

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

O Fundo Municipal de Educação de Canaã dos Carajás - PA, pessoa jurídica de direito público, devidamente inscrito no CNPJ-MF 28.559.363/0001-80, com sede na Rua Itamarati, S/N, Bairro Novo Horizonte – Canaã dos Carajás – PA CEP: 68537- 000, representado neste ato pelo Sr. Leonardo de Oliveira Cruz, Secretário Municipal de Educação nomeado pela portaria Nº 035/2023-GP, resolve formalizar a seguinte Solicitação para fins licitatórios, com o objeto mais abaixo descriminado, amparado legalmente pela Lei Federal Lei Federal 14.133/2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos e suas alterações posteriores.

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual Aquisição de gêneros alimentícios de hortifruti, proteínas bovinas e proteínas de aves e peixe, para atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) atendendo as necessidades da rede pública de ensino do município de Canaã dos Carajás-PA.

PLANILHA DESCRITIVA

	LOTE 01 – HORTIFRUTI (COTA PRINCIPAL)							
Nº	DESCRIÇÃO DOS ITENS	QUANT.	UN MEDIDA	VALOR UND	VALOR TOTAL			
1	Abacate Fruto de boa qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo estar bem desenvolvido, com polpa firme e intacta. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	2.099,25	QUILOS	R\$ 9,16	R\$ 19.229,13			
2	Abacaxi O fruto deve ser colhido maduro; o padrão desejado são frutos com média de peso entre 1,5kg a 2,0 Kg, firmes, sem injúrias mecânicas, queima de sol, podridões, brocas e resíduos de agrotóxicos. O peso do fruto deverá ser contado sem a coroa.	6.782,25	QUILOS	R\$ 6,58	R\$ 44.627,21			
3	Abóbora Tipo moranga, acondicionada em caixas plásticas, com peso mínimo de 500g, com casca fina e de coloração amarelada a alaranjada, polpa firme de coloração alaranjado intenso, sem alterações.	9.639,75	QUILOS	R\$ 5,96	R\$ 57.452,91			
4	Abobrinha Acondicionada em caixas plásticas, com casca firme e de coloração verde amarelada e polpa	8.033,25	QUILOS	R\$ 7,78	R\$ 62.498,69			



	firme de coloração alaranjado, sem alterações.				
5	Acelga Folhagem intacta sem indícios de perfurações, sem queimaduras, larvas e outros danos físicos.	1.076,25	QUILOS	R\$ 13,28	R\$ 14.292,60
6	Alho com casca Alho com casca - de 1ª qualidade, classe 7, grande, com diâmetro superior a 56mm. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não caraterística, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, sem brotamento, devendo estar intacto. Embalados em caixas de papelão, totalizando 10kg do produto.	5.301,75	QUILOS	R\$ 39,73	R\$ 210.638,53
7	Ameixa Fruto de boa qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo estar bem desenvolvido, com polpa firme e intacta. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	4.198,50	QUILOS	R\$ 27,88	R\$ 117.054,18
8	Banana prata De 1ª qualidade tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. O produto deverá estar com bom aspecto e aroma característicos, com 50% de maturação sem danificações físicas, casca integra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso por unidade de aproximadamente 100g à 200g. O produto deve ser transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	48.199,50	QUILOS	R\$ 7,83	R\$ 377.402,09
9	Batata inglesa, escovada Batata tipo inglesa lavada ou escovada, acondicionada em saco plástico resistente ou em caixas plásticas. Tamanho médio; com casca intacta, sem perfurações ou cortes e sem brotamentos ou cor esverdeada. Ao corte a polpa deverá estar firme e amarelada na sua cor característica.	18.075,00	QUILOS	R\$ 6,78	R\$ 122.548,50
10	Batata doce, escovada Roxa de primeira qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca compacta e firme, sem lesões de origem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseios e transporte, devendo, ser bem desenvolvidas. Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas.	9.639,75	QUILOS	R\$ 7,42	R\$ 71.526,95
11	Beterraba, escovada Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas; com coloração roxa, tanto externa quanto internamente; casca sem cortes ou	12.050,25	QUILOS	R\$ 5,66	R\$ 68.204,42



	perfurações; sem brotamento; polpa firme e tamanho médio por raiz.				
12	Brócolis Produção recente, viçosa, coloração uniforme, não murcha, isenta de bolor, umidade, Livre de parasitas larvas, cor verde escuro, com folhas brilhantes, frescas e uniforme, de aspecto e sabor próprios, tamanho padrão, sem corte e sem perfurações e sem outros indícios de deterioração, e sem a presença de material arenoso ou argiloso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado com até 2 unidades e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	3.213,00	QUILOS	R\$ 34,65	R\$ 111.330,45
13	Cebola branca Cebola branca acondicionada em saco de fibra plástica, deve apresentar película de proteção, casca intacta sem alterações ou perfurações, sem germinação e tamanho médio.	13.254,75	QUILOS	R\$ 7,45	R\$ 98.747,89
14	Cenoura, escovada acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas; com coloração alaranjada, tanto externa quanto internamente; casca brilhante sem cortes ou perfurações; sem brotamento; polpa firme e tamanho médio por raiz.	18.075,00	QUILOS	R\$ 6,19	R\$ 111.884,25
15	Chuchu De primeira qualidade; produção recente, casca verde, firme, fresco, não murcho, isento de manchas e bolor. tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem plastificada com até 5kg.	8.033,25	QUILOS	R\$ 5,31	R\$ 42.656,56
16	Laranja pera Laranja pera, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca.	2.799,00	QUILOS	R\$ 5,82	R\$ 16.290,18
17	Limão Taiti Limão in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície	642,75	QUILOS	R\$ 6,75	R\$ 4.338,56



	externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.				
18	Maçã fugi Espécie fugi, acondicionada em caixas plásticas, com tamanho médio, casca firme, lisa brilhante e intacta, de coloração avermelhada, polpa esbranquiçada e suculenta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	48.199,50	QUILOS	R\$ 14,22	R\$ 685.396,89
19	Macaxeira, escovada Tipo branca/amarela, com raízes de tamanho grande, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da casca inteira, sem cortes ou fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	9.639,75	QUILOS	R\$ 6,67	R\$ 64.297,13
20	Mandioquinha Primeira qualidade, In Natura, coloração uniforme,	3.213,00	QUILOS	R\$ 7,02	R\$ 22.555,26
21	Mamão Tipo formosa com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca integra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	3.498,75	QUILOS	R\$ 9,56	R\$ 33.448,05
22	Melancia redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	40.166,25	QUILOS	R\$ 4,17	R\$ 167.493,26
23	Melão Tipo japonês, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação adequado, isento de substâncias terrosas, sujidades, acondicionados em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso, sem danos físicos e	3.498,75	QUILOS	R\$ 8,13	R\$ 28.444,84



	macânicas ariundas da manuscia a transporta				
_	mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
24	Pepino Tipo japonês, de 1ª qualidade, de tamanho médio, com casca, lisa, firme, brilhante de cor verde intenso e uniforme, polpa firme de cor esbranquiçada, odor e sabor característicos, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades e ferrugem. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas, vazadas de polietileno.	14.460,00	QUILOS	R\$ 7,21	R\$ 104.256,60
25	esbranquiçada e suculenta. Sem sinais de apodrecimento, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	32.133,00	QUILOS	R\$ 11,57	R\$ 371.778,81
26	Pimentão De 1ª qualidade, de tamanho médio, com casca, lisa firme, brilhante de cor verde escuro e uniforme, odor e sabor característicos, isento de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades e ferrugem. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, produzida sem uso de agrotóxicos. O produto deve ser transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	5.422,50	QUILOS	R\$ 16,13	R\$ 87.464,93
27	Repolho branco Limpo, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazada de polietileno.	14.460,00	QUILOS	R\$ 5,75	R\$ 83.145,00
28	Repolho roxo Limpo, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazada de polietileno.	9.639,75	QUILOS	R\$ 8,71	R\$ 83.962,22
29	Tangerina De 1ª qualidade, com tamanho médio, casca firme, rugosa brilhante e intacta, de coloração verde amarelada, polpa laranja e suculenta, isenta de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos, sem corte, perfurações,	48.199,50	QUILOS	R\$ 8,65	R\$ 416.925,68



	VALOR TOTAL LOTE 1			4.0	27.753,88
31	De 1ª qualidade, tipo Isis, sem semente. in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Sem alterações ou perfurações. isenta de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem corte e sem perfuração.	3.498,75	QUILOS	R\$ 20,97	R\$ 73.368,79
30	Tomate De 1ª qualidade, Tipo nacional longa vida, com tamanho médio, casca brilhante, vermelha e firme. Sem alterações ou perfurações. isento de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem corte e sem perfuração. O produto deve ser acondicionado e transportada em caixas plásticas vazadas de polietileno.	24.099,75	QUILOS	R\$ 10,56	R\$ 254.493,36
	manchas, bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem corte e sem perfuração. O produto deve ser acondicionado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.		and particular to the particular of the control of		

	LOTE 02 – HORTIFRUTI (COTA RESERVA)							
Nº	DESCRIÇÃO DOS ITENS	QUANT.	UN MEDIDA	VALOR UND	VALOR TOTAL			
1	Abacate Fruto de boa qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo estar bem desenvolvido, com polpa firme e intacta. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	699,75	QUILOS	R\$ 9,16	R\$ 6.409,71			
2	Abacaxi O fruto deve ser colhido maduro; o padrão desejado são frutos com média de peso entre 1,5kg a 2,0 Kg, firmes, sem injúrias mecânicas, queima de sol, podridões, brocas e resíduos de agrotóxicos. O peso do fruto deverá ser contado sem a coroa.	2.260,75	QUILOS	R\$ 6,58	R\$ 14.875,74			
3	Abóbora Tipo moranga, acondicionada em caixas plásticas,	3.213,25	QUILOS	R\$ 5,96	R\$ 19.150,97			



	com peso mínimo de 500g, com casca fina e de coloração amarelada a alaranjada, polpa firme de coloração alaranjado intenso, sem alterações.				
4	Abobrinha Acondicionada em caixas plásticas, com casca firme e de coloração verde amarelada e polpa firme de coloração alaranjado, sem alterações.	2.677,75	QUILOS	R\$ 7,78	R\$ 20.832,90
5	Acelga Folhagem intacta sem indícios de perfurações, sem queimaduras, larvas e outros danos físicos.	358,75	QUILOS	R\$ 13,28	R\$ 4.764,20
6	Alho com casca Alho com casca - de 1ª qualidade, classe 7, grande, com diâmetro superior a 56mm. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não caraterística, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, sem brotamento, devendo estar intacto. Embalados em caixas de papelão, totalizando 10kg do produto.	1.767,25	QUILOS	R\$ 39,73	R\$ 70.212,84
7	Ameixa Fruto de boa qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo estar bem desenvolvido, com polpa firme e intacta. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1.399,50	QUILOS	R\$ 27,88	R\$ 39.018,06
8	Banana prata De 1ª qualidade tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. O produto deverá estar com bom aspecto e aroma característicos, com 50% de maturação sem danificações físicas, casca integra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso por unidade de aproximadamente 100g à 200g. O produto deve ser transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	16.066,50	QUILOS	R\$ 7,83	R\$ 125.800,70
9	Batata inglesa, escovada Batata tipo inglesa lavada ou escovada, acondicionada em saco plástico resistente ou em caixas plásticas. Tamanho médio; com casca intacta, sem perfurações ou cortes e sem brotamentos ou cor esverdeada. Ao corte a polpa deverá estar firme e amarelada na sua cor característica.	6.025,00	QUILOS	R\$ 6,78	R\$ 40.849,50
10	Batata doce, escovada Roxa de primeira qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca compacta e firme, sem lesões de origem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseios e transporte, devendo, ser bem desenvolvidas.	3.213,25	QUILOS	R\$ 7,42	R\$ 23.842,32



	Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas.				•
11	Beterraba, escovada Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas; com coloração roxa, tanto externa quanto internamente; casca sem cortes ou perfurações; sem brotamento; polpa firme e tamanho médio por raiz.	4.016,75	QUILOS	R\$ 5,66	R\$ 22.734,81
12	Brócolis Produção recente, viçosa, coloração uniforme, não murcha, isenta de bolor, umidade, Livre de parasitas larvas, cor verde escuro, com folhas brilhantes, frescas e uniforme, de aspecto e sabor próprios, tamanho padrão, sem corte e sem perfurações e sem outros indícios de deterioração, e sem a presença de material arenoso ou argiloso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado com até 2 unidades e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	1.071,00	QUILOS	R\$ 34,65	R\$ 37.110,15
13	Cebola branca Cebola branca acondicionada em saco de fibra plástica, deve apresentar película de proteção, casca intacta sem alterações ou perfurações, sem germinação e tamanho médio.	4.418,25	QUILOS	R\$ 7,45	R\$ 32.915,96
14	Cenoura, escovada acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas; com coloração alaranjada, tanto externa quanto internamente; casca brilhante sem cortes ou perfurações; sem brotamento; polpa firme e tamanho médio por raiz.	6.025,00	QUILOS	R\$ 6,19	R\$ 37.294,75
15	Chuchu De primeira qualidade; produção recente, casca verde, firme, fresco, não murcho, isento de manchas e bolor. tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem plastificada com até 5kg.	2.677,75	QUILOS	R\$ 5,31	R\$ 14.218,85
16	Laranja pera Laranja pera, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de	933,00	QUILOS	R\$ 5,82	R\$ 5.430,06



	onformidados insatas necesitas a largas				
	enfermidades, insetos, parasitas e larvas.			1	
17	Limão Taiti Limão in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	214,25	QUILOS	R\$ 6,75	R\$ 1.446,19
18	Maçã fugi Espécie fugi, acondicionada em caixas plásticas, com tamanho médio, casca firme, lisa brilhante e intacta, de coloração avermelhada, polpa esbranquiçada e suculenta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	16.066,50	QUILOS	R\$ 14,22	R\$ 228.465,63
19	Macaxeira, escovada Tipo branca/amarela, com raízes de tamanho grande, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da casca inteira, sem cortes ou fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	3.213,25	QUILOS	R\$ 6,67	R\$ 21.432,38
20	Mandioquinha Primeira qualidade, In Natura, coloração uniforme, fresca, firme, safra nova, não murcha, isenta de bolor, umidade, sujidades, parasitas e larvas. Embalada à vácuo plastificado c/até 5kg.	1.071,00	QUILOS	R\$ 7,02	R\$ 7.518,42
21	Mamão Tipo formosa com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca integra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1.166,25	QUILOS	R\$ 9,56	R\$ 11.149,35
22	Melancia redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração	13.388,75	QUILOS	R\$ 4,17	R\$ 55.831,09



	do manuseio e transporte.				
23	Melão Tipo japonês, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação adequado, isento de substâncias terrosas, sujidades, acondicionados em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1.166,25	QUILOS	R\$ 8,13	R\$ 9.481,61
24	Pepino Tipo japonês, de 1ª qualidade, de tamanho médio, com casca, lisa, firme, brilhante de cor verde intenso e uniforme, polpa firme de cor esbranquiçada, odor e sabor característicos, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades e ferrugem. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas, vazadas de polietileno.	4.820,00	QUILOS	R\$ 7,21	R\$ 34.752,20
25	Pera Nacional, madura, acondicionada em caixas plásticas, com tamanho médio, lisa brilhante e intacta, de coloração avermelhada, polpa esbranquiçada e suculenta. Sem sinais de apodrecimento, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	10.711,00	QUILOS	R\$ 11,57	R\$ 123.926,27
26	Pimentão De 1ª qualidade, de tamanho médio, com casca, lisa firme, brilhante de cor verde escuro e uniforme, odor e sabor característicos, isento de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades e ferrugem. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, produzida sem uso de agrotóxicos. O produto deve ser transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	1.807,50	QUILOS	R\$ 16,13	R\$ 29.154,98
27	Repolho branco Limpo, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazada de polietileno.	4.820,00	QUILOS	R\$ 5,75	R\$ 27.715,00



28	Repolho roxo Limpo, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazada de polietileno.	3.213,25	QUILOS	R\$ 8,71	R\$ 27.987,41
29	Tangerina De 1ª qualidade, com tamanho médio, casca firme, rugosa brilhante e intacta, de coloração verde amarelada, polpa laranja e suculenta, isenta de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem corte e sem perfuração. O produto deve ser acondicionado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	16.066,50	QUILOS	R\$ 8,65	R\$ 138.975,23
30	Tomate De 1ª qualidade, Tipo nacional longa vida, com tamanho médio, casca brilhante, vermelha e firme. Sem alterações ou perfurações. isento de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem corte e sem perfuração. O produto deve ser acondicionado e transportada em caixas plásticas vazadas de polietileno.	8.033,25	QUILOS	R\$ 10,56	R\$ 84.831,12
31	UVA De 1ª qualidade, tipo Isis, sem semente. in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Sem alterações ou perfurações. isenta de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem corte e sem perfuração.	1.166,25	QUILOS	R\$ 20,97	R\$ 24.456,26
	VALOR TOTAL LOTE 2			1.3	342.584,63

LOTE 03 - PROTEÍNAS DE CARNE BOVINA (COTA PRINCIPAL)



N°	DESCRIÇÃO DOS ITENS	QUANT.	UN MEDIDA	VALOR UND	VALOR TOTAL
1	Carne bovina, 1ª (patinho e coxão mole), magra, com registro no SIF Carne bovina de 1ª, isenta de cartilagem, sebo, ossos, cartilagens, hematomas e coágulos; sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, corante, conservantes, entre outros. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem (eliminando a cartilagem e aponevroses e retirando o excesso da gordura aderida no máximo 4%). Aparência: aspecto próprio da carne, firme, não amolecida e não pegajosa, cor, sabor e odor próprios. Embalagem primária: O produto deverá estar embalado em sacos plásticos de Polietileno/Nylon, atóxico, resistente, transparente. Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, lacrada pesando entre 10 a 12kg. O produto deverá ser rotulado obrigatoriamente de acordo com a legislação vigente (SIF). Transporte: O produto deverá estar congelado sem apresentação de gelo artificial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. O veículo deverá atender as exigências da Portaria CVS-5 de 09/04/2013. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados, conforme a legislação sanitária vigente. Os entregadores, assim como os veículos de transporte, deverão se apresentar em adequadas condições de higiene.	84.349,50	QUILOS	R\$ 44,32	R\$ 3.738.369,84
2	Carne bovina 2ª moída (paleta), com registro no SIM / SIE ou SIFCarne bovina 2ª, paleta, moída no prazo de 12 horas antes da data de entrega, fresca, resfriada. Deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação isenta de cartilagem, sebo, ossos, cartilagens, hematomas e coágulos; sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, corante, conservantes, entre outros. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem (eliminando a cartilagem e aponevroses e retirando o excesso da gordura aderida - no máximo 4%). Aparência: aspecto próprio da carne, firme, não amolecida e não pegajosa, cor, sabor e odor próprios. Embalagem primária: O produto deverá estar embalado em sacos plásticos de Polietileno/Nylon, atóxico, resistente, transparente, contendo 5kg do	67.479,75	QUILOS	R\$ 34,30	R\$ 2.314.555,43



	VALOR TOTAL LOTE 3			6.3	383.700,51
3	tipo de corte: característico da peça, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento da preparação, acondicionado em caixas lacradas. O produto deverá ser rotulado obrigatoriamente de acordo com a legislação vigente (SIM, SIE ou SIF). Transporte: O produto deverá estar resfriado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante, assegurando que o produto se mantenha resfriado durante o transporte. O veículo deverá atender as exigências da Portaria CVS-5 de 09/04/2013. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados, conforme a legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.	20.083,50	QUILOS	R\$ 16,47	R\$ 330.775,25
	produto, com identificação completa do produto, data de manipulação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação e peso líquido. O produto deverá ser rotulado obrigatoriamente de acordo com a legislação vigente (SIM, SIE ou SIF). Transporte: O produto deverá estar resfriado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante, assegurando que o produto se mantenha resfriado durante o transporte. O veículo deverá atender as exigências da Portaria CVS-5 de 09/04/2013. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados, conforme a legislação sanitária vigente. Figado bovino com registro no SIM / SIE ou SIFFigado bovino, resfriado, limpo, aspecto: próprio da espécie, não pegajoso, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio,				

	LOTE 04 – PROTEÍNAS DE CARNE BOVINA (COTA RESERVA)				
Nº	DESCRIÇÃO DOS ITENS	QUANT.	UN MEDIDA	VALOR UND	VALOR TOTAL
1	Carne bovina, 1ª (patinho e coxão mole), magra, com registro no SIF Carne bovina de 1ª, isenta de cartilagem, sebo, ossos, cartilagens, hematomas e coágulos; sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, corante, conservantes, entre outros. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o	28.116,50	QUILOS	R\$ 44,32	R\$ 1.246.123,28



	processamento, deverá ser realizada a aparagem				
	(eliminando a cartilagem e aponevroses e retirando o				
	excesso da gordura aderida no máximo 4%).			1 500	. v
1		100	1	100	4 5
	Aparência: aspecto próprio da carne, firme, não			-	F
	amolecida e não pegajosa, cor, sabor e odor próprios.				1000
	Embalagem primária: O produto deverá estar	18172115			
	embalado em sacos plásticos de Polietileno/Nylon,	1000			
	atóxico, resistente, transparente. Embalagem	endle en	į į		2.7
1	secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado,				
1	lacrada pesando entre 10 a 12kg. O produto deverá ser				
1	rotulado obrigatoriamente de acordo com a legislação				
1	vigente (SIF). Transporte: O produto deverá estar				
1	congelado sem apresentação de gelo artificial, água				
	dentro da embalagem, nem qualquer sinal de				
	recongelamento, transportado em veículo com	2		-	
-	carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -12				
	°C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura				
	menor, ou conforme recomendação do fabricante,				- 2
	assegurando que o produto se mantenha congelado				
	durante o transporte. O veículo deverá atender as				1 - 1 - 4
1	exigências da Portaria CVS-5 de 09/04/2013. Os	14 5 6			
	entregadores deverão estar adequadamente		1		- ALII - FS
	uniformizados, conforme a legislação sanitária vigente.				
	Os entregadores, assim como os veículos de			in the control	
	transporte, deverão se apresentar em adequadas				
	condições de higiene.				
\vdash	Carne bovina 2ª moída (paleta), com registro no				
	SIM / SIE ou SIFCarne bovina 2ª, paleta, moída no	1			
	prazo de 12 horas antes da data de entrega, fresca,				
1	resfriada. Deverá ser manipulada seguindo as boas				1.90
	práticas de fabricação isenta de cartilagem, sebo,	7			
	ossos, cartilagens, hematomas e coágulos; sem adição		1		
	de outros ingredientes estranhos ao produto como				1
	água, soja, temperos, especiarias, corante,		Í		
	conservantes, entre outros. Deverá apresentar-se livre	1			
	de parasitas e de quaisquer substâncias				
1	contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma			-	
1	alteração. Durante o processamento, deverá ser				
1	realizada a aparagem (eliminando a cartilagem e				1.1
1	aponevroses e retirando o excesso da gordura aderida				mand en
١	- no máximo 4%). Aparência: aspecto próprio da carne,	00 400 05	01111 00	200400	DA 774 540 40
2	firme, não amolecida e não pegajosa, cor, sabor e odor	22.493,25	QUILOS	R\$ 34,30	R\$ 771.518,48
	próprios. Embalagem primária: O produto deverá estar			-	
	embalado em sacos plásticos de Polietileno/Nylon,	loor I			
	atóxico, resistente, transparente, contendo 5kg do	18		- "	
	produto, com identificação completa do produto, data	10 .nd			
	de manipulação, prazo de validade, prazo máximo de	141			
	consumo, temperatura de estocagem, armazenamento				
		1 Y	3		
	e conservação e peso líquido. O produto deverá ser		1		
	rotulado obrigatoriamente de acordo com a legislação			12 = 51	
	vigente (SIM, SIE ou SIF). Transporte: O produto	- 11		46 9	
	deverá estar resfriado, transportado em veículo com	- 1	1		
	carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -12	- 1			
	°C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura	9 9 9		140	
	menor, ou conforme recomendação do fabricante,			11911/12 11	
1	assegurando que o produto se mantenha resfriado	The said	1 28		



	VALOR TOTAL LOTE 4			2.	127.900,17
3	Fígado bovino com registro no SIM / SIE ou SIFFígado bovino, resfriado, limpo, aspecto: próprio da espécie, não pegajoso, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, tipo de corte: característico da peça, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento da preparação, acondicionado em caixas lacradas. O produto deverá ser rotulado obrigatoriamente de acordo com a legislação vigente (SIM, SIE ou SIF). Transporte: O produto deverá estar resfriado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante, assegurando que o produto se mantenha resfriado durante o transporte. O veículo deverá atender as exigências da Portaria CVS-5 de 09/04/2013. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados, conforme a legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.	6.694,50	QUILOS	R\$ 16,47	R\$ 110.258,42
	durante o transporte. O veículo deverá atender as exigências da Portaria CVS-5 de 09/04/2013. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados, conforme a legislação sanitária vigente.			2	

N°	DESCRIÇÃO DOS ITENS	QUANT.	S (COTA UN MEDIDA	VALOR UND	VALOR TOTAL
1	Corte de frango congelado (Coxa e sobrecoxa desossada) com registro no SIF Coxa e sobrecoxa desossada de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a 7°C para produtos resfriados e inferior a -15°C para produtos congelados). O produto deverá ser embalado em sacos próprios, resistentes e não reciclados, de aproximadamente 1,5kg, de modo a garantir resistência durante o transporte e armazenamento. Na embalagem deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente (SIF), orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido.	64.266,00			R\$ 1.230.693,90



	Coxa de frango congelado, com registro no SIF			. = ==	
2	Coxa de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a 7°C para produtos resfriados e inferior a -15°C para produtos congelados). O produto deverá ser embalado em sacos próprios, resistentes e não reciclados, de aproximadamente 1,5kg, de modo a garantir resistência durante o transporte e armazenamento. Na embalagem deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente (SIF), orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido.	57.839,25	QUILOS	R\$ 19,84	R\$ 1.147.530,72
3	Filé ou sassami de frango congelado, com registro no SIF O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária devendo ser congelado e transportado entre as temperaturas - 12°C e -18°C. Deve apresentar tamanhos uniformes. A carne de frango deve apresentar—se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar—lá ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF). Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar os dados de identificação completa do produto, número do lote, data de validade, e número de registro do produto em órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	96.399,00	QUILOS	R\$ 28,51	R\$ 2.748.335,49
4	Sobrecoxa de frango congelado, com registro no SIF Sobrecoxa de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a 7°C para produtos resfriados e inferior a -15°C para produtos congelados). O produto deverá ser embalado em sacos próprios, resistentes e não reciclados, de aproximadamente 1,5kg, de modo a garantir resistência durante o transporte e armazenamento. Na embalagem deverá conter nome da empresa e marca do	70.692,75	QUILOS	R\$ 20,75	R\$ 1.466.874,56



	10 mm	
	1	
•		7.3

LOTE 06 - PROTEÍNAS DE AVES E PEIXES (COTA RESERVA)					
Nº	DESCRIÇÃO DOS ITENS	QUANT.	UN MEDIDA	VALOR UND	VALOR TOTAL
1	Corte de frango congelado (Coxa e sobrecoxa desossada) com registro no SIF Coxa e sobrecoxa desossada de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a 7°C para produtos resfriados e inferior a -15°C para produtos congelados). O produto deverá ser embalado em sacos próprios, resistentes e não reciclados, de aproximadamente 1,5kg, de modo a garantir resistência durante o transporte e armazenamento. Na embalagem deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente (SIF), orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido.	21.422,00	QUILOS	R\$ 19,15	R\$ 410.231,30
2	Coxa de frango congelado, com registro no SIF Coxa de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a 7°C para produtos resfriados e inferior a -15°C para produtos congelados). O produto deverá ser embalado em sacos próprios, resistentes e não reciclados, de aproximadamente 1,5kg, de modo a garantir resistência durante o transporte e	19.279,75	QUILOS	R\$ 19,84	R\$ 382.510,24



	armazenamento. Na embalagem deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente (SIF), orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido.				
3	Filé ou sassami de frango congelado, com registro no SIF O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária devendo ser congelado e transportado entre as temperaturas - 12°C e -18°C. Deve apresentar tamanhos uniformes. A carne de frango deve apresentar—se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar—lá ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF). Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar os dados de identificação completa do produto, número do lote, data de validade, e número de registro do produto em órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	32.133,00	QUILOS	R\$ 28,51	R\$ 916.111,83
4	Sobrecoxa de frango congelado, com registro no SIF Sobrecoxa de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a 7°C para produtos resfriados e inferior a -15°C para produtos congelados). O produto deverá ser embalado em sacos próprios, resistentes e não reciclados, de aproximadamente 1,5kg, de modo a garantir resistência durante o transporte e armazenamento. Na embalagem deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente (SIF), orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido.	23.564,25	QUILOS	R\$ 20,75	R\$ 488.958,19
5	Filé de pescada, congelado com registro no SIF Filé de peixe, sem espinha, em pacotes de 800 g, congelado a -18°C. Aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso e com cor própria, sem machas esverdeadas, cheiro e odor próprio. Embalados à vácuo, contendo na embalagem identificação do produto, data de empacotamento,	5.891,00	QUILOS	R\$ 41,32	R\$ 243.416,12



prazo de validade (12 meses), com registro no SIF. Acondicionados em caixa secundárias totalizando 20Kg.	
VALOR TOTAL LOTE 6	2.441.227,68

VALOR GLOBAL:	
VALOR GLODAL.	
23.646.849,90	

O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 meses e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do artigo 84 da Lei n° 14.133, de 2021.

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

Considerando que em todo o ano letivo é necessário o fornecimento dos itens e que nos anos vindouros também se tem a mesma necessidade, o fornecimento claramente é contínuo, ademais, a Lei nº 14.133/21 no art. 107 tratou de prever a possibilidade de prorrogação de contratos de fornecimento contínuo, o que poderá ser aplicado no processo em apreço mediante interesse das partes.

O prazo de vigência da contratação será de 06 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. O contrato por 06 meses se dar devido a demanda ter sido levantada para atendimento desse período e por esses itens sofrerem grandes oscilações de preços que podem inviabilizar o seu fornecimento.

A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

As aquisições visam atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da



Constituição Federal, na Lei Complementar nº 101, de 24 de Maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de Dezembro de 1996, na medida provisória nº 2.178-36, de 24 de Agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de Abril de 2006 e nº 32, de 10 de Agosto de 2006 e Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de Junho de 2013, e a Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, Lei nº11.947 de 16 de junho de 2009, alterada pela lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020, conforme as orientações realizadas pelo FUNDO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – FNDE;

A Secretaria Municipal de Educação de Canaã dos Carajás – SEMED está designada a manter o programa nacional de alimentação escolar, atendendo os princípios constitucionais que preconizam qual o dever do Estado com a educação, sendo tais deveres efetivados mediante a garantia de atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde;

O presente processo tem como finalidade oferecer alimentos variados que proporcionam a todos os educandos a formação de hábitos alimentares saudáveis que notoriamente contribuem com o rendimento escolar e com a saúde, atendendo a educação infantil, o ensino fundamental, a educação de jovens e adultos e o ensino médio, suprindo as necessidades do ano letivo;

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Definiu-se o agrupamento por lote, para a padronização e continuidade dos cardápios propostos, levando-se em consideração que um produto complementa o outro, preservando a logística proposta para execução do objeto, garantindo a correta execução das preparações.

A descrição da solução como um todo visa à seleção de propostas para Registro de Preços, visando à aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do Fundo Municipal de Educação – SEMED, através de processo licitatório no sistema de registro de preços – SRP.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Os produtos a serem fornecidos deverão ser novos e sem utilização anterior, originais e de boa qualidade, livres de defeitos, imperfeições e outros vícios que impeçam ou reduzam suas usabilidades e deverá atender rigorosamente às prescrições estabelecidas na planilha descritiva.



Pontua-se também, a similaridade ou equivalência ou melhor qualidade em alguns itens alimentícios, como forma ou parâmetro para aumentar o rendimento, melhorar a palatabilidade, a qualidade e aceitabilidade das preparações e principalmente para padronizar os cardápios sugeridos.

Os produtos perecíveis devem apresentar o peso em todas as embalagens. Os itens não perecíveis deverão ter no mínimo prazo de validade de seis meses contados a partir da data de entrega.

Os itens devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

Os produtos perecíveis deverão ser entregues sob refrigeração em carro refrigerado (N°216/MS/ANVISA).

A Contratada se obriga a entregar os produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, locais e quantidades determinados.

Comprovação de que a contratada forneceu itens compatíveis em características com o objeto da licitação através da apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação.

A Contratada, deverá obedecer integralmente às disposições do Código da Vigilância Sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE – e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais normas vigentes, através de documentação que comprove que a mesma, está apta para o seu funcionamento regular para os serviços de alimentação. Ou seja, apresentar Alvará Sanitário ou Protocolo de Renovação de Alvará Sanitário, seguir rigorosamente o seu Manual de Boas Práticas de Manipulação e o POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados) conforme a Resolução da ANVISA RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, no caso de participação na disputa de gêneros alimentícios manipulados (carnes). Todos os produtos precisam ter Registro nos Órgãos Competentes.



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

Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes nesse Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

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

O (s) vencedor (es) do certame, que não possuir sede no Município, terá um prazo de 30 (trinta) dias para instalar um centro de distribuição de atendimento, com um representante responsável, neste Município, apto para atender quaisquer eventualidades ou emergências das unidades, para não haver atraso na entrega dos produtos e comprometimento do fornecimento. Tal centro de distribuição deverá possuir a capacidade de armazenamento de no mínimo uma semana de fornecimento.

SUBCONTRATAÇÃO:

Não será admitida a subcontratação do objeto licitado.

GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, entregas, impostos, taxas, encargos, pedágios, fretes, royalties, decorrentes do fornecimento dos produtos, sem qualquer ônus para o Fundo Municipal de Educação de Canaã dos Carajás;

Manter a compatibilidade com as obrigações assumidas durante todo o contrato;



Substituir às suas expensas, todo e qualquer produto que esteja em desacordo com as especificações exigidas e padrões de qualidade exigidos;

Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo até a entrega dos produtos;

Responsabilizar-se pelo Fiel cumprimento do prazo de entrega dos produtos;

Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Administração, durante a execução do contrato:

Comprovar a capacidade de exequibilidade da proposta quando assim solicitado pelo órgão contratante, no tocante ao preço ofertado e as marcas descritas na proposta.

RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:

Rejeitar todo e qualquer produto que não atendem aos requisitos constantes nas especificações na planilha descritiva;

Efetuar o pagamento na forma e no prazo estabelecido no Contrato e/ou Empenho.

EXECUÇÃO DO OBJETO

CONDIÇÕES DE ENTREGA:

Todos os itens deverão ser novos, de primeiro uso, não denotando uso anterior e entregues em suas embalagens originais lacradas.

A emissão do recebimento definitivo não eximirá a Contratada de suas responsabilidades, nem invalidará ou comprometerá qualquer reclamação que órgão Contratante venha a fazer, baseada na existência de material inadequado, defeituoso ou estragado, no prazo de garantia.

A entrega de materiais somente deverá ser efetuada pelo licitante vencedor, após o recebimento da Nota de Empenho, expedida pelo gerente do departamento Administrativo e Financeiro, em conjunto com o setor de Material da Secretaria de Educação, nos quantitativos indicados na referida correspondência oficial.

O fornecedor se responsabiliza totalmente pela entrega, nos locais indicados pela área requisitante.



Os itens deverão ter no mínimo prazo de validade de seis meses contados a partir da data de entrega.

LOCAL E PRAZO DA ENTREGA DOS BENS:

- 1.1. As entregas inerentes ao objeto deverão ser efetuadas no depósito da Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua 21 de abril, QD 66, LT 40, Bairro Novo Horizonte III, Canaã dos Carajás PA, CEP: 68.356 281, como também, nas unidades escolares designadas pelo solicitante, conforme cronograma e/ou pedido de fornecimento.
- 1.2. No ato da entrega o fornecedor deverá deixar uma via da nota de entrega com a servidora do setor responsável pelo recebimento; acompanhar a conferência com a nota de recebimento de todos os gêneros e pesagem das mercadorias numa balança devidamente regulada e transportar o alimento até o local adequado de armazenamento (freezer, geladeiras ou prateleiras). As vias recebidas de nota fiscal e ordem de compra, serão encaminhadas ao Setor de Contratos, devidamente carimbadas e com assinaturas (por extenso) dos responsáveis pelos recebimentos dos gêneros alimentícios:
- 1.3. Segue forma de recebimento e entrega:
 - Hortaliças, carnes, frango, frutas e verduras do ambiente urbano entregar diretamente nas escolas a partir das 8:00h, (salvo em dias de feriados ou com informativos prévios de cancelamento). As quantidades e datas, estarão informadas em guias de remessas e o transporte dos itens deverá ser em carro refrigerado. (N°216/MS/ANVISA).
 - Hortaliças, carnes, frango, frutas e verduras do ambiente rural entregar diretamente no Setor de Alimentação Escolar às 8:00h toda segunda –feira do mês (salvo em dias de feriados ou com informativos prévios de cancelamento). As quantidades estarão informadas em guias de remessas e o transporte dos itens deverá ser em carro refrigerado. (N°216/MS/ANVISA).
 - Gêneros secos entrega em até 5 dias após o pedido feito pelo SETAES (salvo feriados ou finais de semana). Será informado através de planilhas quais os alimentos e suas respectivas quantidades. A entrega deverá ser feita no período entre 8hs e 10hs em carro baú fechado. (N°216/MS/ANVISA).
- 1.4. Os itens serão recebidos pelo setor responsável da Secretaria de Educação.
 - a) Provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com as especificações constantes da proposta da



empresa, marca, modelo, embalagem, especificações técnicas e níveis de desempenho mínimo exigidos.

b) Definitivamente, após a verificação da qualidade, da quantidade dos produtos e sua consequente aceitação, mediante a emissão do Termo de Recebimento Definitivo assinado pelas partes.

No caso de a entrega ser efetivada por terceiros – transportador ou semelhante, o recebimento será conforme descrito acima. No entanto, o recebimento provisório e definitivo poderá, também, ser efetuado concomitantemente, desde que esteja presente um representante da empresa fornecedora e que os produtos sejam devidamente conferidos, conforme descrito acima.

GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

No preço ofertado deverão estar incluídos, todos os custos diretos e indiretos, inclusive, frete, seguro, impostos, taxas e outras despesas que incidam ou venham incidir no fornecimento e entrega dos objetos.

GESTÃO DO CONTRATO:

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.

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.

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.

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



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.

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).

A execução dos contratos será acompanhada e fiscalizada pela **Sr.ª Priscila Araújo Mota**, nomeada pela portaria nº 003/2024-SEMED/GS, Fiscal de contrato, gestora de setor de Alimentação Escolar (SETAE) da Secretaria Municipal de Educação.

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

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

Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

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

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



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

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

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

O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual, na forma do art. 117, § 3º da Lei nº 14.133/2021.

INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida pelo contrato;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;



- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);

Impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta da União, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando praticadas as condutas descritas nos incisos II a VII acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4°, da Lei);

Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos VIII a XI, bem como nas descritas nos demais incisos que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, ficando o responsável impedido de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos (art. 156, §5°, da Lei)

Multa: Compensatória, para as infrações descritas nos incisos VIII a XI acima, de 0,5% a 30% do valor do contrato.



CRITÉRIOS DE PAGAMENTO:

A CONTRATADA deverá entregar a nota fiscal e fatura correspondentes aos materiais entregues na Secretaria Municipal de Educação;

Os itens entregues deverão ser rigorosamente, aqueles descritos na Nota de Empenho, sendo que, na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização;

O pagamento somente será efetivado depois CONTRATADA, e recebimento definitivo do objeto, ficando esse ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser entregues novamente, em plena validade, em cada fase de pagamento;

Os itens 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 15 (Quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

DO RECEBIMENTO:

Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade do cumprimento do objeto realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)



O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

Os materiais poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

Os materiais serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade dos itens e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos itens, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.



Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

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.

Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

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

LIQUIDAÇÃO:

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

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.

Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

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



Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, 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 à contratante;

A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, sendo ônus da contratada a sua apresentação.

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, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

Constatando-se, 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.

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.

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.

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:

O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

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 IPCA de correção monetária.

FORMA DE PAGAMENTO:

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

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

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

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.

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.

FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA:

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR LOTE.

Na hipótese de a licitante vencedora não possuir sede no município de Canaã dos Carajás-PA, esta deverá apresentar DECLARAÇÃO formal, assinada por seu representante legal, comprometendo-se a estabelecer um CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO em Canaã dos Carajás-PA,



no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contados da data em que for assinado o contrato. Tal exigência visa assegurar celeridade e eficácia na execução das demandas; garantir o atendimento de quaisquer eventualidades ou emergências das unidades escolares; não haver atraso na entrega dos produtos; e comprometimento do fornecimento. O CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO deverá possuir a capacidade de armazenamento de no mínimo uma semana de fornecimento.

PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Conforme preconiza os Art.47 da lei complementar 123/2006 e suas alterações posteriores, nas contratações públicas da administração direta e indireta, autárquica e fundacional, federal, estadual e municipal, deverá ser concedido tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica.

No procedimento em tela, conforme Art. 48 da lei complementar 123/2006 e suas alterações posteriores, será destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte os itens de contratação cujo valor estimado seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) e cota de até 25% (vinte e cinco por cento) para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte nos demais itens, acima do valor citado.

Desta forma, conforme estimativa inicial, os itens arrolados na planilha descritiva são de participação exclusiva de microempresa e empresa de pequeno porte, exceto os itens cuja o final de sua prescrição contenha a descrição "COTA PRINCIPAL", sendo os mesmos abertos a ampla concorrência de todas as licitantes interessadas. Os itens cuja no final da prescrição contenha "COTA RESERVA" são o resultado do fracionamento de cotas de 25% (vinte e cinco por cento), conforme citado no subitem anterior

DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Comprovação de que a contratada forneceu itens compatíveis em características com o objeto da licitação através da apresentação de, no mínimo, 01 (um) ATESTADO de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação.



Como requisito de capacitação técnico-operacional, considerando as parcelas de maior relevância técnica serão exigidos ATESTADOS que contenham, no mínimo, a execução de 50% (cinquenta por cento) das quantidades totais dos itens relacionados na planilha do Termo de Referência.

Para comprovar exequibilidade da proposta quando assim solicitado pelo pregoeiro, no tocante ao preço ofertado e as marcas descritas na proposta, apresentar Nota Fiscal.

ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A pesquisa de preços para o TR, foi realizada através do Banco de Preços.

O custo estimado final da contratação é de 23.646.849,90 (vinte e três milhões, seiscentos e quarenta e seis mil, oitocentos e quarenta e nove reais e noventa centavos), conforme custos unitários apostos em anexo.

ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal, a ser indicado no momento da efetiva contratação do objeto.