



ANEXO 01 - TERMO DE REFERÊNCIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRAÍMA – CE
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
Processo Administrativo nº 1024051401

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Seleção de melhor proposta para registro de preços visando futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios destinados ao programa de merenda escolar da rede pública de ensino do município de Miraíma-CE, de interesse da Secretaria Municipal de Educação, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO 1: COTA PRINCIPAL 75% (AMPLA PARTICIPAÇÃO)						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	CATMAT	UND	QUANT.	VR. ESTIMADO	
					VR. UNIT. (RS)	VR. TOTAL (RS)
01	ACHOCOLATADO - 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.	463556	UND	675	R\$ 13,60	R\$ 9.180,00
03	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO – 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	603269	KG	6150	R\$ 5,73	R\$ 35.239,50

	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.					
05	ARROZ BENEFICIADO – 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.	458904	KG	6758	R\$ 7,36	R\$ 49.738,88
07	FARINHA DE MILHO FLOCADA - pré-cozida é 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.	479080	PCT	12113	R\$ 3,91	R\$ 47.361,83
09	FEIJÃO DE CORDA - 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.	464565	KG	3450	R\$ 10,81	R\$ 37.294,50
11	MACARRÃO - 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	458951	PCT	16575	R\$ 5,56	R\$ 92.157,00

	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.					
13	ÓLEO VEGETAL REFINADO, COMESTÍVEL DE SOJA - 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.	463692	GF	2550	R\$ 8,94	R\$ 22.797,00
15	PROTEÍNA TEXTURIZADA DA SOJA - 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.	383472	PCT	4620	R\$ 9,73	R\$ 44.952,60
VALOR TOTAL DO GRUPO 1						R\$ 338.721,31

GRUPO 2: COTA RESERVADA 25% (PARA ME E EPP)						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	CATMAT	UND	QUANT.	VR. ESTIMADO	
					VR. UNIT. (RS)	VR. TOTAL (RS)
02	ACHOCOLATADO - 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,	463556	UND	225	R\$ 13,60	R\$ 3.060,00

	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.					
04	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO – 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.	603269	KG	2050	R\$ 5,73	R\$ 11.746,50
06	ARROZ BENEFICIADO – 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.	458904	KG	2252	R\$ 7,36	R\$ 16.574,72
08	FARINHA DE MILHO FLOCADA - 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.	479080	PCT	4037	R\$ 3,91	R\$ 15.784,67
10	FEIJÃO DE CORDA - 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	464565	KG	1150	R\$ 10,81	R\$ 12.431,50

	terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. - embalagem polietileno transparente original de fábrica com 1kg.					
12	MACARRÃO - 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.	458951	PCT	5525	R\$ 5,56	R\$ 30.719,00
14	ÓLEO VEGETAL REFINADO, COMESTÍVEL DE SOJA - 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.	463692	GF	850	R\$ 8,94	R\$ 7.599,00
16	PROTEÍNA TEXTURIZADA DA SOJA - 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.	383472	PCT	1540	R\$ 9,73	R\$ 14.984,20
VALOR TOTAL DO GRUPO 2						R\$ 112.899,59

GRUPO 3: COTA PRINCIPAL 75% (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	CATMAT	UND	QUANT.	VR. ESTIMADO	
					VR. UNIT.	VR. TOTAL

					(RS)	(RS)
17	ALHO AMASSADO SEM SAL - Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Embalagem primaria: pote de pvc leitoso atóxico contendo mínimo 410g do produto.	463961	UND	3068	R\$ 20,24	R\$ 62.096,32
19	COLORÍFICO - 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.	463937	PCT	4875	R\$ 1,88	R\$ 9.165,00
21	CREME DE LEITE - 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.	446534	CX	2535	R\$ 5,23	R\$ 13.258,05
23	EXTRATO DE TOMATE - produto obtido da polpa de frutos do tomateiro (<i>Lycopersicum 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.	459670	UND	1838	R\$ 5,49	R\$ 10.090,62

25	MILHO EM CONSERVA - 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.	462832	UND	3735	R\$ 3,19	R\$ 11.914,65
27	SAL - 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.	448219	KG	803	R\$ 1,17	R\$ 939,51
VALOR TOTAL DO GRUPO 3						R\$ 107.464,15

GRUPO 4: COTA RESERVADA 25% (PARA ME E EPP)						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	CATMAT	UND	QUANT.	VR. ESTIMADO	
					VR. UNIT. (R\$)	VR. TOTAL (R\$)
18	ALHO AMASSADO SEM SAL - Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Embalagem primaria: pote de pvc leitoso atóxico contendo mínimo 410g do produto.	463961	UND	1022	R\$ 20,24	R\$ 20.685,28
20	COLORÍFICO - 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.	463937	PCT	1625	R\$ 1,88	R\$ 3.055,00



22	CREME DE LEITE - 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.	446534	CX	845	R\$ 5,23	R\$ 4.419,35
24	EXTRATO DE TOMATE - 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. 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.	459670	UND	612	R\$ 5,49	R\$ 3.359,88
26	MILHO EM CONSERVA - 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.	462832	UND	1245	R\$ 3,19	R\$ 3.971,55
28	SAL - 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.	448219	KG	267	R\$ 1,17	R\$ 312,39

VALOR TOTAL DO GRUPO 4	RS 35.803,45
-------------------------------	---------------------

GRUPO 5: COTA PRINCIPAL 75% (AMPLA PARTICIPAÇÃO)							
ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	CATMAT	UND	QUANT.	VR. ESTIMADO		
					VR. UNIT. (RS)	VR. TOTAL (RS)	
29	BICOITO AMANTEIGADO 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.	477542	PCT	675	R\$ 8,11	R\$ 5.474,25	
31	BISCOITO POPULAR DOCE – 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.	232144	PCT	8580	R\$ 5,87	R\$ 50.364,60	
33	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – 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, isentas	235092	PCT	4275	R\$ 6,70	R\$ 28.642,50	

	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.					
35	PÃO DE HAMBURGUER - 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.	460387	PCT	5078	R\$ 6,45	R\$ 32.753,10
VALOR TOTAL DO GRUPO 5						R\$ 117.234,45

GRUPO 6: COTA RESERVADA 25% (PARA ME E EPP)						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	CATMAT	UND	QUANT.	VR. ESTIMADO	
					VR. UNIT. (RS)	VR. TOTAL (RS)
30	BICOITO AMANTEIGADO 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.	477542	PCT	225	R\$ 8,11	R\$ 1.824,75
32	BISCOITO POPULAR DOCE – 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	232144	PCT	2860	R\$ 5,87	R\$ 16.788,20

	organolépticas anormais. Embalagem primária – pacote atóxico resistente e inviolada, com no mínimo 300g do produto.					
34	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – 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, 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.	235092	PCT	1425	RS 6,70	RS 9.547,50
36	PÃO DE HAMBURGUER - 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.	460387	PCT	1692	RS 6,45	RS 10.913,40
VALOR TOTAL DO GRUPO 5						RS 39.073,85

GRUPO 7: COTA PRINCIPAL 75% (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	CATMAT	UND	QUANT.	VR. ESTIMADO	
					VR. UNIT. (RS)	VR. TOTAL (RS)
37	CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA 1KG – 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, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Embalagem	448169	KG	1950	RS 42,14	RS 82.173,00

	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.					
39	CARNE MOÍDA - 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.	447446	KG	9675	R\$ 29,71	R\$ 287.444,25
41	COXA/SOBRECOXA - De Frango Desossado Sem Pele Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Embalagem com carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten.	451063	KG	1125	R\$ 18,50	R\$ 20.812,50
43	OVO DE GALINHA - 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 no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Embalagem em lâminas de papelão forte e secas. As lâminas deverão ser cobertas com plástico transparente envolvendo todo produto. Cada	446623	BDJ	2378	R\$ 25,00	R\$ 59.450,00

	lâmina deverá conter 30 unidades					
45	PEITO DE FRANGO - 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. Embalagem com carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	447594	KG	9525	R\$ 23,21	R\$ 221.075,25
VALOR TOTAL DO GRUPO 7						R\$ 670.955,00

GRUPO 8: COTA RESERVADA 25% (PARA ME E EPP)						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	CATMAT	UND	QUANT.	VR. ESTIMADO	
					VR. UNIT. (RS)	VR. TOTAL (RS)
38	CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA 1KG - 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, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). 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.	448169	KG	650	R\$ 42,14	R\$ 27.391,00
40	CARNE MOÍDA - 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	447446	KG	3225	R\$ 29,71	R\$ 95.814,75

	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.					
42	COXA/SOBRECOXA - De Frango Desossado Sem Pele Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Embalagem com carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten.	451063	KG	375	R\$ 18,50	RS 6.937,50
44	OVO DE GALINHA - 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 no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). 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	446623	BDJ	792	R\$ 25,00	RS 19.800,00
46	PEITO DE FRANGO - Frango, peito sem osso, sem pele: peito de frango de primeira qualidade, limpo, sem ossos, sem pele, 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,	447594	KG	3175	R\$ 23,21	RS 73.691,75

inspecionado pelo ministério da agricultura. Embalagem com carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
VALOR TOTAL DO GRUPO 8					RS 223.635,00

GRUPO 9: COTA PRINCIPAL 75% (AMPLA PARTICIPAÇÃO)						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	CATMAT	UND	QUANT.	VR. ESTIMADO	
					VR. UNIT. (RS)	VR. TOTAL (RS)
47	LEITE INTEGRAL EM PÓ - 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.	459637	PCT	6375	R\$ 23,31	R\$ 148.601,25
49	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL - 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	445995	CX	900	R\$ 6,50	R\$ 5.850,00
51	LEITE VEGETAL - fórmula infantil em pó para alimentação de lactantes com APLV (alergia a proteína do leite de vaca), contendo proteína isolada de soja. 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	239861	LATA	150	R\$ 31,41	R\$ 4.711,50

	amassadas ou violadas. Embalagem contendo 300g do produto.					
53	LEITE ZERO LACTOSE - 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.	447375	UND	353	R\$ 36,33	R\$ 12.824,49
VALOR TOTAL DO GRUPO 9						R\$ 171.987,24

GRUPO 10: COTA RESERVADA 25% (PARA ME E EPP)						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	CATMAT	UND	QUANT.	VR. ESTIMADO	
					VR. UNIT. (RS)	VR. TOTAL (RS)
48	LEITE INTEGRAL EM PÓ - 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.	459637	PCT	2125	R\$ 23,31	R\$ 49.533,75
50	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL - 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	445995	CX	300	R\$ 6,50	R\$ 1.950,00

52	LEITE VEGETAL- fórmula infantil em pó para alimentação de lactantes com APLV (alergia a proteína do leite de vaca), contendo proteína isolada de soja. 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.	239861	LATA	50	R\$ 31,41	R\$ 1.570,50
54	LEITE ZERO LACTOSE - 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.	447375	UND	117	R\$ 36,33	R\$ 4.250,61
VALOR TOTAL DO GRUPO 10						R\$ 57.304,86

GRUPO 11: COTA PRINCIPAL 75% (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	CATMAT	UND	QUANT.	VR. ESTIMADO	
					VR. UNIT. (R\$)	VR. TOTAL (R\$)



55	POLPA DE ABACAXI - 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 são, 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).	464468	KG	3.113	R\$ 15,07	R\$ 46.912,91
57	POLPA DE CAJÁ - 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 são, 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).	464485	KG	3.113	R\$ 14,39	R\$ 44.796,07
59	POLPA DE GOIABA - 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 são, 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	464514	KG	3.113	R\$ 14,96	R\$ 46.570,48

	<p>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).</p>					
VALOR TOTAL DO GRUPO 11						RS 138.279,46

GRUPO 12: COTA RESERVADA 25% (PARA ME E EPP)						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	CATMAT	UND	QUANT.	VR. ESTIMADO	
					VR. UNIT. (RS)	VR. TOTAL (RS)
56	<p>POLPA DE ABACAXI - 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).</p>	464468	KG	1.037	R\$ 15,07	R\$ 15.627,59
58	<p>POLPA DE CAJÁ - 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</p>	464485	KG	1.037	R\$ 14,39	R\$ 14.922,43

	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).					
60	POLPA DE GOIABA - 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).	464514	KG	1.037	R\$ 14,96	R\$ 15.513,52
VALOR TOTAL DO GRUPO 12						R\$ 46.063,54

- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 051/2023, de 27 de Dezembro de 2023.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 1.4.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que os gêneros alimentícios para merenda escolar, são consumidos diariamente nas atividades escolares. A demanda contínua e previsível desses itens exige um reabastecimento constante para evitar interrupções na alimentação escolar dos alunos. A interrupção no fornecimento de gêneros alimentícios pode causar sérios problemas operacionais, como redução nas horas aulas e evasão escolar, afetando negativamente a reputação e a eficiência da vida escolar. Manter um fluxo constante de

aquisição ajuda a prevenir desabastecimentos. Além disso, contratos de fornecimento contínuo geralmente permitem melhores negociações de preço e condições de pagamento, além de facilitar a gestão de estoque. A aquisição regular pode resultar em economia de escala e menor custo operacional.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 07954480000179-0-000017/2024;
- II) Data de publicação no PNCP: 08/02/2024;
- III) Id do item no PCA: 202;
- IV) Classe/Grupo: 8925 - Açúcar, confeitos, castanhas, nozes e similares;
- V) Identificador da Futura Contratação: 981263-21/2024.

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Da exigência de amostra

4.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, a contar da solicitação, em local a ser indicado e divulgado por mensagem no sistema, para avaliação técnica de compatibilidade e adequação às especificações do objeto licitado.

4.2. Serão exigidas amostras na forma a seguir programada:

- 4.2.1. Amostras de todos os itens dos grupos: 01: COTA PRINCIPAL 75% (AMPLA PARTICIPAÇÃO); 02: COTA RESERVADA 25% (PARA ME E EPP); 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); 11: COTA PRINCIPAL 75% (AMPLA PARTICIPAÇÃO); 12: COTA RESERVADA 25% (PARA ME E EPP). **Todas as amostras devem está devidamente acompanhados de Laudos e Fichas Técnicas.**

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

4.2.3. 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

4.3. 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.

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

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

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

4.7. 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.

4.8. 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.

Subcontratação

4.9. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.10. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

- 5.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias, contados do recebimento da ordem de fornecimento, de forma parcelada, em conformidade com as quantidades discriminadas na Ordem de Fornecimento.
- 5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 05 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:
 - **Almoxarifado da Merenda Escolar** (Av. Júlio Parente, S/N, Centro, Miraima – CE).

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

- 7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de

- posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
 - 7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
 - 7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.
 - 7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
 - 7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
 - 7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
 - 7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- 7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
 - 7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 7.10.1. o prazo de validade;
 - 7.10.2. a data da emissão;
 - 7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;
 - 7.10.5. o valor a pagar; e
 - 7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).
- 7.14. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

- 7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

- 7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M) de correção monetária.

Forma de pagamento

- 7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

- 8.2. O fornecimento do objeto será continuado.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

- 8.4. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.5. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de

- Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.7. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 8.8. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.9. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 8.10. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 8.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 8.12. 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.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 8.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- 8.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

- 8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital e/ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, conforme o caso;
- 8.18. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 8.21. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- 8.22. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, 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, comprovando;
 - 8.22.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
 - 8.22.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
 - 8.22.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
 - 8.22.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- 8.23. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da parcela pertinente.

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

Qualificação Técnica

- 8.25. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, com identificação do assinante.
- 8.25.1. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- 8.25.2. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- 8.26. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:
- 8.26.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;
- 8.26.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- 8.26.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;
- 8.26.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
- 8.26.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- 8.26.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- 8.26.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 2.059.421,90 (Dois Milhões Cinquenta e Nove Mil Quatrocentos e Vinte Um Reais e Noventa Centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela acima.
- 9.2. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):
 - 9.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
 - 9.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
 - 9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- 9.3. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 10.1 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.

APÊNDICE DO ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ÓRGÃO INTERESSADO: Secretaria Municipal de Educação

1. Descrição da Necessidade da Contratação:

A necessidade de contratação para o fornecimento contínuo de Merenda Escolar é essencial para atender às demandas fundamentais da Secretaria Municipal de Educação. Esta iniciativa visa assegurar o suprimento adequado de alimentos, reconhecendo a importância crucial da alimentação não apenas para atender às necessidades físicas, mas também para o desenvolvimento cognitivo, conforme evidenciado por pesquisas que destacam a correlação positiva entre bons hábitos alimentares e o desempenho acadêmico.

A complexidade e diversidade das atividades desempenhadas pela Secretaria Municipal de Educação ressaltam a necessidade de uma abordagem estratégica na contratação. Esta visa solucionar desafios operacionais, garantindo a continuidade e eficiência dos serviços prestados à comunidade educacional. A Alimentação Escolar, que ganhou notoriedade e relevância, destaca-se como elemento central nesse contexto, sendo respaldada pelo engajamento do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

O FNDE desempenha um papel crucial no desenvolvimento e aprimoramento da Alimentação Escolar, sendo responsável pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Este programa, estabelecido como um dos complementares para o sistema de ensino-aprendizagem na educação básica, reflete o compromisso do governo em promover não apenas o suprimento nutricional, mas também o desenvolvimento educacional e a promoção de hábitos alimentares saudáveis.

A escolha do modelo de registro de preços para a contratação é justificada pela sua capacidade de proporcionar flexibilidade diante das flutuações na demanda por merenda escolar ao longo do tempo, em conformidade com o Artigo 3º do Decreto Federal Nº 11.462, de 31 de março de 2023. Além de fornecer uma solução eficiente para os desafios operacionais, a contratação por meio de registro de preços busca otimizar recursos públicos, promovendo eficiência financeira.

Essa abordagem não apenas atende aos princípios da responsabilidade fiscal, mas também garante transparência, alinhando-se às normativas legais vigentes. A decisão estratégica de adotar o registro de preços assegura a capacidade de ajustar as quantidades conforme necessário, demonstrando uma gestão pública responsável e alinhada com o interesse público.

2. Demonstração da Previsão da Contratação no Plano de Contratações Anual:

A contratação anual prevê a aquisição de merenda escolar, garantindo transparência e legalidade nos processos administrativos, conforme a Lei Nº 14.133/21, estando previsto no ID 202 oriundo do PCA de n.º 07954480000179-0-000017/2024.

3. Requisitos da Contratação:

a) Especificação dos Produtos:

a.1.) Os produtos a serem fornecidos deverão seguir as especificações, conforme as tabelas abaixo:

ÍTEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UND	QUANT.	VR. ESTIMADO	
				VR. UNIT. (RS)	VR. TOTAL (RS)
1.	ACHOCOLATADO - 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	900	13,60	12.240,00
2.	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO – 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	8.200	5,73	46.986,00
3.	ALHO AMASSADO SEM SAL - Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Embalagem primaria: pote de pvc leitoso atóxico contendo mínimo 410g do produto.	UND	4.090	20,24	82.78160
4.	ARROZ BENEFICIADO – 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	9.010	7,36	66.313,60



5.	BICOITO AMANTEIGADO 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	900	8,11	7.299,00
6.	BISCOITO POPULAR DOCE – 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	11.440	5,87	67.152,80
7.	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – 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, 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.	PCT	5.700	6,70	38.190,00
8.	BOLO FOFO - produto natural isento de sujidades, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Data de Fabricação e Validade, registros do fabricante e informações nutricionais	KG	2.830		

9.	CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA 1KG – 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	2600	42,14	109.564,00
10.	CARNE MOÍDA - 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	12.900	29,71	383.259,00
11.	COLORÍFICO - 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	6500	1,88	12.220,00
12.	COXA /SOBRECOXA - De Frango Desossado Sem Pele Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten.	KG	1.500	18,50	27.750,00
13.	CREME DE LEITE - 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)	CX	3.380	5,23	17.677,40

	com peso líquido de 200g.				
14.	EXTRATO DE TOMATE - produto obtido da polpa de frutos do tomateiro (<i>Lycopersicum 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	2.450	5,49	13.450,50
15.	FARINHA DE MILHO FLOCADA - pré-cozida é 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.	PCT	16.150	3,91	63.146,50
16.	FEIJÃO DE CORDA - 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	4600	10,81	49.726,00
17.	LEITE INTEGRAL EM PÓ - 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	8.500	23,31	198.135,00



18.	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL - 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	1200	6,50	7.800,00
19.	LEITE VEGETAL - fórmula infantil em pó para alimentação de lactantes com APLV (alergia a proteína do leite de vaca), contendo proteína isolada de soja. 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.	LATA	200	31,41	6.282,00
20.	LEITE ZERO LACTOSE - 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	470	36,33	17.075,10
21.	MACARRÃO - 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	PCT	22.100	5,56	122.876,00

	inviolada, com no mínimo 400g do produto.				
22.	MILHO EM CONSERVA - 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.	UND	4980	3,19	15.886,20
23.	ÓLEO VEGETAL REFINADO, COMESTÍVEL DE SOJA - 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	3.400	8,94	30.396,00
24.	OVO DE GALINHA - 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	3.170	25,00	79.250,00
25.	PÃO DE HAMBURGUER - 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	6.770	6,45	43.666,50
26.	PEITO DE FRANGO - Frango, peito sem osso, sem pele: peito de frango de primeira qualidade, limpo, sem ossos, sem pele, 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.	KG	12.700	23,21	294.767,00
27.	POLPA DE ABACAXI - 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	KG	4.150	15,07	62.540,50

	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).				
28.	POLPA DE CAJÁ - 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	4.150	14,39	59.718,50
29.	POLPA DE GOIABA - 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	4.150	14,96	62.084,00
30.	PROTEÍNA TEXTURIZADA DA SOJA - 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	PCT	6.160	9,73	59.936,80

	ANVISA. Embalagem contendo 400 g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
31.	SAL - 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	1.070	1,17	1.251,90

b) Condições de Entrega:

b.1. Do local de entrega: As entregas dos produtos deverão ser realizadas na sede do Almoarifado da Merenda Escolar ou em Local a ser definido pela contratante, no horário de expediente do órgão.

b.2. Do cumprimento das normas de vigilância sanitária: A licitante vencedora é responsável pelo cumprimento de todos os dispositivos da legislação sanitária vigente, podendo sofrer as sanções civis e criminais previstas na Lei.

b.3. Da especificação dos produtos a serem entregues: Todo e qualquer fornecimento de produtos fora do estabelecido no edital será imediatamente notificado à licitante vencedora que ficará responsável por substituí-los, o que fará prontamente, no prazo máximo de 24 horas, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sendo aplicadas, também, as sanções previstas no edital.

A empresa notificada será responsável pela troca (recolhimento e/ou substituição) do produto que apresentar problemas, mesmo que a verificação se dê após o recebimento do produto.

A empresa vencedora, sem prejuízo de sua responsabilidade, deverá comunicar à fiscalização do Município de Miraima/CE, por escrito, qualquer anormalidade verificada no fornecimento ou no controle do fornecimento, bem como qualquer fato que possa colocar em risco a segurança e a qualidade dos gêneros alimentícios dentro dos parâmetros pactuados. Os veículos de transporte e distribuição dos alimentos se destinarão exclusivamente para essa finalidade.

b.4. Prazo de entrega: Os Produtos deverão ser entregue dentro do prazo de 10 (dez) dias corridos a contar do recebimento das ordens de compra.

4. Estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (art.18º, §1º, inciso iv da lei federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021)

Estimativa das quantidades para a contratação, considerando a per capita por aluno e o cardápio desenvolvido pelo setor da merenda escolar da Secretaria de Educação de Miraima:





Considerando a relevância da merenda escolar para o desenvolvimento físico e intelectual dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Miraima, bem como a diversidade das modalidades de ensino atendidas, a estimativa das quantidades para a contratação dos gêneros alimentícios é fundamental para assegurar uma oferta abrangente e qualitativa.

Com um total de 2.418 alunos beneficiados, a distribuição se estende por diversas modalidades, incluindo creche, educação infantil, ensino fundamental, educação de jovens e adultos. A análise detalhada das quantidades levou em consideração as peculiaridades de cada grupo, como os 293 alunos em tempo integral, que recebem três refeições diárias.

A metodologia adotada para estimativa das quantidades baseou-se na per capita por aluno, considerando o cardápio elaborado pelo setor da merenda escolar da Secretaria de Educação de Miraima. Esse cardápio, desenvolvido pelo nutricionista responsável, contempla as necessidades nutricionais específicas de cada faixa etária e modalidade de ensino, garantindo uma alimentação balanceada e adequada.

O levantamento de valores, seguindo o protocolo administrativo estabelecido, foi conduzido pelo setor de Compras e Serviços, que se incumbiu de seguir rigorosamente as diretrizes específicas para garantir médias adequadas ao contexto local. O mapa de preços gerado, integrado ao estudo técnico preliminar, servirá como instrumento orientador para definir os limites de despesas durante o processo licitatório, proporcionando uma referência sólida para o julgamento do certame.

Dessa forma, a justificativa respalda a necessidade e a relevância de investir recursos substanciais na aquisição de gêneros alimentícios, garantindo não apenas a quantidade necessária, mas também a qualidade e a variedade essenciais para proporcionar uma merenda escolar nutritiva e balanceada para todos os alunos da Rede Municipal de Ensino de Miraima. A estimativa considera a per capita por aluno e o cardápio especializado, assegurando a eficácia do processo de aquisição.

5. Levantamento de Mercado:

Considerando as demandas identificadas nesta análise, a resolução eficaz dessas necessidades requer a contratação de uma empresa especializada cuja área de atuação esteja alinhada com o escopo pretendido.

Procedemos à análise de contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades, consultando diferentes editais com o propósito de identificar eventuais metodologias, tecnologias ou inovações que pudessem oferecer um melhor atendimento às exigências da Administração. Não foram identificadas variações substanciais na execução do objeto, destacando-se que as diferenças observadas residem na modalidade de licitação aplicada, conforme as normativas vigentes.

Desta forma, a aquisição dos materiais delineados no presente Estudo Técnico Preliminar apresenta-se como um item frequentemente adquirido por órgãos públicos em todas as suas instâncias. Nesse contexto, verifica-se uma extensa gama de empresas qualificadas e prontas para fornecer os materiais em questão, atendendo plenamente aos requisitos estabelecidos no presente documento.

6. Estimativa do Valor da Contratação:

A análise de mercado foi realizada em conformidade com o procedimento administrativo de coleta de preços, proferida pelo Setor de Compras, designado especificamente a este fim.

Nos termos do Decreto Municipal N° 050/2023, de 27 de Dezembro de 2023, o procedimento de coleta de preços deve obedecer a regramento específico no que tange as formalidades, meios, ordem e mecanismos de coleta, cabendo ao Setor de Compras, por ser o ente designado a este fim, a observância a estes procedimentos mínimos.

Deste modo, após o procedimento de coleta de preços, originou-se o mapa de preços ou orçamento de preços (anexo ao presente estudo), apresentando-se, assim, a estimativa para o objeto, de modo que este será o parâmetro a ser seguido para fins de limite do gasto e para balizamento quando do julgamento do certame.

Logo, a estimativa para a aquisição de merenda escolar é de **R\$ 2.059.421,90 (Dois Milhões Cinquenta e Nove Mil Quatrocentos e Vinte e Um Reais e Noventa Centavos)**, com base em pesquisa de preços, conforme tabela acima.

7. Descrição da Solução:

7.3. Solução adotada.

MODALIDADE	Pregão Eletrônico
FORMA	Sistema de Registro de Preços - SRP
TIPO	Menor Preço
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	Por Grupo
MODO DE DISPUTA	Aberto
FORMA DE FORNECIMENTO	De forma fracionada, conforme demanda.

7.2. justificativa do critério de julgamento escolhido.

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.

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 as secretarias solicitantes não contam com servidores suficientes para fiscalizar e acompanhar um elevado número de contratos. Desta feita optamos pelo critério de julgamento menor Preço por Grupo.

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.

7.3. Justificativa da adoção do registro de preços.

O modelo de registro de preços foi escolhido por proporcionar flexibilidade, visto que as quantidades necessárias de merenda escolar podem variar ao longo do tempo. A modalidade de registro permite ajustes conforme a demanda, atendendo ao disposto no Artigo 3º do Decreto Federal Nº 11.462, de 31 de março de 2023.

A opção pela contratação por meio de registro de preços busca eficiência financeira, otimizando recursos públicos. Além disso, a transparência é assegurada, promovendo a conformidade com as normativas legais vigentes, contribuindo para uma gestão pública responsável e alinhada com o interesse público.

8. Justificativas para o Parcelamento ou não da Contratação:

O parcelamento do presente objeto se demonstra viável haja vista que a natureza genérica do objeto e variação de consumo ao longo do período demandado, tratando-se de itens os quais possuem necessidade frequente para o consumo.

Importa frisar que o art. 40º da Lei Federal n.º 14.133/21 destacou tal possibilidade, consoante as seguintes disposições:

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

V - atendimento aos princípios:

b) do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso;

Deste modo, o parcelamento é viável haja vista as demandas frequentes, contudo, em períodos diversos. Por sua vez, torna-se economicamente vantajoso que seja realizado nesse formato, posto que as compras são realizadas de acordo com a realidade momentânea do órgão, sem que seja necessário a formação de estoque, conservação, guarda, dentre outros fatores os quais implicam em gastos pela Administração ou na majoração final do preço contratado.

9. Demonstrativo dos Resultados Pretendidos:

Os objetivos almejados por meio das aquisições propostas são os seguintes:

Eficiência: Garantir o atendimento pleno de todas as demandas relacionadas à aquisição de merenda escolar, contribuindo para o suporte eficaz das atividades finalísticas do órgão.



Eficiência: Assegurar a continuidade e manutenção adequada dos materiais em questão dentro desta Secretaria, promovendo o uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

Princípio da Economicidade: Buscar, por meio da Aquisição de Merenda Escolar, a obtenção da melhor relação custo-benefício possível. Esta meta visa maximizar a eficiência nos recursos financeiros, econômicos e administrativos disponíveis, possibilitando a realização de aquisições de maneira ágil, econômica e sustentável.

10. Providências Pré-Contratuais:

a) Verificação da Documentação: Será realizada uma verificação minuciosa da documentação necessária para a contratação, garantindo que todos os requisitos legais e regulamentares sejam atendidos.

b) Análise dos Termos do Contrato: Todos os termos e condições propostos pelo fornecedor serão analisados detalhadamente para garantir que atendam às necessidades da Secretaria de Educação e estejam em conformidade com as políticas de aquisições da administração municipal. Isso inclui questões relacionadas a prazos de entrega, formas de pagamento, entre outros.

c) Definição das Condições de Entrega: Serão estabelecidas claramente as condições de entrega dos produtos, incluindo local, data e requisitos específicos. Isso garantirá que o fornecedor compreenda plenamente as expectativas da administração e que os produtos sejam entregues conforme necessário.

d) Análise Orçamentária: Será verificada a disponibilidade orçamentária para a aquisição dos produtos, garantindo que os recursos estejam devidamente alocados no orçamento municipal e estejam em conformidade com a legislação vigente. Isso assegurará que a contratação seja realizada dentro dos limites financeiros estabelecidos.

e) Comunicação com o Fornecedor: Será mantida uma comunicação clara e eficiente com o fornecedor dos produtos para esclarecer dúvidas, discutir detalhes do contrato e garantir que todas as condições acordadas sejam cumpridas de forma satisfatória. Isso garantirá uma colaboração eficaz entre as partes envolvidas no processo de contratação.

Essas providências pré-contratuais são essenciais para garantir que o processo de aquisição de merenda escolar seja conduzido de maneira adequada, transparente e eficaz, atendendo às necessidades da Secretaria de Educação de Miraima/CE e respeitando as normas e regulamentos pertinentes.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes:

A aquisição de Merenda Escolar destinados a Secretaria Municipal de Educação de Miraima/CE está interligada de forma correlata e interdependente com a obtenção de

Recarga de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP 13 kg's) e Vasilhames de Botijão de 13 kg's. Essa conexão estratégica, devidamente considerada no Plano de Contratação Anual, evidencia a importância do fornecimento contínuo de GLP para o preparo de alimentos, assegurando o funcionamento adequado das cozinhas e refeitórios. Essa integração visa otimizar recursos, garantir eficiência operacional e atender satisfatoriamente às demandas das diversas unidades administrativas, conforme delineado no planejamento anual de contratações.

12. Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras:

Resíduos e Desperdício Alimentar: Grandes quantidades de alimentos são desperdiçadas ao longo da cadeia de suprimentos, resultando em perdas de recursos naturais e emissões de GEE a partir da decomposição de resíduos orgânicos. Para mitigar esse impacto, é preciso melhorar a logística e o armazenamento de alimentos; implementar programas de doação de alimentos e campanhas de conscientização sobre o desperdício alimentar.

Transporte e Distribuição: O transporte de alimentos, especialmente quando realizado por longas distâncias, contribui para a emissão de GEE e poluentes atmosféricos. Para reduzir esse impacto, é necessário incentivar a produção e o consumo de alimentos locais (km zero); utilizar modos de transporte mais sustentáveis, como ferrovias e veículos elétricos.

Emissões de Poluentes: A combustão de gás para cozinhar pode liberar poluentes atmosféricos, incluindo dióxido de carbono (CO₂), monóxido de carbono (CO), óxidos de nitrogênio (NOx) e partículas finas (PM). As possíveis ações mitigadoras é optar por fogões elétricos ou a indução em vez de fogões a gás; instalar exaustores eficientes para remover poluentes da cozinha; utilizar biogás ou outras alternativas de combustíveis limpos.

Uso de Água: O cozimento de alimentos frequentemente envolve o uso de água para ferver, lavar ou preparar ingredientes, o que pode contribuir para o consumo de recursos hídricos. Implementar práticas de economia de água, como reutilizar a água do cozimento para outras finalidades (ex.: regar plantas); usar apenas a quantidade necessária de água para cozinhar; adotar métodos de cozimento que requerem menos água, como o vapor, são ações que podem mitigar os o impacto apontado.

Geração de Resíduos: A preparação e o cozimento de alimentos geram resíduos, como embalagens, restos de ingredientes e resíduos orgânicos, que podem acabar em aterros sanitários. Para mitigar este impacto é preciso praticar a compostagem dos resíduos orgânicos; reciclar embalagens e outros materiais; planejar refeições para minimizar desperdícios e sobras de alimentos.

Efluentes e Gorduras: A lavagem de utensílios e equipamentos de cozinha pode liberar gorduras e outros resíduos líquidos no sistema de esgoto, poluindo corpos d'água. Para mitigar o impacto é preciso utilizar armadilhas de gordura para evitar que as gorduras cheguem ao sistema de esgoto; descartar óleos de cozinha adequadamente, em pontos de coleta específicos; utilizar detergentes biodegradáveis.



Ao considerar e implementar essas medidas mitigadoras, a Secretaria de Educação de Miraima/CE demonstra seu compromisso com a preservação do meio ambiente e busca reduzir o impacto ambiental associado à aquisição e operação dos produtos alimentícios destinados a merenda escolar.

13. Posicionamento Conclusivo:

Com base nas informações apresentadas, é evidente que a aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar para atender às demandas da Secretaria de Educação do Município de Miraima/CE é uma medida fundamental e estratégica para garantir o adequado funcionamento dos serviços locais. A decisão de investir nesses produtos é bem embasada, alinhando-se aos objetivos de promover a alimentação escolar e o bem-estar da população educacional.

Antecipa-se que essa aquisição promoverá uma notável melhoria na prestação dos serviços educacionais. A introdução de merenda escolar de qualidade fortalecerá o desenvolvimento cognitivo de cada aluno para enfrentar os desafios futuros e atender às necessidades em constante evolução da comunidade, especialmente no que diz respeito à comunidade escolar.

A escolha pela aquisição direta dos gêneros alimentícios, por meio de pregão eletrônico, fundamentada em análises técnicas e econômicas, demonstra ser a melhor opção para atender às necessidades específicas do município de Miraima/CE. Portanto, conclui-se que essa medida é essencial para aprimorar os serviços educacionais oferecidos à população local. A administração municipal reitera seu compromisso em proporcionar um atendimento de qualidade e acessível, contribuindo assim para o bem-estar e a qualidade de vida dos alunos.