nos termos defendidos pela representante, implicaria na necessidade de publicação de 415 Atas de Registro de Preços diferentes, com indubitável custo administrativo para sua formalização, publicação e gerenciamento. A divisão do objeto em lotes, na forma realizada, deverá resultar na publicação de apenas 15 Atas de Registro de Preços, conforme informou o pregoeiro.

7. Assim, e considerando que **os lotes são compostos por itens de uma mesma natureza**, não vislumbro qualquer irregularidade.” (grifo nosso).

Podemos ainda mencionar que a divisão em lotes justifica-se pelos seguintes pontos:

- **Especialização do Mercado:** O mercado de alimentos é segmentado. Existem fornecedores especializados em **perecíveis** (carnes, laticínios), que exigem logística de cadeia de frio; e fornecedores de **estocáveis/secos** (arroz, feijão, óleo). Exigir que uma única empresa forneça todos os itens restringiria a participação apenas a grandes distribuidores, reduzindo a competição.

- **Logística e Entrega:** A divisão por lotes (muitas vezes geográfica ou por categoria de produto) facilita a logística de distribuição nas unidades escolares, garantindo que alimentos frescos cheguem com qualidade e frequência necessária.



- **Segurança Alimentar e Continuidade:** O parcelamento mitiga o risco de desabastecimento. Se um fornecedor de um lote específico falhar, os demais lotes (e a alimentação dos alunos) não são necessariamente comprometidos, permitindo uma correção mais ágil pela administração.

A própria Lei de Licitações vigente prevê o critério de julgamento por lote, senão vejamos:

Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

V - atendimento aos princípios:

- a) da padronização, considerada a compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho;
- b) do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso;

Diante do exposto, a Administração opta pelo julgamento por **Lotes**, agrupando itens por afinidade comercial (ex: Lote de Carnes/perecíveis, Lote de Estocáveis, Lotes de itens de mercearia, etc). Tal medida visa evitar a fragmentação excessiva da contratação (que geraria custos operacionais de gestão de dezenas de contratos) e, ao mesmo tempo, evita o agrupamento global que impediria a participação de empresas especializadas e de pequeno porte. Busca-se, portanto, a **seleção da proposta mais vantajosa**, aliando a **eficiência logística** à **máxima competitividade e a economia de escala**, nos termos da Súmula 247 do TCU e do Art. 40 da Lei 14.133/21.

Catunda/CE,