



## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### PREGÃO ELETRÔNICO (COMPRAS)

**OBJETO:** Seleção de melhor proposta para registro de preços visando futuras e eventuais contratações para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao programa de merenda escolar da rede pública de ensino do município de Miraima-CE, de interesse da Secretaria Municipal de Educação.

**ÓRGÃO GERENCIADOR:** Secretaria Municipal de Educação.

**ÓRGÃO PARTICIPANTE:** Secretaria Municipal de Educação.

#### 1. DA FUNDAMENTAÇÃO E PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA-ME E EMPRESA DE PEQUENO PORTE-EPP NO(S) GRUPO(S) EXCLUSIVO(S)

1.1. TERMO DE REFERÊNCIA PARA PREGÃO ELETRÔNICO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP COM LOTE(S) COM AMPLA PARTICIPAÇÃO E EXCLUSIVO(S) À MICROEMPRESA - ME E EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP, REGIDO PELA LEI N.º 10.520, DE 17 DE JULHO DE 2002 E SUBSIDIARIAMENTE PELA LEI N.º 8.666 DE 21/06/93 ALTERADA PELA LEI N.º 8.883/94 DE 08.06.94 E LEI 9.648/98 E LEGISLAÇÃO COMPLEMENTAR EM VIGOR, LEI 123/2006, LEI 147/2014 E SUAS ALTERAÇÕES, DECRETO MUNICIPAL N° 036/2021, DECRETO FEDERAL N° 10.024, DE 20 DE SETEMBRO DE 2019 E LEI 12.846/2013.

1.2. Para o cumprimento do disposto no art. 48 da Lei Complementar 147/14, a administração pública:

I - deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais); (Redação dada pela Lei Complementar N° 147, de 7 de agosto de 2014)

III - deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

1.3. A participação é exclusiva à microempresa ou empresa de pequeno porte (ME ou EPP) nos grupos: **Grupo 02:** Cota Reservada 25%; **Grupo 04:** Cota Reservada 25%; **Grupo 06:** Cota Reservada 25%; **Grupo 08:** Cota Reservada 25% e **Grupo 10:** Cota Reservada 25%.



## 2. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO, CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DIVISÃO POR GRUPOS

2.1. O presente termo de referencia é oriundo da solicitação de despesas Nº 20221123001 (Secretaria Municipal de Educação).

2.2. Critério de julgamento: **MENOR PREÇO POR GRUPO.**

### 2.3. Justificativa para divisão de Grupos

2.3.1. Quanto à divisão técnica dos grupos os itens foram reunidos em virtude dos mesmos guardarem compatibilidade entre si, observando-se, inclusive as regras de mercado para a contratação dos serviços, de modo a manter a competitividade necessária à disputa.

2.3.2. No objeto em tela caso fosse adotado o critério de julgamento por item geraria um número muito grande de vencedores para o atendimento de um mesmo objeto, o que dificultaria a coordenação das atividades, pois a secretaria solicitante não conta com servidores suficientes para fiscalizar e acompanhar um elevado número de contratos. Desta feita optamos pelo critério de julgamento menor Preço por Grupo.

2.3.3. No que diz respeito ao princípio da Economicidade e em contratar a proposta mais vantajosa, individualizar a contratação do aludido objeto sobrecarrega a administração pública e encarece o contrato final, haja vista também que os licitantes possuem margem de negociação maior por estarem comercializando uma maior parcela (grupo) do objeto licitado, dessa forma na divisão por grupo do objeto em tela há um grande ganho para a Administração na economia de escala, tendo em vista que implicaria em aumento de quantitativos e conseqüentemente, numa redução de preços a serem pagos pela Administração.

| GRUPO 01: COTA PRINCIPAL 75% (AMPLA PARTICIPAÇÃO) |  |      |       |                        |               |
|---|--|------|-------|------------------------|---------------|
| ITEM  | ESPECIFICAÇÃO  | UND. | QTDE. | VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL |               |
|   |  |      |       | VR. UNITÁRIO           | VR. TOTAL     |
| 01  | <b>ABACAXI</b> - De primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.  | KG   | 2010  | R\$ 4,68               | R\$ 9.406,80  |
| 03  | <b>ACEROLA</b> - fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades, larvas e parasitas. | KG   | 923   | R\$ 12,00              | R\$ 11.076,00 |
| 05  | <b>ALHO</b> - Alho bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes,   | KG   | 1388  | R\$ 26,45              | R\$ 36.712,60 |



|    |  |    |      |           |               |
|----|--|----|------|-----------|---------------|
|    | tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.  |    |      |           |               |
| 07 | <b>BANANA PRATA</b> - Fruto médio, limpo, integro, firme e sem manchas; acondicionado de formas a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos; apresentando grau de maturação adequado que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes. | KG | 2228 | R\$ 5,45  | R\$ 12.142,60 |
| 09 | <b>BATATA DOCE</b> – Raiz tuberosa nas cores externas amarela, branca e roxa. Sem injúria por praga ou doença; sem problemas fisiológicos como rachaduras e deformações. Sem danos mecânicos e esverdeamento ou quaisquer defeitos considerados prejudiciais a conservação. Livre de terra e outros materiais estranhos que venham a comprometer sua qualidade.  | KG | 1620 | R\$ 6,12  | R\$ 9.914,40  |
| 11 | <b>CEBOLA BRANCA</b> – Bolbo constituído por folhas escamiformes, em camadas, cultivadas em hortas. Deve apresentar formato arredondado, achatado ou em forma de pera. Bulbos brancos, firmes, com casca seca, pescoço seco e cicatrizado. Não deve exibir brotamentos, feridas, áreas amolecidas ou mofo.   | KG | 1860 | R\$ 7,91  | R\$ 14.712,60 |
| 13 | <b>CENOURA</b> - Frescas de ótima qualidade, compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, sabor e cor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.   | KG | 2498 | R\$ 8,38  | R\$ 20.933,24 |
| 15 | <b>CHEIRO-VERDE</b> - Erva produto de horta, encontrada na forma de ramos, composto por coentro e cebola de palha (cebolinha), condimento picante, deve apresentar folhas frescas, com aroma característico, sem contaminantes que tornem impróprio para o consumo humano.   | KG | 1860 | R\$ 14,67 | R\$ 27.286,20 |
| 17 | <b>JERIMUM</b> - Fruto sem folhas, de coloração marrom uniforme, parte interna alaranjado intenso, livre de terra e outros materiais estranhos que venham comprometer sua qualidade. Sem injúria por praga ou doença, sem danos mecânicos, sem deformação, sem rachadura que venham a comprometer a qualidade e apresentação do produto.   | KG | 1883 | R\$ 5,60  | R\$ 10.544,80 |
| 19 | <b>MAÇÃ</b> - Fuji ou gala, nacional, extra fruto de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho.   | KG | 2288 | R\$ 11,18 | R\$ 25.579,84 |

|    |  |    |      |           |                  |
|----|--|----|------|-----------|------------------|
| 21 | <b>MACAXEIRA</b> - raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.   | KG | 1620 | R\$ 5,70  | R\$<br>9.234,00  |
| 23 | <b>MAMÃO</b> - tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte.   | KG | 2123 | R\$ 4,87  | R\$<br>10.339,01 |
| 25 | <b>MANGA</b> - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.   | KG | 2228 | R\$ 5,78  | R\$<br>12.877,84 |
| 27 | <b>MELANCIA</b> - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.  | KG | 3390 | R\$ 4,30  | R\$<br>14.577,00 |
| 29 | <b>PIMENTA DO REINO</b> – Pimenta do reino moída, boa qualidade, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem 150g.  | KG | 1388 | R\$ 7,40  | R\$<br>10.271,20 |
| 31 | <b>POLPA DE ABACAXI</b> - sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando no mínimo 1000g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: | KG | 1650 | R\$ 12,50 | R\$<br>20.625,00 |



|    |   |    |      |           |               |
|----|---|----|------|-----------|---------------|
|    | registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, n  do lote, data de fabrica o, validade, peso, composi o e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).  |    |      |           |               |
| 33 | <b>POLPA DE CAJ </b> - sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresenta o na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e s , isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem a u ar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18  C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos at xicos pesando no mínimo 1000g, e suas condi oes e especifica oes deverão estar de acordo com os normativos e o n  do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, n  do lote, data de fabrica o, validade, peso, composi o e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).   | KG | 1650 | R\$ 12,83 | R\$ 21.169,50 |
| 35 | <b>POLPA DE GOIABA</b> - sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresenta o na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e s , isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem a u ar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18  C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos at xicos pesando no mínimo 1000g, e suas condi oes e especifica oes deverão estar de acordo com os normativos e o n  do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, n  do lote, data de fabrica o, validade, peso, composi o e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). | KG | 1650 | R\$ 11,16 | R\$ 18.414,00 |
| 37 | <b>TOMATE</b> - Tomate selecionado, de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento, sem danos mecânicos e físicos, sem ferimentos, tenros, sem manchas, com colora o uniforme.   | KG | 1823 | R\$ 8,73  | R\$ 15.914,79 |
| 39 | <b>BATATA INGLESA</b> - Porte médio/grande, apresentado tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfusões e corte). Deverá apresentar grau de matura o tal que permita suportar a manipula o, o transporte e a conserva o em condi oes  | KG | 1620 | R\$ 8,53  | R\$ 13.818,60 |

|                              |  |  |  |  |                       |
|------------------------------|--|--|--|--|-----------------------|
|                              | adequadas para o consumo mediato e imediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor. |  |  |  |                       |
| <b>VALOR GLOBAL DO GRUPO</b> |  |  |  |  | <b>R\$ 325.550,02</b> |

| <b>GRUPO 02: COTA RESERVADA 25% (PARA ME E EPP)</b> |  |      |       |                        |               |
|---|--|------|-------|------------------------|---------------|
| ITEM  | ESPECIFICAÇÃO  | UND. | QTDE. | VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL |               |
|   |  |      |       | VR. UNITÁRIO           | VR. TOTAL     |
| 02  | <b>ABACAXI</b> - De primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.  | KG   | 670   | R\$ 4,68               | R\$ 3.135,60  |
| 04  | <b>ACEROLA</b> - fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades, larvas e parasitas.   | KG   | 307   | R\$ 12,00              | R\$ 3.684,00  |
| 06  | <b>ALHO</b> - Alho bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.   | KG   | 462   | R\$ 26,45              | R\$ 12.219,90 |
| 08  | <b>BANANA PRATA</b> - Fruto médio, limpo, integro, firme e sem manchas; acondicionado de formas a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos; apresentando grau de maturação adequado que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes. | KG   | 742   | R\$ 5,45               | R\$ 4.043,90  |
| 10  | <b>BATATA DOCE</b> - Raiz tuberosa nas cores externas amarela, branca e roxa. Sem injúria por praga ou doença; sem problemas fisiológicos como rachaduras e deformações. Sem danos mecânicos e esverdeamento ou quaisquer defeitos considerados prejudiciais a conservação. Livre de terra e outros materiais estranhos que venham a comprometer sua qualidade.  | KG   | 540   | R\$ 6,12               | R\$ 3.304,80  |
| 12  | <b>CEBOLA BRANCA</b> - Bolbo constituído por folhas escamiformes, em camadas, cultivadas em hortas. Deve apresentar formato arredondado, achatado ou em forma de pera. Bulbos brancos, firmes, com casca seca,   | KG   | 620   | R\$ 7,91               | R\$ 4.904,20  |



|    |   |    |      |           |                 |
|----|---|----|------|-----------|-----------------|
|    | pescoço seco e cicatrizado. Não deve exibir brotamentos, feridas, áreas amolecidas ou mofo.   |    |      |           |                 |
| 14 | <b>CENOURA</b> - Frescas de ótima qualidade, compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, sabor e cor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.  | KG | 832  | R\$ 8,38  | R\$<br>6.972,16 |
| 16 | <b>CHEIRO-VERDE</b> - Erva produto de horta, encontrada na forma de ramos, composto por coentro e cebola de palha (cebolinha), condimento picante, deve apresentar folhas frescas, com aroma característico, sem contaminantes que tornem impróprio para o consumo humano.  | KG | 620  | R\$ 14,67 | R\$<br>9.095,40 |
| 18 | <b>JERIMUM</b> - Fruto sem folhas, de coloração marrom uniforme, parte interna alaranjado intenso, livre de terra e outros materiais estranhos que venham comprometer sua qualidade. Sem injúria por praga ou doença, sem danos mecânicos, sem deformação, sem rachadura que venham a comprometer a qualidade e apresentação do produto.  | KG | 627  | R\$ 5,60  | R\$<br>3.511,20 |
| 20 | <b>MAÇÃ</b> - Fuji ou gala, nacional, extra fruto de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho.  | KG | 762  | R\$ 11,18 | R\$<br>8.519,16 |
| 22 | <b>MACAXEIRA</b> - raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.   | KG | 540  | R\$ 5,70  | R\$<br>3.078,00 |
| 24 | <b>MAMÃO</b> - tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte.  | KG | 707  | R\$ 4,87  | R\$<br>3.443,09 |
| 26 | <b>MANGA</b> - fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. | KG | 742  | R\$ 5,78  | R\$<br>4.288,76 |
| 28 | <b>MELANCIA</b> - fruto fresco, tendo atingido o grau   | KG | 1130 | R\$ 4,30  | R\$             |

|    |   |    |     |           |              |
|----|---|----|-----|-----------|--------------|
|    | máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.  |    |     |           | 4.859,00     |
| 30 | <b>PIMENTA DO REINO</b> – Pimenta do reino moída, boa qualidade, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem 150g.   | KG | 462 | R\$ 7,40  | R\$ 3.418,80 |
| 32 | <b>POLPA DE ABACAXI</b> - sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando no mínimo 1000g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). | KG | 550 | R\$ 12,50 | R\$ 6.875,00 |
| 34 | <b>POLPA DE CAJÁ</b> - sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando no mínimo 1000g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).    | KG | 550 | R\$ 12,83 | R\$ 7.056,50 |
| 36 | <b>POLPA DE GOIABA</b> - sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes  | KG | 550 | R\$ 11,16 | R\$ 6.138,00 |



|                              |   |    |     |          |                       |
|------------------------------|---|----|-----|----------|-----------------------|
|                              | comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando no mínimo 1000g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). |    |     |          |                       |
| 38                           | <b>TOMATE</b> - Tomate selecionado, de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento, sem danos mecânicos e físicos, sem ferimentos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme.  | KG | 607 | R\$ 8,73 | R\$ 5.299,11          |
| 40                           | <b>BATATA INGLESA</b> - Porte médio/grande, apresentado tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfusões e corte). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor.  | KG | 540 | R\$ 8,53 | R\$ 4.606,20          |
| <b>VALOR GLOBAL DO GRUPO</b> |   |    |     |          | <b>R\$ 108.452,78</b> |

| GRUPO 03: COTA PRINCIPAL 75% (AMPLA PARTICIPAÇÃO) |   |      |       |                        |               |
|---|---|------|-------|------------------------|---------------|
| ITEM  | ESPECIFICAÇÃO   | UND. | QTDE. | VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL |               |
|   |   |      |       | VR. UNITÁRIO           | VR. TOTAL     |
| 41  | <b>AÇÚCAR CRISTAL BRANCO</b> – produto derivado da cana de açúcar, tipo cristal, granulado, cor clara, constituído de sacarose da cana de açúcar, sem umidade e sujidade, livre de impurezas e matéria terrosa, insetos e microrganismos que possam torna-lo impróprio para o consumo humano ou comprometendo seu armazenamento. Validade de 10 meses da data de entrega do produto. Embalagem primária – o produto deverá ser apresentado em embalagem de polietileno atóxica, resistente e inviolada contendo 1 kg. | KG   | 2100  | R\$ 5,62               | R\$ 11.802,00 |
| 43  | <b>ALHO AMASSADO SEM SAL</b> - Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Embalagem  | UND  | 1500  | R\$ 19,33              | R\$ 28.995,00 |

|    |  |     |      |          |               |
|----|--|-----|------|----------|---------------|
|    | primaria: pote de PVC leitoso atóxico contendo mínimo 410g do produto.   |     |      |          |               |
| 45 | <b>ARROZ BENEFICIADO</b> – Polido, longo tipo 1, cor branca, umidade entre 12-24%, livre de impurezas, sem sujidades, parasitas, larvas, bolores, insetos ou microrganismos que possam torna-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer sua estocagem. É obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. A data de fabricação e validade expressas na embalagem. Validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. Embalagem primária – pacote de polietileno atóxico resistente e inviolada contendo 1 kg do produto.   | KG  | 3000 | R\$ 6,02 | R\$ 18.060,00 |
| 47 | <b>COLORÍFICO</b> - produto a base de urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, sabor e odor próprio, livre de impurezas, umidade e sujidade, insetos e microrganismos que possam torna-lo impróprio para o consumo humano e comprometer seu armazenamento. Validade mínima de 06 (seis) meses da data da entrega do produto. Embalagem primaria – pacote de polietileno atóxico, resistente e inviolada, contendo 100g do produto.   | PCT | 4275 | R\$ 1,65 | R\$ 7.053,75  |
| 49 | <b>CREME DE LEITE</b> - Caixa de creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria-prima selecionada, validade mínima de 3 meses e embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de 200g.   | CX  | 2250 | R\$ 7,73 | R\$ 17.392,50 |
| 51 | <b>EXTRATO DE TOMATE</b> - produto obtido da polpa de frutos do tomateiro ( <i>Lycopersicon esculentum</i> L.), devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, podendo ser adicionado de sal e/ou açúcar. O produto deve ser obtido de tomates maduros e sãos, e limpos por processo tecnológico adequado; massa homogênea, sabor, cor e odor característico; estar isento de sujidades ou outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O extrato de tomate não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microrganismos, em quantidade que possam tornar-se nocivas à saúde humana. As características microbiológicas do produto devem estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica hermeticamente fechada e resistente ou tetrapak. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de no mínimo 300g. | UND | 1163 | R\$ 5,88 | R\$ 6.838,44  |
| 53 | <b>FARINHA DE MILHO FLOCADA</b> - pré-cozida é   | PCT | 9975 | R\$ 3,08 | R\$           |



|    |   |     |       |           |               |
|----|---|-----|-------|-----------|---------------|
|    | o produto obtido pela moagem do grão de milho ( <i>Zea mays</i> L.) desgerminado, pré-cozido ou pré-gelatinizado. Com características próprias, cor amarela, odor e sabor próprio. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação. Prazo de validade de acordo com o fabricante. A embalagem primária do produto deverá ser de material plástico resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 400g.  |     |       |           | 30.723,00     |
| 55 | <b>FEIJÃO DE CORDA</b> - grão comestível de feijão "in natura", constituído de 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica, tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. - embalagem polietileno transparente original de fábrica com 1kg.  | KG  | 2625  | R\$ 12,29 | R\$ 32.261,25 |
| 57 | <b>MACARRÃO</b> - massa alimentícia obtida pelo empasto e amassamento exclusivo da farinha de trigo comum e/ou 7' sêmola/ semolina de trigo, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados. Espaguete, massa longa, umidade inferior a 13%. Composição nutricional: máximo 76g de hidratos de carbono. Deverá apresentar-se livre de impurezas, inseto e microrganismos que possam torna-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer sua estocagem. Obrigatório conter data de fabricação e validade expressas na embalagem do produto, bem como o número do lote. Embalagem primária – pacote de polietileno atóxico, resistente e inviolada, com no mínimo 400g do produto. | PCT | 12075 | R\$ 5,10  | R\$ 61.582,50 |
| 59 | <b>MILHO EM CONSERVA</b> - grão de milho em conserva sem adição de corantes e com adição de conservantes permitidos por lei. A embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, qualidade do produto e número do registro. Não serão aceitas latas amassadas ou violadas. Embalagem contendo no mínimo 170g do produto.   | UND | 3473  | R\$ 5,42  | R\$ 18.823,66 |
| 61 | <b>MILHO PARA PIPOCA</b> - grão de primeira qualidade, tipo 1, duro beneficiado, polido, limpo, isento de matérias terrosas. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Pacote de 500g. Deverá ser entregue com no mínimo de 06 meses de validade a partir da data de entrega.   | PCT | 375   | R\$ 6,50  | R\$ 2.437,50  |
| 63 | <b>ÓLEO VEGETAL REFINADO, COMESTÍVEL DE SOJA</b> - Produto refinado de soja e sem colesterol, registrado no Ministério da Saúde e   | GF  | 825   | R\$ 16,27 | R\$ 13.422,75 |

|                              |  |     |      |          |                       |
|------------------------------|--|-----|------|----------|-----------------------|
|                              | com data de validade mínima de 10 meses da entrega do produto. Deve apresentar aspecto límpido e sem impurezas com cor e odor característicos. Obrigatório conter a data da fabricação e validade expressas na embalagem do produto, bem como o número de lote. Embalagem contendo 900ml do produto.   |     |      |          |                       |
| 65                           | <b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DA SOJA</b> - Produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja, granulada, sem corante. Embalagem limpa, íntegra, resistente, transparente, de polietileno atóxico, constando nome e marca do produto, validade, lote, informação nutricional e ingredientes. Rótulo conforme exigido pela ANVISA. Embalagem contendo 400 g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.                              | PCT | 3450 | R\$ 8,88 | R\$ 30.636,00         |
| 67                           | <b>SAL</b> - Refinado, iodado, livre de impurezas, não tóxico, com dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de iodo de acordo com a legislação federal vigente; registrado no Ministério da Saúde e constituído de acordo com o decreto 75.679/75 MS e produzido em 2018, validade de no mínimo 80% da data da entrega do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem do produto, bem como o número do lote. | KG  | 563  | R\$ 1,73 | R\$ 973,99            |
| 69                           | <b>TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA</b> - Tempero completo sem pimenta. Embalagem aluminizada primária com no mínimo 310g. Ingredientes: cebola, alho, amido, coentro, orégano, salsa, cominho e sem GLUTAMATO. Data de validade e lotes expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.   | UND | 2475 | R\$ 6,80 | R\$ 16.830,00         |
| 71                           | <b>VINAGRE DE MAÇÃ</b> - sem álcool, embalagem de 750ml. Rotulagem contendo as seguintes informações, denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Validade mínima de 6 meses da data da entrega. Embalagem plástica, tipo PET atóxica.   | GF  | 1238 | R\$ 5,06 | R\$ 6.264,28          |
| <b>VALOR GLOBAL DO GRUPO</b> |  |     |      |          | <b>R\$ 304.096,62</b> |

| GRUPO 04: COTA RESERVADA 25% (PARA ME E EPP) |   |      |       |                        |              |
|--|---|------|-------|------------------------|--------------|
| ITEM   | ESPECIFICAÇÃO   | UND. | QTDE. | VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL |              |
|  |   |      |       | VR. UNITÁRIO           | VR. TOTAL    |
| 42   | <b>AÇÚCAR CRISTAL BRANCO</b> – produto derivado da cana de açúcar, tipo cristal, granulado, cor clara, constituído de sacarose da cana de açúcar, sem umidade e sujidade, livre de impurezas e matéria terrosa, insetos e microrganismos que possam torna-lo impróprio para o consumo humano ou comprometendo | KG   | 700   | R\$ 5,62               | R\$ 3.934,00 |



|    |   |     |      |           |              |
|----|---|-----|------|-----------|--------------|
|    | seu armazenamento. Validade de 10 meses da data de entrega do produto. Embalagem primária – o produto deverá ser apresentado em embalagem de polietileno atóxica, resistente e inviolada contendo 1 kg.   |     |      |           |              |
| 44 | <b>ALHO AMASSADO SEM SAL</b> - Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo mínimo 410g do produto.   | UND | 500  | R\$ 19,33 | R\$ 9.665,00 |
| 46 | <b>ARROZ BENEFICIADO</b> – Polido, longo tipo 1, cor branca, umidade entre 12-24%, livre de impurezas, sem sujidades, parasitas, larvas, bolores, insetos ou microrganismos que possam torna-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer sua estocagem. É obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. A data de fabricação e validade expressas na embalagem. Validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. Embalagem primária – pacote de polietileno atóxico resistente e inviolada contendo 1 kg do produto.  | KG  | 1000 | R\$ 6,02  | R\$ 6.020,00 |
| 48 | <b>COLORÍFICO</b> - produto a base de urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, sabor e odor próprio, livre de impurezas, umidade e sujidade, insetos e microrganismos que possam torna-lo impróprio para o consumo humano e comprometer seu armazenamento. Validade mínima de 06 (seis) meses da data da entrega do produto. Embalagem primária – pacote de polietileno atóxico, resistente e inviolada, contendo 100g do produto.  | PCT | 1425 | R\$ 1,65  | R\$ 2.351,25 |
| 50 | <b>CREME DE LEITE</b> - Caixa de creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria-prima selecionada, validade mínima de 3 meses e embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de 200g.  | CX  | 750  | R\$ 7,73  | R\$ 5.797,50 |
| 52 | <b>EXTRATO DE TOMATE</b> - produto obtido da polpa de frutos do tomateiro ( <i>Lycopersicon esculentum</i> L.), devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, podendo ser adicionado de sal e/ou açúcar. O produto deve ser obtido de tomates maduros e sãos, e limpos por processo tecnológico adequado; massa homogênea, sabor, cor e odor característico; estar isento de sujidades ou outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O extrato de tomate não poderá conter germes patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microrganismos, em quantidade que possam tornar-se nocivas à saúde humana. | UND | 387  | R\$ 5,88  | R\$ 2.275,56 |

|    |   |     |      |           |               |
|----|---|-----|------|-----------|---------------|
|    | As características microbiológicas do produto devem estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica hermeticamente fechada e resistente ou tetrapak. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de no mínimo 300g.   |     |      |           |               |
| 54 | <b>FARINHA DE MILHO FLOCADA</b> - pré-cozida é o produto obtido pela moagem do grão de milho ( <i>Zea mays L.</i> ) desgerminado, pré-cozido ou pré-gelatinizado. Com características próprias, cor amarela, odor e sabor próprio. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação. Prazo de validade de acordo com o fabricante. A embalagem primária do produto deverá ser de material plástico resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 400g.  | PCT | 3325 | R\$ 3,08  | R\$ 10.241,00 |
| 56 | <b>FEIJÃO DE CORDA</b> - grão comestível de feijão "in natura", constituído de 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica, tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. - embalagem polietileno transparente original de fábrica com 1kg.  | KG  | 875  | R\$ 12,29 | R\$ 10.753,75 |
| 58 | <b>MACARRÃO</b> - massa alimentícia obtida pelo empasto e amassamento exclusivo da farinha de trigo comum e/ou 7' sêmola/ semolina de trigo, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados. Espaguete, massa longa, umidade inferior a 13%. Composição nutricional: máximo 76g de hidratos de carbono. Deverá apresentar-se livre de impurezas, inseto e microrganismos que possam torna-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer sua estocagem. Obrigatório conter data de fabricação e validade expressas na embalagem do produto, bem como o número do lote. Embalagem primária – pacote de polietileno atóxico, resistente e inviolada, com no mínimo 400g do produto. | PCT | 4025 | R\$ 5,10  | R\$ 20.527,50 |
| 60 | <b>MILHO EM CONSERVA</b> - grão de milho em conserva sem adição de corantes e com adição de conservantes permitidos por lei. A embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, qualidade do produto e número do registro. Não serão aceitas latas amassadas ou violadas. Embalagem contendo no mínimo 170g do produto.   | UND | 1157 | R\$ 5,42  | R\$ 6.270,94  |
| 62 | <b>MILHO PARA PIPOCA</b> - grão de primeira qualidade, tipo 1, duro beneficiado, polido,  | PCT | 125  | R\$ 6,50  | R\$ 812,50    |



|                              |  |     |      |           |                       |
|------------------------------|--|-----|------|-----------|-----------------------|
|                              | limpo, isento de matérias terrosas. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Pacote de 500g. Deverá ser entregue com no mínimo de 06 meses de validade a partir da data de entrega.   |     |      |           |                       |
| 64                           | <b>ÓLEO VEGETAL REFINADO, COMESTÍVEL DE SOJA</b> - Produto refinado de soja e sem colesterol, registrado no Ministério da Saúde e com data de validade mínima de 10 meses da entrega do produto. Deve apresentar aspecto límpido e sem impurezas com cor e odor característicos. Obrigatório conter a data da fabricação e validade expressas na embalagem do produto, bem como o número de lote. Embalagem contendo 900ml do produto.             | GF  | 275  | R\$ 16,27 | R\$ 4.474,25          |
| 66                           | <b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DA SOJA</b> - Produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja, granulada, sem corante. Embalagem limpa, íntegra, resistente, transparente, de polietileno atóxico, constando nome e marca do produto, validade, lote, informação nutricional e ingredientes. Rótulo conforme exigido pela ANVISA. Embalagem contendo 400 g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.                              | PCT | 1150 | R\$ 8,88  | R\$ 10.212,00         |
| 68                           | <b>SAL</b> - Refinado, iodado, livre de impurezas, não tóxico, com dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de iodo de acordo com a legislação federal vigente; registrado no Ministério da Saúde e constituído de acordo com o decreto 75.679/75 MS e produzido em 2018, validade de no mínimo 80% da data da entrega do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem do produto, bem como o número do lote. | KG  | 187  | R\$ 1,73  | R\$ 323,51            |
| 70                           | <b>TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA</b> - Tempero completo sem pimenta. Embalagem aluminizada primária com no mínimo 310g. Ingredientes: cebola, alho, amido, coentro, orégano, salsa, cominho e sem GLUTAMATO. Data de validade e lotes expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.   | UND | 825  | R\$ 6,80  | R\$ 5.610,00          |
| 72                           | <b>VINAGRE DE MAÇÃ</b> - sem álcool, embalagem de 750ml. Rotulagem contendo as seguintes informações, denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Validade mínima de 6 meses da data da entrega. Embalagem plástica, tipo PET atóxica.   | GF  | 412  | R\$ 5,06  | R\$ 2.084,72          |
| <b>VALOR GLOBAL DO GRUPO</b> |  |     |      |           | <b>R\$ 101.353,48</b> |

| GRUPO 05: COTA PRINCIPAL 75% (AMPLA PARTICIPAÇÃO) |               |      |       |                        |     |
|---|---------------|------|-------|------------------------|-----|
| ITEM  | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QTDE. | VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL |     |
|   |               |      |       | VR.                    | VR. |

|    |   |     |      | UNITÁRIO | TOTAL            |
|----|---|-----|------|----------|------------------|
| 73 | <b>BISCOITO AMANTEIGADO</b> obtido mistura de farinha, amido ou fécula com outros ingredientes, submetidos a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. Farinha de trigo, sal refinado, gordura vegetal (preferencialmente livre de gordura trans), amido de milho e açúcar, leite, chocolate e coco quando o caso. - dupla embalagem primária de polietileno de no mínimo 300gr.   | PCT | 675  | R\$ 8,13 | R\$<br>5.487,75  |
| 75 | <b>BISCOITO POPULAR DOCE</b> – sabor leite ou coco, fabricado com os seguintes ingredientes em sua fórmula: farinha de trigo enriquecido com ácido fólico e ferro, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermento químico e aditivos alimentares. Deverá apresentar-se sem impurezas ou sujidades, com registro do Ministério da Saúde e validade mínima de 6 (seis) meses da data da entrega do produto. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, quebrados, e de características organolépticas anormais. Embalagem primária – pacote atóxico resistente e inviolada, com no mínimo 300g do produto.  | PCT | 4478 | R\$ 5,93 | R\$<br>26.554,54 |
| 77 | <b>BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE-</b> de 1ª qualidade. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), sal, lecitina de soja corante caramelo e aromatizante. Contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. - O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, lacrada. Embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de no mínimo 300g do produto. | PCT | 4478 | R\$ 7,68 | R\$<br>34.391,04 |
| 79 | <b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER</b> – Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, amido de milho. Valor nutricional da porção de 100g: mínimo de 70g de carboidrato, 10g de proteína, 12,5g de gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a parti de matérias primas sãs e limpas,   | PCT | 4478 | R\$ 7,66 | R\$<br>34.301,48 |



|                              |   |     |      |           |                       |
|------------------------------|---|-----|------|-----------|-----------------------|
|                              | isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados, biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço – embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de no mínimo 350g.  |     |      |           |                       |
| 81                           | <b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL</b> – Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo no mínimo 350g | PCT | 900  | R\$ 8,17  | R\$ 7.353,00          |
| 83                           | <b>BOLO FOFO</b> - produto natural isento de sujidades, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Data de Fabricação e Validade, registros do fabricante e informações nutricionais   | KG  | 1538 | R\$ 11,13 | R\$ 17.117,94         |
| 85                           | <b>PÃO DE HAMBURGUER</b> - Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, sal, gordura vegetal e conservantes. Pacote com 10 unidades contendo no mínimo 510g do produto.   | PCT | 3525 | R\$ 7,03  | R\$ 24.780,75         |
| 87                           | <b>PÃO INTEGRAL</b> - produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25 g. Deverá conter no mínimo farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, com no mínimo 300g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 10 (dez) dias de validade e no máximo 15 (quinze) dias de fabricação.        | PCT | 375  | R\$ 6,88  | R\$ 2.580,00          |
| <b>VALOR GLOBAL DO GRUPO</b> |   |     |      |           | <b>R\$ 152.566,50</b> |

| GRUPO 06: COTA RESERVADA 25% (PARA ME E EPP) |               |      |       |                        |
|--|---------------|------|-------|------------------------|
| ITEM   | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QTDE. | VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL |

|    |   |     |      | VR.<br>UNITÁRIO | VR.<br>TOTAL     |
|----|---|-----|------|-----------------|------------------|
| 74 | <b>BISCOITO AMANTEIGADO</b> obtido mistura de farinha, amido ou fécula com outros ingredientes, submetidos a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. Farinha de trigo, sal refinado, gordura vegetal (preferencialmente livre de gordura trans), amido de milho e açúcar, leite, chocolate e coco quando o caso. - dupla embalagem primária de polietileno de no mínimo 300gr.   | PCT | 225  | R\$ 8,13        | R\$<br>1.829,25  |
| 76 | <b>BISCOITO POPULAR DOCE</b> – sabor leite ou coco, fabricado com os seguintes ingredientes em sua fórmula: farinha de trigo enriquecido com ácido fólico e ferro, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermento químico e aditivos alimentares. Deverá apresentar-se sem impurezas ou sujidades, com registro do Ministério da Saúde e validade mínima de 6 (seis) meses da data da entrega do produto. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, quebrados, e de características organolépticas anormais. Embalagem primária – pacote atóxico resistente e inviolada, com no mínimo 300g do produto.  | PCT | 1492 | R\$ 5,93        | R\$<br>8.847,56  |
| 78 | <b>BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE-</b> de 1ª qualidade. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), sal, lecitina de soja corante caramelo e aromatizante. Contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. - O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, lacrada. Embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de no mínimo 300g do produto. | PCT | 1492 | R\$ 7,68        | R\$<br>11.458,56 |
| 80 | <b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER</b> – Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, amido de milho. Valor nutricional da porção de 100g: mínimo de 70g de carboidrato, 10g de proteína, 12,5g de gorduras totais. O biscoito deverá ser  | PCT | 1492 | R\$ 7,66        | R\$<br>11.428,72 |



|                              |   |     |      |           |                      |
|------------------------------|---|-----|------|-----------|----------------------|
|                              | fabricado a parti de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados, biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresenta excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço – embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de no mínimo 350g.  |     |      |           |                      |
| 82                           | <b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL</b> – Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo no mínimo 350g | PCT | 300  | R\$ 8,17  | R\$ 2.451,00         |
| 84                           | <b>BOLO FOFO</b> - produto natural isento de sujidades, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Data de Fabricação e Validade, registros do fabricante e informações nutricionais   | KG  | 512  | R\$ 11,13 | R\$ 5.698,56         |
| 86                           | <b>PÃO DE HAMBURGUER</b> - Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, sal, gordura vegetal e conservantes. Pacote com 10 unidades contendo no mínimo 510g do produto.   | PCT | 1175 | R\$ 7,03  | R\$ 8.260,25         |
| 88                           | <b>PÃO INTEGRAL</b> - produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25 g. Deverá conter no mínimo farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, com no mínimo 300g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 10 (dez) dias de validade e no máximo 15 (quinze) dias de fabricação.        | PCT | 125  | R\$ 6,88  | R\$ 860,00           |
| <b>VALOR GLOBAL DO GRUPO</b> |   |     |      |           | <b>R\$ 50.833,90</b> |

| GRUPO 07: COTA PRINCIPAL 75% (AMPLA PARTICIPAÇÃO) |               |      |       |                        |
|---|---------------|------|-------|------------------------|
| ITEM  | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QTDE. | VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL |

|    |  |     |      | VR.<br>UNITÁRIO | VR.<br>TOTAL  |
|----|--|-----|------|-----------------|---------------|
| 89 | <b>ACHOCOLATADO</b> - Achocolatado em pó instantâneo, integral, com 10 vitaminas e sais minerais, produto em pó de boa qualidade, enriquecido com (VIT A, D3, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12 e ferro e zinco). Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, data de validade, procedência, rotulagem segundo as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente, validade mínima de 5 meses a contar da entrega. Contendo 400g do produto, inviolada, livre de insetos, larvas e microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina e sal. | UND | 75   | R\$ 11,58       | R\$ 868,50    |
| 91 | <b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> - de primeira qualidade, contendo no mínimo 160g do produto. Isenta de sujidades, parasita e larvas. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, data de validade, procedência, rotulagem segundo as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente, validade mínima de 5 meses a contar da entrega.   | UND | 750  | R\$ 7,08        | R\$ 5.310,00  |
| 93 | <b>CEREAL MATINAL - Infantil</b> , sem adição de açúcar, a base de maçã, banana e quinoa, composta por ferro, ácido fólico e vitaminas (D, C e B1). A embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, qualidade do produto, número do registro e Normas do Codex Alimentares para formulas destinadas a lactentes FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem contendo 180g do produto.  | UND | 975  | R\$ 8,65        | R\$ 8.433,75  |
| 95 | <b>LEITE INTEGRAL EM PÓ</b> - em pó integral com 12 vitaminas e sais minerais, produto em pó, integral, desidratado, de boa qualidade, enriquecido com doze vitaminas e minerais: A, D, E, C, B1, B2, B6, B2, H, PP, CALCIO, FERRO, entre outros. Embalagem de 500g do produto, inviolada, livre de insetos, larvas e microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima de 120 dias da data da entrega. Registro no ministério da saúde.   | PCT | 3038 | R\$ 30,17       | R\$ 91.656,46 |
| 97 | <b>LEITE LÍQUIDO INTEGRAL</b> - pasteurizado, tipo longa vida, embalagem individual contendo no mínimo 01 (um) litro, com identificação do produto e prazo de validade, Composição: leite de vaca, estabilizante citrato de sódio, Embalagem: tetra Pack, Aspecto Físico: líquido,   | CX  | 600  | R\$ 9,20        | R\$ 5.520,00  |



|                              |   |     |     |           |                       |
|------------------------------|---|-----|-----|-----------|-----------------------|
|                              | caixa com 1 litro   |     |     |           |                       |
| 99                           | <b>LEITE ZERO LACTOSE</b> - fórmula infantil em pó para alimentação de lactantes com intolerância a lactose ou alergia a leite de vaca, contendo proteína isolada de soja, acrescida de metionina, maltodextrina ou polímeros de glicose e isenta de sacarose e lactose, rica em vitaminas e sais minerais, acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, qualidade do produto, número do registro e Normas do Codex Alimentarius para formulas destinadas a lactentes FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Não serão aceitas latas amassadas ou violadas. Embalagem contendo 300g do produto. | UND | 330 | R\$ 28,80 | R\$ 9.504,00          |
| <b>VALOR GLOBAL DO GRUPO</b> |   |     |     |           | <b>R\$ 121.292,71</b> |

| <b>GRUPO 08: COTA RESERVADA 25% (PARA ME E EPP)</b> |  |      |       |                        |              |
|---|--|------|-------|------------------------|--------------|
| ITEM  | ESPECIFICAÇÃO  | UND. | QTDE. | VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL |              |
|   |  |      |       | VR. UNITÁRIO           | VR. TOTAL    |
| 90  | <b>ACHOCOLATADO</b> - Achocolatado em pó instantâneo, integral, com 10 vitaminas e sais minerais, produto em pó de boa qualidade, enriquecido com (VIT A, D3, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12 e ferro e zinco). Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, data de validade, procedência, rotulagem segundo as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente, validade mínima de 5 meses a contar da entrega. Contendo 400g do produto, inviolada, livre de insetos, larvas e microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina e sal. | UND  | 25    | R\$ 11,58              | R\$ 289,50   |
| 92  | <b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> - de primeira qualidade, contendo no mínimo 160g do produto. Isenta de sujidades, parasita e larvas. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, data de validade, procedência, rotulagem segundo as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente, validade mínima de 5 meses a contar da entrega.   | UND  | 250   | R\$ 7,08               | R\$ 1.770,00 |
| 94  | <b>CEREAL MATINAL - Infantil</b> , sem adição de açúcar, a base de maçã, banana e quinoa, composta por ferro, ácido fólico e vitaminas (D, C   | UND  | 325   | R\$ 8,65               | R\$ 2.811,25 |

|                              |   |     |      |           |                      |
|------------------------------|---|-----|------|-----------|----------------------|
|                              | e B1). A embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, qualidade do produto, número do registro e Normas do Codex Alimentares para formulas destinadas a lactentes FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem contendo 180g do produto.  |     |      |           |                      |
| 96                           | <b>LEITE INTEGRAL EM PÓ</b> - em pó integral com 12 vitaminas e sais minerais, produto em pó, integral, desidratado, de boa qualidade, enriquecido com doze vitaminas e minerais: A, D, E, C, B1, B2, B6, B2, H, PP, CALCIO, FERRO, entre outros. Embalagem de 500g do produto, inviolada, livre de insetos, larvas e microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima de 120 dias da data da entrega. Registro no ministério da saúde.  | PCT | 1012 | R\$ 30,17 | R\$ 30.532,04        |
| 98                           | <b>LEITE LÍQUIDO INTEGRAL</b> - pasteurizado, tipo longa vida, embalagem individual contendo no mínimo 01 (um) litro, com identificação do produto e prazo de validade, Composição: leite de vaca, estabilizante citrato de sódio, Embalagem: tetra Pack, Aspecto Físico: líquido, caixa com 1 litro  | CX  | 200  | R\$ 9,20  | R\$ 1.840,00         |
| 100                          | <b>LEITE ZERO LACTOSE</b> - fórmula infantil em pó para alimentação de lactantes com intolerância a lactose ou alergia a leite de vaca, contendo proteína isolada de soja, acrescida de metionina, maltodextrina ou polímeros de glicose e isenta de sacarose e lactose, rica em vitaminas e sais minerais, acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, qualidade do produto, número do registro e Normas do Codex Alimentarius para formulas destinadas a lactentes FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Não serão aceitas latas amassadas ou violadas. Embalagem contendo 300g do produto. | UND | 110  | R\$ 28,80 | R\$ 3.168,00         |
| <b>VALOR GLOBAL DO GRUPO</b> |   |     |      |           | <b>R\$ 40.410,79</b> |

| <b>GRUPO 09: COTA PRINCIPAL 75% (AMPLA PARTICIPAÇÃO)</b> |   |      |       |                        |           |
|--|---|------|-------|------------------------|-----------|
| ITEM   | ESPECIFICAÇÃO                           | UND. | QTDE. | VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL |           |
|  |   |      |       | VR. UNITÁRIO           | VR. TOTAL |
| 101  | <b>CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA</b> | KG   | 675   | R\$ 49,50              | R\$       |



|     |  |     |       |           |                   |
|-----|--|-----|-------|-----------|-------------------|
|     | <b>1KG</b> – Produto obtido a partir acém, musculo, patinho ou coxão mole em isca de em média 50g de bovino seguidos do imediato congelamento. Isento de ossos, cartilagem. gordura máxima de 15% e água 3% no máximo. aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Embalagem primária: plástica transparente à vacuo termo formada em filme pet + pe de alta barreira 1000 g. Embalagem secundária: acondicionados em caixa de papelão vedada. quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.  |     |       |           | 33.412,50         |
| 103 | <b>CARNE MOÍDA</b> - alimento de origem animal obtido através do abate de animais saudáveis, embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). As carnes não poderão ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característico. O percentual aceitável de sebo ou gordura é de 10% para carne bovina. Cor vermelha brilhante ou púrpura resfriada (0° a 7°C). não serão aceitos produtos onde se perceba a olho nu que existe mais gordura do que carne no processo. As carnes deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, devidamente fechados, higienizados e livres de qualquer sujidade. | KG  | 5925  | R\$ 29,96 | R\$<br>177.513,00 |
| 105 | <b>OVO DE GALINHA</b> - novo, casca limpa, de cor marrom, sem sujidades, íntegra, homogênea e firme; lisa, pouco porosa, sem rachaduras ou quebras. Tamanho médio, com peso aproximado de 60g. Produto com registro do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem em lâminas de papelão forte e secas. As lâminas deverão ser cobertas com plástico transparente envolvendo todo produto. Cada lâmina deverá conter 30 unidades  | BDJ | 1500  | R\$ 26,10 | R\$<br>39.150,00  |
| 107 | <b>PEITO DE FRANGO</b> - Frango, peito sem osso, sem pele: peito de frango de primeira qualidade, limpo, sem ossos, sem pele, embalado e congelado à 12 graus celsius (-), com adição de água de no máximo 6%, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), com ausência de sujidades parasitos e larvas, inspecionado pelo ministério da agricultura. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.  | KG  | 10275 | R\$ 23,16 | R\$<br>237.969,00 |

|                              |                           |
|------------------------------|---------------------------|
| <b>VALOR GLOBAL DO GRUPO</b> | <b>R\$<br/>488.044,50</b> |
|------------------------------|---------------------------|

| <b>GRUPO 10: COTA RESERVADA 25% (PARA ME E EPP)</b> |   |      |       |                        |                  |
|---|---|------|-------|------------------------|------------------|
| ITEM  | ESPECIFICAÇÃO   | UND. | QTDE. | VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL |                  |
|   |   |      |       | VR. UNITÁRIO           | VR. TOTAL        |
| 102   | <b>CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA 1KG</b> – Produto obtido a partir acém, musculo, patinho ou coxão mole em isca de em média 50g de bovino seguidos do imediato congelamento. Isento de ossos, cartilagem. gordura máxima de 15% e água 3% no máximo. aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Embalagem primária: plástica transparente à vacuo termo formada em filme pet + pe de alta barreira 1000 g. Embalagem secundária: acondicionados em caixa de papelão vedada. quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.  | KG   | 225   | R\$ 49,50              | R\$<br>11.137,50 |
| 104   | <b>CARNE MOÍDA</b> - alimento de origem animal obtido através do abate de animais sadios, embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). As carnes não poderão ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característico. O percentual aceitável de sebo ou gordura é de 10% para carne bovina. Cor vermelha brilhante ou púrpura resfriada (0° a 7°C). não serão aceitos produtos onde se perceba a olho nu que existe mais gordura do que carne no processo. As carnes deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, devidamente fechados, higienizados e livres de qualquer sujidade. | KG   | 1975  | R\$ 29,96              | R\$<br>59.171,00 |
| 106   | <b>OVO DE GALINHA</b> - novo, casca limpa, de cor marrom, sem sujidades, íntegra, homogênea e firme; lisa, pouco porosa, sem rachaduras ou quebras. Tamanho médio, com peso aproximado de 60g. Produto com registro do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem em lâminas de papelão forte e secas. As lâminas deverão ser cobertas com plástico transparente envolvendo todo produto. Cada lâmina deverá conter 30 unidades   | BDJ  | 500   | R\$ 26,10              | R\$<br>13.050,00 |
| 108   | <b>PEITO DE FRANGO</b> - Frango, peito sem osso, sem pele: peito de frango de primeira qualidade, limpo, sem ossos, sem pele,   | KG   | 3425  | R\$ 23,16              | R\$<br>79.323,00 |



|  |  |  |  |                           |
|--|--|--|--|---------------------------|
| <p>embalado e congelado à 12 graus célsius (-), com adição de água de no máximo 6%, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), com ausência de sujidades parasitos e larvas, inspecionado pelo ministério da agricultura. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> |  |  |  |                           |
| <b>VALOR GLOBAL DO GRUPO</b>   |  |  |  | <b>R\$<br/>162.681,50</b> |

**OBS.: Havendo divergências entre o sistema comprasnet e o edital ou termo de referência, prevalecerão as disposições do Edital e seu Termo de Referência.**

2.4. O prazo de vigência da contratação é de até o final do ano em exercício, iniciado da data de assinatura do instrumento contratual, prorrogável na forma do art. 57 da Lei nº 8.666/93.

2.5. **DAS AMOSTRAS:** O licitante melhor classificado na etapa de lances, deverá apresentar amostras dos produtos ofertados, devidamente acompanhadas de Laudos e Fichas Técnicas, a serem entregues no prazo máximo e improrrogável de até 02 (dois) dias úteis, a contar da solicitação, em local a ser indicado, para avaliação técnica de compatibilidade e adequação às especificações do objeto licitado.

2.5.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

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

2.5.3. **Deverá ser apresentadas amostras na forma a seguir programada:**

a) Amostras dos itens 33, 35 e 37 do Grupo 01: COTA PRINCIPAL 75% (AMPLA PARTICIPAÇÃO), **devidamente acompanhados de Laudos e Fichas Técnicas;**

b) Amostras dos itens 34, 36 e 38 do Grupo 02: COTA RESERVADA 25% (PARA ME E EPP), **devidamente acompanhados de Laudos e Fichas Técnicas;**

c) Amostras de todos os itens dos grupos: 03: COTA PRINCIPAL 75% (AMPLA PARTICIPAÇÃO); 04: COTA RESERVADA 25% (PARA ME E EPP); 05: COTA PRINCIPAL 75% (AMPLA PARTICIPAÇÃO); 06: COTA RESERVADA 25% (PARA ME E EPP); 07: COTA PRINCIPAL 75% (AMPLA PARTICIPAÇÃO); 08: COTA RESERVADA 25% (PARA ME E EPP); 09: COTA PRINCIPAL 75% (AMPLA PARTICIPAÇÃO); 10: COTA RESERVADA 25% (PARA ME E EPP), **devidamente acompanhados de Laudos e Fichas Técnicas.**

2.5.4. As amostras deverão ser entregues devidamente identificadas, em quantidade suficiente (1 unidade por produto) para os testes de qualidade que serão processadas e julgadas pelo corpo técnico nutricional do município de



Miraíma, condições organolépticas do produto e verificação do atendimento às demais características especificadas neste edital.

2.5.4.1. As amostras deverão conter as seguintes informações:

- I) Peso líquido;
- II) identificação do produto e do estabelecimento de origem;
- III) data de industrialização;
- IV) data de validade do produto;
- V) lista de ingredientes
- VI) lote

2.5.5. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

2.5.6. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

2.5.7. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pelo corpo técnico nutricional responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

2.5.8. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 02 (dois) dias úteis, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

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

2.5.10. Vencido o prazo de entrega das amostras, não será permitido fazer ajustes ou modificações nos produtos apresentados para fins de adequá-los às especificações constantes do Termo de Referência – Anexo do edital.

2.5.11. É facultado à Unidade Gestora promover vistoria nas instalações da empresa licitante detentora da melhor proposta, por meio de funcionário da própria secretaria, com a finalidade de comprovar a capacidade de fornecimento, utilizando para isso check-list com pontuações a partir de itens pertinentes ao atendimento das exigências cabíveis.

2.5.12. Caso a Unidade Gestora considere as instalações da empresa inadequadas (check-list com pontuação inferior a 80%) a proposta será recusada e convocado o próximo licitante na ordem de classificação de propostas e, assim sucessivamente.



### 3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a alimentação escolar, visa dar garantia de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável, efetivando as políticas públicas educacionais na melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. Oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educando, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente. Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuita, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

3.2. Os itens objeto do presente Termo de Referência tratam-se de bens comum nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002.

### 4. DA HABILITAÇÃO

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

- f) SICAF;
- g) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- h) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php));
- i) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;
- j) Cadastro de Inidôneos da Prefeitura Municipal de Miraíma - CE.

4.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>);

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



- 4.1.3. Constatada a existência de sanção impeditiva da participação no certame, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 4.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC Nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 4.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP Nº 03, de 2018.
- 4.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP Nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF;
- 4.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 4.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 4.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 horas, sob pena de inabilitação.
- 4.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 4.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 4.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 4.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 4.7. Ressalvado o disposto no item 8.14, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:



#### **4.8. Habilitação Jurídica:**

- a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;
- b) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- c) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- e) No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei Nº 5.764, de 1971;
- f) Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País.
- g) Cédula de Identidade de todos os sócios, diretores ou do empresário individual, no caso de sociedade anônima pode ser apresentada a cédula de identidade de seus administradores, membros de conselho de administração e da diretoria acompanhadas dos atos que os nomearam.

#### **4.9. Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- b) Prova de regularidade com a Fazenda Nacional e com a Seguridade Social (Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, emitida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil);
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) 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;
- e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;
- g) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- h) Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte, ou equiparada, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

#### 4.10. Qualificação Econômico-Financeira:

a) Certidão negativa de falência, ou liquidação judicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida há menos de 30 (trinta) dias contados da data da sua apresentação;

b) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados a mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta, acompanhado do Termo de Abertura e Encerramento do livro Diário, devidamente assinados por contabilista registrado no CRC, bem como por sócio, gerente ou diretor, devidamente averbados na Junta Comercial da sede ou domicílio do fornecedor ou em outro órgão equivalente;

b.1) As Empresas com menos de 01(um) ano de existência que ainda não tenham balanço de final de exercício, deverão apresentar demonstrações contábeis envolvendo seus direitos, obrigações e patrimônio líquido de sua existência;

c) A comprovação da boa situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maior ou igual a 01 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

c.1) As empresas que apresentarem resultado inferior a 1,0 (um) em qualquer dos índices de liquidez geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

#### 4.11. Qualificação Técnica:

a) Atestado de desempenho anterior fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, com identificação do assinante, comprovando aptidão da licitante para desempenho de atividades compatíveis com o objeto da licitação.



4.12. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima deverão ser apresentados pelos licitantes exclusivamente em campo próprio do sistema eletrônico, até a data da abertura do certame, na forma do item 4.10 do edital.

4.13. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

4.14. Se a menor proposta ofertada for de microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparadas, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e/ou trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período.

4.14.1. A prorrogação do prazo poderá ser concedida, a critério da Administração quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa;

4.14.2. A não regularização fiscal e/ou trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada com alguma restrição na documentação fiscal e/ou trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

4.15. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.

4.16. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

4.17. Nos grupos não exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC Nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

4.18. Nos grupos exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, em caso de inabilitação, o Pregoeiro retomará o procedimento a partir da fase de julgamento da proposta, examinando a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

4.19. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

4.20. O Pregoeiro poderá, no julgamento da habilitação, sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação, observado o disposto na Lei Nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.



4.21. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## **5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.**

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias, contados do recebimento da ordem de compra, no local a ser definido pela contratante.

5.2. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05(cinco) dias, 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.

5.3. 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 02(dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05(cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.4.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## **6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

6.1. São obrigações da Contratante:

6.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

6.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

6.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

6.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

6.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

6.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.



## 7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

7.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: *marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade*;

7.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

7.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

7.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

7.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

## 8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## 9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

9.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## 10. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

10.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.



10.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## 11. DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

11.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

11.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

11.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

11.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

11.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.

11.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de



contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

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

11.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

11.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

11.12.1. A Contratada 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.

11.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = 0,00016438$$

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

## 12. DO REAJUSTE

12.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

12.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

12.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

12.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

12.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

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

12.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

### 13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. O licitante que convocado dentro do prazo de validade da sua proposta de preços, não assinar a ata de registro de preços e/ou o termo de contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução dos serviços, não mantiver a proposta ou lance, falhar ou fraudar na execução dos serviços, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município de Miraíma - CE e será descredenciado no Cadastro do Município de Miraíma - CE pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo de aplicação das seguintes multas e das demais cominações legais:

I. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da contratação no caso de:

- a) Recusar em celebrar o termo de contrato quando regularmente convocado;
- b) Apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- c) Não manter a proposta ou lance;
- d) Fraudar na execução do contrato;
- e) Comportar-se de modo inidôneo.

II. Multa moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso na entrega do objeto solicitado, contados do recebimento da ordem de compra no endereço constante do cadastro de fornecedores ou do contrato, até o limite de 15% (quinze por cento) sobre o valor da compra, caso seja inferior a 30 (trinta) dias, no caso de retardamento na entrega;

III. Multa moratória de 20% (vinte por cento) sobre o valor da compra, na hipótese de atraso superior a 30 (trinta) dias.



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

- a) Advertência;
- b) Multa de 1% (um por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor objeto da ordem de compra, ou do valor global máximo da ata ou contrato, conforme o caso.

14.3. O valor da multa aplicada deverá ser recolhido ao tesouro municipal no prazo de 05 (cinco) dias a contar da notificação ou decisão do recurso, por meio de Documento de Arrecadação Municipal – DAM.

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

14.3.2. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito do licitante, o valor devido será cobrado administrativamente ou inscrito como dívida ativa do município e cobrado mediante processo de execução fiscal, com os encargos correspondentes.

14.4. Constituem motivos para rescisão do contrato:

14.4.1. O descumprimento das condições contratuais ou o seu cumprimento de forma irregular;

14.4.2. A não retirada da respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

14.4.3. A não aceitação da redução do preço ofertado, quando se tornar superior àqueles praticados no mercado.

14.4.4. Razões de interesse público; e

14.4.5. Quaisquer dos motivos elencados no art. 78 da Lei Nº 8.666/93.

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

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

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

14.5.2. Para todo ato inconveniente ou ilícito que tenha indício de causar dano ou prejuízo a Administração Pública ou ao erário deverá inaugurar um procedimento administrativo de apuração dos fatos. Os casos ocorridos durante os procedimentos



licitatórios serão comunicados oficialmente e, devidamente instruído, pelo Pregoeiro à Procuradoria Geral do Município para apuração.

#### **15. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**

15.1. O custo global estimado da contratação é de R\$ 1.855.282,80 (Um Milhão Oitocentos e Cinquenta e Cinco Mil Duzentos e Oitenta e Dois Reais e Oitenta Centavos).

#### **16. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

16.1. As despesas decorrentes das eventuais contratações que poderão advir desta licitação correrão à conta de recursos específicos consignados no respectivo Orçamento Municipal, inerente à Secretaria solicitante.

