

**SETOR DE COMPRAS**  
**Aviso de Cotação para Posterior Licitação**

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA TAPERA/AL, por intermédio do Setor de Compras, solicita cotação de preço para compor o processo administrativo nº003.009.110324 cujo objeto é **Aquisição de Gêneros Alimentícios (Merenda Escolar)**. Aos interessados solicitar o **Termo de Referência nº001.18034** através do e-mail [compras@saojosedatapera.al.gov.br](mailto:compras@saojosedatapera.al.gov.br), ou solicitar através de protocolo no setor responsável. O prazo para recebimento da proposta é de até 03(três) dias contados a partir desta publicação.

## TERMO DE REFERÊNCIA

**1 OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR DA REDE DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DA TAPER/AL, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA.**

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA TERMO DE REFERÊNCIA

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID.	QUANT.
1	Achocolatado em pó	Achocolatado em pó, adicionado de vitaminas e minerais, obtido a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas e de detritos animais. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto e número de registro. Embalagem primária de 400 gramas. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. <b>Caixa com 24 unidades.</b>	Caixa	352
2	Açúcar Cristal	Açúcar Cristal, sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar ( <i>Saccharum officinarum</i> L.). Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente original do fabricante, de 1 kg. <b>Fardo com 30 kg.</b>	Fardo	500
3	Açúcar Demerara	Açúcar, Demerara, fabricado a partir do suco de cana, livre de fermentação, isento de matéria	Fardo	500

		porosa, de parasitos e detritos de animais e vegetais. Acondicionada em embalagem de polietileno, transparente original do fabricante, de 1 Kg. <b>Fardo com 30 kg.</b>		
4	Adoçante dietético	Adoçante dietético à base de edulcorantes naturais, líquido, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 80 ml, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. <b>Unidade de 80 ml.</b>	Unidade	300
5	Alimento em pó à base de soja	Leite em pó de soja sem lactose para diluição contido em embalagem de lata aluminizada, com informações sobre o produto, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. <b>Lata 300 ou 400 gramas.</b>	Unidade	600
6	Alho	Alho in natura, de 1ª qualidade, contido em embalagem plástica ou tipo rede. <b>Pacote com 200 gramas.</b>	Pacote	5.000
7	Amido de milho	Amido de milho de 1ª qualidade, farinha obtida a partir dos grãos de milho molhados, sem cascas e sem plântula embrionária. O produto deve se apresentar acondicionado em saco de papel e reembalado em caixa de papelão, sem vazamentos, isento de parasitas, detritos animais e violação de embalagem, contendo os dados de	Pacote	960

		identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Pacote de 1 kg. <b>Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</b>		
8	Arroz Branco	Arroz branco, polido, longo fino, tipo 1. Coloração perolada e translúcida, não necessitando escolher e lavar. Constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, contendo dados do produto: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem primária original de fábrica de 1 kg. Fardo com 30 kg. <b>Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto.</b>	Fardo	800
9	Aveia em flocos finos	Aveia em flocos finos obtida a partir da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, contidos em embalagem plástica hermeticamente fechada e em embalagem secundária de papelão contendo dados do produto, data de fabricação e validade, informações nutricionais e quantidade do produto. <b>Pacote de 200 gramas.</b>	Pacote	4.000
10		Biscoito doce tipo “Maisena” fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja ou palma), amido de milho, soro de leite, sal, emulsificante, fermento químico e aromatizantes. Isento de gorduras trans e		

	Biscoito doce tipo Maisena	corantes artificiais. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, quebrados e de características organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem tipo 3 por 1 e acondicionadas em caixa de papelão que deverá conter a data de fabricação e de validade do produto. <b>Caixa com 20 pacotes. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto.</b>	Caixa	2.000
11	Biscoito doce tipo Maria	Biscoito doce tipo “Maria” fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja ou palma), amido de milho, soro de leite, sal, vitaminas: PP, B6, B2 e B1, emulsificante, fermento químico e aromatizantes. Isento de gorduras trans e corantes artificiais. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, quebrados e de características organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem tipo 3 por 1 e acondicionadas em caixa de papelão que deverá conter a data de fabricação e de validade do	Caixa	600

		produto. <b>Caixa com 20 pacotes. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto.</b>		
12	Biscoito doce tipo Rosquinha	Biscoito doce tipo “rosquinha tradicional sabor amanteigado ou nata” fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, soro de leite, aromatizante idêntico ao natural e emulsificante. Isento de gorduras trans e corantes artificiais. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, quebrados e de características organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem com dados de fabricação, lote, informação nutricional e data de validade. <b>Embalagem de 1 kg. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto.</b>	Pacote	5.000
13	Biscoito salgado tipo Cream-cracker	<b>Biscoito salgado (tipo cream cracker)</b> obtido pela mistura de farinha enriquecida, amido(s) e/ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deve ser isento de gorduras trans, ser fabricado a partir de matérias primas sãs e	Caixa	600

		limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem tipo 3 por 1 e acondicionadas em caixa de papelão que deverá conter a data de fabricação e de validade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. <b>Caixa com 20 pacotes.</b>		
14	Biscoito sem glúten	Biscoito isento de glúten, tipo polvilho ou outro, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. Deve estar isento de sujidades, parasitas ou outro material estranho. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. <b>Pacote com 200 gramas.</b>	Pacote	700
15	Cacau em pó	Cacau em pó parcialmente desengordurado sem a presença de aditivos. Deve ser obtido a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de parasitas, materiais terrosos, detritos animais ou cascas de sementes. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. <b>Embalagem com 200 gramas.</b>	Unidade	300
16		<b>CAFÉ</b> , Torrado moído, intensidade: intenso ou extraforte, tipo: Superior, empacotamento: vácuo.	Caixa	700

	Café em pó	A marca deve possuir certificado no PQC – programa de qualidade do café ABIC, em plena validade, ou laudo de avaliação do café emitido por laboratório especializado, com nota de qualidade global mínima de 6,0 pontos e máxima de 7,2 na escala sensorial do café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza; aspecto em pó homogêneo, torrado e moído; tipo café, gosto predominante de 100% Café Arábica, admitindo-se Café Conilon 100%. Marca/ Referência: Melitta Especial, Santa Clara Premium ou superior. Prazo validade mínimo: 12 meses – embalagem 500 G. <b>Fardo com 10 pacotes.</b>		
17	Canela em pó	Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em embalagem de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Caixa com 50 unidades de, embalagem de 50g</b>	Caixa	100
18		Carne bovina moída, tipo patinho congelada sem		

	Carne bovina moída congelada	gordura aparente, sem osso, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponevrose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Embalagem em saco plástico transparente de polietileno atóxica, contendo a identificação do produto, peso, marca do fabricante, informações nutricionais, prazo de validade e selo de inspeção sanitária, conforme legislação vigente. A validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. <b>Peso líquido 1kg ou 2kg.</b>	Kg	17.000
19	Carne bovina	Carne bovina tipo patinho congelada sem gordura aparente, sem osso, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponevrose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas,		

	de primeira sem osso – patinho	sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Embalagem em saco plástico transparente de polietileno atóxica, contendo a identificação do produto, peso, marca do fabricante, informações nutricionais, prazo de validade e selo de inspeção sanitária, conforme legislação vigente. A validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. <b>Peso líquido 1kg ou 2kg.</b>	Kg	17.000
20	Charque	Carne de charque de 1ª qualidade com no máximo 10% de gordura e 50% de umidade embalada em saco plástico fechado à vácuo, não violado que garanta a qualidade do produto até o momento do consumo e acondicionado em caixa de papelão lacrada. O produto não deve apresentar bolores, sujidades ou outros materiais estranhos. A embalagem deve conter a data de fabricação e validade, procedência, número de lote, número do registro e carimbo de inspeção do SIF. <b>Embalagem com peso entre 500 gramas e 1 kg.</b> Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. <b>Caixa com 30 quilos.</b>	Caixa	700
21	Colorau	Colorífico obtido a partir de matéria prima de boa qualidade, isento de materiais terrosos, parasitos e detritos animais. Apresentando aspecto homogêneo, cor, sabor e cheiro característico.	Fardo	80

		<b>Embalagem de plástico atóxico contendo data de fabricação e validade. Fardo com 10 quilos.</b>		
22	Coxa e sobrecoxa de frango	Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) congelados, sem tempero, acondicionada em saco plástico atóxico, com as informações exigidas pela legislação vigente e selo de inspeção sanitária federal ou estadual. <b>Embalagem com 1 kg. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</b>	Kg	14.000
23	Extrato de tomate	Extrato de tomate concentrado, apresentando características organolépticas adequadas (cor vermelha, odor e sabor próprios), produto resultante da concentração da polpa de tomate a partir de frutos maduros, sãos, selecionados, sem pele e sem sementes. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Isento de corantes e conservantes artificiais. Embalagem não deve apresentar sujidades e/ou fermentação, devendo conter informações de fabricação, bem como prazo de validade, lote e ingredientes. Deverá apresentar data de validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. Embalagem tetra-pack ou sachê. Unidade com 350 gramas. <b>Caixa com 24 unidades.</b>	Caixa	600
24		Farinha de mandioca torrada, fina e livre de sujidades. A embalagem primária plástica atóxica		

	Farinha de mandioca	deverá conter dados de identificação, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de cinco meses a partir da data de entrega. <b>Pacotes de 1 quilo.</b>	Kg	5.000
25	Figado bovino	figado bovino - limpo e sem gorduras ou similares, sem osso, congelado. Embalagem transparente a vácuo, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, prazo de validade e selo de inspeção sanitária, conforme legislação vigente. A validade do produto deverá ser e, no mínimo, 06 meses a partir da data da entrega. <b>Embalagem de 1 Kg.</b>	kg	14.000
26	Figado de frango	figado de frango - limpo e sem gorduras ou similares, sem osso, congelado. Embalagem transparente a vácuo, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, prazo de validade e selo de inspeção sanitária, conforme legislação vigente. A validade do produto deverá ser de, no mínimo 06 meses a partir da data da entrega. <b>Embalagem de 1 Kg.</b>	kg	11.000
27	Feijão carioca	Feijão carioca tipo 1, de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1kg. <b>Fardo com 30 kg.</b>	Fardo	700
28		Feijão fradinho tipo 1, de primeira qualidade,		

	Feijão fradinho	novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1kg. <b>Fardo com 30 kg.</b>	Fardo	500
29	Fórmula infantil de seguimento	Fórmula infantil de seguimento para lactentes a partir do 6º mês e criança de primeira infância, com prebióticos, DHA, ARA e nucleotídeos. <b>Embalagem com 800 gramas.</b>	Unidade	400
30	Fórmula infantil isenta de lactose	Fórmula infantil isenta de lactose para lactentes que apresentam intolerância à lactose. <b>Embalagem com 400 gramas.</b>	Unidade	300
31	Flocos de Milho	Farina de milho flocada, tipo flocão amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: saco plástico, atóxica, resistente que garante a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, lote, data de validade, quantidade do produto. <b>Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Fardo 10 kg</b>	Kg	20.000
32		Farinha de trigo sem fermento, produto resultante de moenda de grãos de trigo, maduros, sãos, não germinados e isentos de impurezas. Características organolépticas, cor branco, sem grumos, aspecto	kg	4.500

	Farinha de trigo sem fermento	pó fino, cheiro característico sem odores desagradáveis, características físico-químicas devem estar de acordo com legislação vigente. Embalagem deve ser de saco plástico transparente atóxico e resistente, deverá apresentar peso líquido e peso bruto, validade após o recebimento de no mínimo 90 dias. <b>Embalagem de 1kg.</b>		
33	Fermento em pó químico	Fermento químico em pó, é um produto resultante de amido milho, (Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens), bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocálcico. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM ALERGÊNICOS.</b> Características sensoriais, pó branco, odor característico, sabor/aroma característico, isento de impurezas, embalagem plástica com tampa giratória atóxica, informações de lote e validade, encontram-se na embalagem. Validade de 06 meses após a entrega do produto. <b>Embalagem de 100g.</b>	Unidade	3.200
34	Iogurte	Produto obtido pela fermentação do leite parcialmente desnatado, por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa de fruta (morango) que caracteriza o sabor e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação	Litro	14.000

		do leite, as quais deverão ser mencionadas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, o produto deve apresentar consistência líquida, cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária em saco plástico leitoso atóxico e deve constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade, lote do produto. <b>Embalagem com 1 litro.</b>		
35	Leite de coco	Leite de coco natural, emulsão aquosa extraída do endospermado fruto do coqueiro (cocos nucífera) por processos mecânicos adequados. O leite de coco deve ser preparado com endosperma proveniente de frutos são e maduros. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição, exceto as previstas nas normas técnicas especiais da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem apropriada de 500ml. <b>Caixa 12x500ml.</b>	Caixa	1.400
36	Leite em pó	Leite em pó integral instantâneo não adoçado, obtido a partir da desidratação do leite de vaca integral apto para o consumo humano, apresentado cor, sabor e odor característicos, além de apresentar boa solubilidade. Deverá estar contido em embalagem alumizada com 200 ou 400 gramas de produto. A embalagem deverá conter extensamente dados de identificação, informações nutricionais, número do registro e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade de 06 meses a partir da entrega. <b>Fardo com 50 pacotes.</b>	Fardo	2.000

37	Leite em pó Zero lactose	Leite em pó integral instantâneo zero lactose não adoçado, obtido a partir da desidratação do leite de vaca integral apto para o consumo humano, apresentado cor, sabor e odor característicos, além de apresentar boa solubilidade. Deverá estar contido em embalagem alumizada com 200 ou 400 gramas de produto. A embalagem deverá conter exertentemente dados de identificação, informações nutricionais, numero do registro e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade de 06 meses a partir da entrega.	Fardo	400
38	Leite UHT	leite, uht ou esterilizado, integral, embalagem tetra pack com lote e informações nutricionias, selo do sif, validade minima de 4 meses. <b>Embalagem caixa de 1 litro.</b>	Litro	10.240
39	Macarrão espaguete	Massa alimentícia tipo espaguete, sem ovos, seca, vitaminada isenta de sujidades ou parasitas. Embalagem plástica resistente e transparente com 500 gramas de produto, apresentando rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses a partir da data de entrega. <b>Fardo com 10 quilos.</b>	Fardo	1.200
40		Massa alimentícia tipo parafuso, sem ovos, seca, vitaminada isenta de sujidades ou parasitas.		

	Macarrão parafuso	Embalagem plástica resistente e transparente com 500 gramas de produto, apresentando rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses a partir da data de entrega. <b>Fardo com 10 quilos.</b>	Fardo	1.200
41	Macarrão sem glúten	Macarrão sem glúten, à base de arroz, sem ovos. Deve apresentar características organolépticas próprias e contido em embalagem primária de plástico atóxico, resistente rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. <b>Pacote com 500 gramas.</b>	Pacote	500
42	Manteiga	Manteiga com sal, produto obtido a partir do processamento contínuo de creme de leite fresco pasteurizado. <b>Embalagem de 200 g.</b>	Unidade	10.800
43	Margarina	Margarina vegetal com óleo interesterificado, com sal (65% de lipídeos), com sal e características de cheiro, sabor e cor próprios, devendo estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. A embalagem com 250 gramas de produto deverá ser de polietileno leitoso e resistente com boa vedação, além de conter dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, data de validade.	Caixa	300

		<b>Caixa com 24 unidades.</b>		
44	Milho para mungunzá	Milho amarelo seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo seis meses. <b>Pacote com 500 gramas.</b>	Pacote	10.000
45	Milho Verde	Milho verde cozido e em conserva, sem adição de conservantes industrializados. Acondicionado em lata de folha de flandres, não apresentando fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos ou em embalagem tipo Tetra-pack. Ingredientes: milho, água e sal. Embalagem deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Peso líquido 280g e peso drenado 200g. Validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega do produto de acordo com a Legislação vigente.	Unidade	20.000
46	Milho para pipoca	Milho para pipoca tipo 1 contido em embalagem de polietileno com identificação do produto, prazo de validade. O produto deve estar isento de parasitas, pragas e sujidades. Validade mínima de	Pacote	600

		6 meses a partir da data de entrega. <b>Pacote com 500 gramas.</b>		
47	Óleo de soja	Óleo de soja vegetal, envasado em garrafa plástica resistente transparente contendo 900 ml, com identificação na embalagem, rótulo, lote, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. <b>Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Caixa com 12 unidades.</b>	Caixa	600
48	Orégano	Orégano desidratado obtido a partir de matéria prima de boa qualidade, isento de materiais terrosos, parasitos e detritos animais. Apresentando aspecto homogêneo, cor, sabor e cheiro característico. Embalagem de plástico atóxico contendo data de fabricação e validade. <b>Pacote com 100 gramas.</b>	Pacote	1.000
49	Páprica doce	Páprica doce obtida a partir de matéria prima de boa qualidade, isento de materiais terrosos, parasitos e detritos animais. Apresentando aspecto homogêneo, cor, sabor e cheiro característico. Embalagem de plástico atóxico contendo data de fabricação e validade. <b>Pacote com 200 gramas.</b>	Pacote	1.500
50	Pão tipo seda	Pão tipo seda, pesando em média 50 gramas preparado a partir de matérias primas sãs, de primeira qualidade, não apresentar amassados.	Unidade	450.000

		Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, com presença de fungos. O tamanho deve ser uniforme e ter boa apresentação, com embalagem adequada para transporte.		
51	Peito de frango congelado	Peito de frango congelado, sem tempero e sem osso acondicionada em saco plástico atóxico, com as informações exigidas pela legislação vigente e selo de inspeção sanitária federal ou estadual. <b>Embalagem com 1 kg.</b>	Kg	16.000
52	Filé de frango tipo sassami	Filé de frango, tipo Sassami congelado . Sem pele, sem osso, gordura e se, tempero.Com características organolépticas (cor, sabor e odor característico). Bandeja de poliestireno envolvido com filme plástico ou pacote plástico transparente, devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente. Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Data de fabricação, lote marca do produto. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. <b>Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.</b> Embalagem de 1 kg.	Kg	15.000
53		Proteína texturizada de soja em grânulos para o preparo de carne “vermelha” ou “branca”. A embalagem deve conter 400 gramas de produto, dados de identificação do produto, lote, data de		

	Proteína de soja	fabricação, marca do fabricante, informação nutricional e de validade. Validade no mínimo 06 mese a partida data da entrega. <b>Fardo com 10 quilos.</b>	Fardo	500
54	Sal	Sal iodado refinado, O produto é de origem mineral não tendo nenhuma relação com produtos geneticamente modificados. Características Físico-Químicas e Granulométricas, o produto não apresenta qualquer tipo de contaminação bacteriológica. O produto não contém GLÚTEN. Embalagem Primária: Sacos de polietileno contendo data de fabricação e de validade. <b>Fardo com 30 quilos.</b>	Fardo	200
55	Sardinha enlatada	Sardinha enlatada preparada a partir do pescado fresco, limpo e eviscerado, cozido e acondicionado ao próprio suco e em óleo comestível. Livre de conservantes industrializados. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (próprio suco), óleo vegetal comestível e sal. A embalagem deve ser em lata com revestimento interno atóxico, vedada, isenta de ferrugem, amassados e vazamentos, livre de substâncias nocivas, com peso líquido de 125 gramas. Na embalagem deve conter: identificação da empresa, identificação do produto, lote, data de fabricação, informações nutricionais, carimbo de	Caixa	500

		inspeção estadual e/ou federal de acordo com a Legislação vigente. <b>Validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega do produto. Caixa 50 unidades.</b>		
56	Suco concentrado Sabor Abacaxi	Suco concentrado líquido natural, sem adição de açúcar, apresentando aspecto, cor, odor e sabor próprios. Rendimento de 2 litros. Embalagem primária de vidro com 500 ml de produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. <b>Caixa com 12 unidades.</b> Sabor ABACAXI.	Caixa	450
57	Suco concentrado Sabor Acerola	Suco concentrado líquido natural, sem adição de açúcar, apresentando aspecto, cor, odor e sabor próprios. Rendimento de 2 litros. Embalagem primária de vidro com 500 ml de produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. <b>Caixa com 12 unidades.</b> Sabor ACEROLA.	Caixa	600
58	Suco concentrado Sabor Caju	Suco concentrado líquido natural, sem adição de açúcar, apresentando aspecto, cor, odor e sabor próprios. Rendimento de 5 litros. Embalagem primária de vidro com 500 ml de produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. <b>Caixa com 12 unidades.</b> Sabor CAJU.	Caixa	500
59	Suco	Suco concentrado líquido natural, sem adição de		

	concentrado Sabor Goiaba	açúcar, apresentando aspecto, cor, odor e sabor próprios. Rendimento de 2 litros. Embalagem primária de vidro com 500 ml de produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. <b>Caixa com 12 unidades.</b> Sabor GOIABA.	Caixa	450
60	Suco concentrado Sabor Manga	Suco concentrado líquido natural, sem adição de açúcar, apresentando aspecto, cor, odor e sabor próprios. Rendimento de 1,5 litro. Embalagem primária de vidro com 500 ml de produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. <b>Caixa com 12 unidades. Sabor MANGA</b>	Caixa	450
61	Suco concentrado Sabor Maracujá	Suco concentrado líquido natural, sem adição de açúcar, apresentando aspecto, cor, odor e sabor próprios. Rendimento de 1,5 litro. Embalagem primária de vidro com 500 ml de produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. <b>Caixa com 12 unidades. Sabor MARACUJÁ</b>	Caixa	500
62	Suco concentrado Sabor Uva	Suco concentrado líquido natural, sem adição de açúcar, apresentando aspecto, cor, odor e sabor próprios. Rendimento de 1,5 litro. Embalagem primária de vidro com 500 ml de produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. <b>Caixa com 12 unidades. Sabor UVA.</b>	Caixa	250

63	Tempero em pó	Condimento misto a base de cominho, fabricado a partir de matérias sãs, isentos de materiais terrosos, parasitas e detritos animais. Aspecto homogêneo, cor e odor característico. Deverá estar contido em embalagem de plástico atóxico contendo data de fabricação e de validade. <b>Fardo com 10 quilos.</b>	Fardo	80
64	Tapioca granulada	<b>Tapioca granulada</b> , é um produto granulado obtido através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma, possui grãos esféricos e regulares, sem glúten e gorduras trans, isente de impurezas. Em embalagem plástica resistente atóxico, com informações de lote, validade e informações nutricionais. <b>Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</b> Embalagem de 500g.	Pacote	10.000
65	Uva passa	Uva passa escura sem semente e sem adição de açúcar. A embalagem deve constar a marca do fabricante, data de fabricação, data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 500g.</b>	Pacote	320
66	Vinagre	Vinagre condimentado, apresentando aspecto límpido, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Contido em embalagem de plástico atóxico. A embalagem deverá conter dados do produto, data de	Unidade	2.200

		fabricação e quantidade do produto. Validade mínima 06 meses a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 900 ml.</b>		
--	--	--	--	--

Todos os produtos devem estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

**Observação:** venho por meio deste, solicitar o envio das amostras dos produtos supracitados da especificação técnica destinados à alimentação escolar, para a analisar as características organolépticas. Conforme prevê o artigo 33 da resolução FNDE N°26, de 17 de junho de 2013.

## 2 ESPECIFICAÇÃO TÉCNICAS

2.1 O primeiro licitante classificado, deverá entregar, no prazo máximo de 10 dias corridos, a contar da notificação, o descritivo técnico e a respectiva **amostra do objeto** licitado, a fim de verificar se atende às especificações do edital e anexos, no seguinte local: Prefeitura Municipal de São José da Tapera, na sala de Licitações, na Av. Elísio Maia, nº 260, centro, São José da Tapera/AL.

## 3 DA JUSTIFICATIVA DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1 A realização de processo de licitação para aquisição deste objeto se justifica face ao interesse público de proceder-se a distribuição realizada pela Secretaria Municipal de Educação (SEMED), deste município, as quais, Ressalto ainda que a alimentação balanceada desde a infância favorece os níveis ideais de saúde, crescimento e desenvolvimento intelectual. Uma alimentação adequada atua diretamente na melhoria do nível educacional.

3.2 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual.

## 4 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

4.1 A Descrição da solução desta contratação encontra-se definida no Estudo Técnico Preliminar, (ETP) levando-se em consideração o ciclo de vida dos itens a serem licitados.

## 5 PESQUISA DE PREÇOS

5.1 A pesquisa de preços foi realizada com base em ampla pesquisa de mercado através de pesquisa com fornecedores do ramo pertinente via internet, fonte de preços, e, ata de RP de outros órgãos públicos na forma **do art. 23, incisos I a IV da lei federal 14.133/2021.**

## 6 PARCELAMENTO DO OBJETO;

6.1 A adjudicação da presente contratação será **LOTE** em obediência a sumula 247 do TCU: É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade (..)

## **7 SUSTENTABILIDADE.**

7.1 Na presente contratação foram aferidos critérios de sustentabilidade visto que o objeto não trará qualquer impacto ambiental conforme definição no prescrita no ETP.

7.2 Na escolha de itens, nos termos do inciso XI do art. 7º da Lei n. 12.305, de 2010, foram priorizados: produtos que podem gerar menos perdas; ser recicláveis; ser mais duráveis; que possuam menos substâncias tóxicas ou prejudiciais à saúde; e que consumam menos recursos naturais na sua produção.

## **8 CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, MEI OU COOPERATIVAS.**

8.1 As empresas que se enquadrem na condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, conforme o disposto no art. 48, incisos I e III, da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006 terão tratamento privilegiado.

8.2 Nos termos do art. 48, I da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, os itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão destinados exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte.

8.3 Nos itens de contratação acima de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), conforme o art. 48, III, da mesma Lei, a Administração deverá estabelecer, em certames para aquisições de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte, Microempreendedor Individual e Cooperativas.

## **9 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS**

9.1 O(s) objeto(s) dessa licitação é(são) classificado(s) como bem(ns) comum(ns), pois possui(em) especificação(es) usual(is) de mercado e padrão(es) de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

## **10 DO LOCAL E DO PRAZO DA ENTREGA, E DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

10.1 O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias úteis, contados da ordem de serviço, em remessa (única ou parcelada), no endereço indicado no Anexo VI deste edital.

10.2 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante.

10.3 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

10.4 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10.5 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

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

10.8 O Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar o objeto nos endereços relacionados no Anexo VI deste edital, conforme as condições e as necessidades do licitante.

10.9 Os critérios para o recebimento estão especificados no item 7 do Anexo VII (minuta do contrato).

10.10 As licitantes vencedora deverão apresentar nota fiscal dos produtos licitados no ato da entrega.

## 11 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

11.1 São obrigações do Contratado:

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

11.1.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078 de 1990);

11.1.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

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

11.1.5 Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

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

11.1.7 Manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

11.1.8 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

11.1.9 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:

11.1.9.1 Alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

11.1.9.2 Retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

11.1.9.3 Aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

11.1.9.4 São obrigações do Contratante:

11.1.9.5 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

11.1.9.6 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

11.1.9.7 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

11.1.9.8 Comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

11.1.9.9 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

11.1.9.10 Efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

11.1.9.11 Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

11.1.9.12 Emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

11.1.9.13 Ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

11.1.9.14 Adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias

dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

11.1.9.15 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

## **12 FORMA DE PAGAMENTO;**

12.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizado em um prazo não superior a **30 (trinta) dias** contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações.

12.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

12.3 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da contracorrente junto à instituição financeira.

12.4 O prazo estabelecido no item 11.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item

12.4.1 Das Condições Gerais do Pregão.

12.4.2 Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

12.4.3 As notas fiscais devem ser emitidas em nome do licitante vencedor constando número da licitação, lote/item e validade dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque.

## **13 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO**

13.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

13.2 Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

13.3 Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão aqueles estabelecidos no Anexo II deste edital;

12.4 O critério de julgamento da proposta está definido no item 2 das Condições Específicas do Pregão.

12.5 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

## **14 ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

14.1 É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

- a) Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- b) Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
- c) Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

14.2 A alteração subjetiva a que se refere o item 13.1 deverá ser formalizada pôr termo aditivo ao contrato.

## **15 SUBCONTRATAÇÃO**

15.1 É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

## **16 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

16.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução na forma do art. 97 da lei federal 14.133/2021 por se tratar de bens de entrega imediata.

## **17 VIGÊNCIA**

17.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, (art. 84, §1º da lei federal 14.133/2021).

## **18 DO REGISTRO DE PREÇOS;**

18.1 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar.

18.2 O fornecedor que não aceitar reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade. Autorizado o registro de preços para a contratação direta ou homologado o resultado da licitação, o proponente ou o fornecedor mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no instrumento convocatório, podendo o prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

18.3 É facultado à Administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos, convocar os licitantes que aceitaram registrar preços iguais ao do licitante vencedor do certame para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo licitante vencedor.

18.4 Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, a Administração poderá:

a) convocar aqueles licitantes que mantiverem sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

b) adjudicar e celebrar a ata de registro de preços nas condições ofertadas pelos licitantes subsequentes, atendida à ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

18.5 A ata de registro de preços implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, após cumpridos os requisitos de publicidade

18.6 A recusa injustificada do fornecedor mais bem classificado em assinar a ata de registro de preços dentro do prazo estabelecido no edital ou instrumento de contratação direta ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas na Lei federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021, e a convocação dos licitantes para assinatura.

18.7 A contratação com os fornecedores registrados será formalizada em instrumento contratual, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021.

18.8 Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato superveniente à pesquisa de subsidiou a contratação que eleve o custo do objeto registrado, cabendo a pregoeiro promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do *caput* do art. 124 da Lei federal nº14.133, de 1º de abril de 2021.

18.9 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar.

18.10 O fornecedor que não aceitar reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

## **19 DA MATRIZ DE RISCOS E RESPONSABILIDADES**

19.1 A Matriz de Riscos é a cláusula contratual definidora dos riscos e das responsabilidades entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA e caracterizadora do equilíbrio econômico financeiro na execução do Contrato, em termos de ônus financeiros decorrentes de eventos supervenientes à contratação.

19.2 A CONTRATADA é integral e exclusivamente responsável por todos os riscos e responsabilidades relacionados ao objeto do ajuste, conforme hipóteses não-exaustivas elencadas na Matriz de Riscos – Anexo II do Termo de Referência.

19.3 A CONTRATADA não é responsável pelos riscos e responsabilidades relacionados ao objeto do ajuste quando estes competirem à CONTRATANTE, conforme estabelecido na Matriz de Riscos – Anexo II do Termo de Referência.

## **20 DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS**

20.1 O registro do fornecedor será cancelado quando:

I - Descumprir as condições da ata de registro de preços;

II - Não receber a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

III - Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

IV - Sofrer sanção prevista no inciso III ou IV do *caput* do art. 156 da Lei federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021; ou for condenado por algum dos crimes previstos no art. 178 da Lei federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021, por sentença transitada em julgado.

20.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas neste artigo será formalizado após decisão administrativa, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

20.3 O cancelamento do registro de preços poderá decorrer de caso fortuito ou força maior que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovado e justificado: a) por razão de interesse público; ou a pedido do fornecedor

## 21 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

21.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na dotação abaixo discriminada:

**Órgão:** 02 Prefeitura Municipal.

**Secretaria:** 05 – Secretaria Municipal de Educação.

**Unidade:** 0007 – Execução das Ações Financiadas C/ Recursos – MEC/FNDE.

**Programa de Trabalho:** 12.361.0005.4014 – Manutenção das Atividades do Programa Nacional de Alimentação Escolar **Ensino Fundamental.**

**Elemento de despesa:** 3.3.3.9.0.30.00.00.00.0000 1.552.0000 Material de Consumo.

**Órgão:** 02 Prefeitura Municipal.

**Secretaria:** 05 – Secretaria Municipal de Educação.

**Unidade:** 0007 – Execução das Ações Financiadas C/ Recursos – MEC/FNDE.

**Programa de Trabalho:** 12.361.0005.4016 – Alimentação Escolar – **Ensino Quilombola.**

**Elemento de despesa:** 3.3.3.9.0.30.00.00.00.0000 1.552.0000 Material de Consumo.

**Órgão:** 02 Prefeitura Municipal.

**Secretaria:** 05 – Secretaria Municipal de Educação.

**Unidade:** 0007 – Execução das Ações Financiadas C/ Recursos – MEC/FNDE.

**Programa de Trabalho:** 12.365.0005.4018 – Alimentação Escolar – **Ensino Pré-Escolar.**

**Elemento de despesa:** 3.3.3.9.0.30.00.00.00.0000 1.552.0000 Material de Consumo.

**Órgão:** 02 Prefeitura Municipal.

**Secretaria:** 05 – Secretaria Municipal de Educação.

**Unidade:** 0007 – Execução das Ações Financiadas C/ Recursos – MEC/FNDE.

**Programa de Trabalho:** 12.365.0005.4019 – Alimentação Escolar – **Ensino Creche.**

**Elemento de despesa:** 3.3.3.9.0.30.00.00.00.0000 1.552.0000 Material de Consumo.

**Órgão:** 02 Prefeitura Municipal.

**Secretaria:** 05 – Secretaria Municipal de Educação.

**Unidade:** 0007 – Execução das Ações Financiadas C/ Recursos – MEC/FNDE.

**Programa de Trabalho:** 12.366.0005.4022 – Alimentação Escolar – **Ensino EJA.**

**Elemento de despesa:** 3.3.3.9.0.30.00.00.00.0000 1.552.0000 Material de Consumo.

**Órgão:** 02 Prefeitura Municipal.

**Secretaria:** 05 – Secretaria Municipal de Educação.

**Unidade:** 0007 – Execução das Ações Financiadas C/ Recursos – MEC/FNDE.

**Programa de Trabalho:** 12.367.0005.4023 – Alimentação Escolar – **Ensino de Aluno Educação Especial – AEE.**

**Elemento de despesa:** 3.3.3.9.0.30.00.00.00.0000 1.552.0000 Material de Consumo.

**Órgão:** 02 Prefeitura Municipal.

**Secretaria:** 05 – Secretaria Municipal de Educação.

**Unidade:** 0005 – Execução das Ações da Secretaria Municipal de Educação.

**Programa de Trabalho:** 12.361.0005.4005 – Aquisição de Merenda Escolar com Recursos da **CONTRAPARTIDA.**

**Elemento de despesa:** 3.3.3.9.0.30.00.00.00.0000 1.500.1001 Material de Consumo.

## 22 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1 O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

São José da Tapera/AL, 11 de março de 2024

**Gissélia da Silva**  
**Técnico de apoio análise de dados**

**ANEXO II**  
**MATRIZ DE RISCOS**

**1 OBJETO: DESCRIÇÃO DO OBJETO PREVISTO PARA CONTRATAÇÃO.**

Item	Identificação				Avaliação			Tratamento ao Risco	
	Fases (1)	Evento de Risco (2)	Causas (3)	Consequências (4)	Probabilidade (P)	Impacto (I)	Nível de Risco (6) (P) x (I)	Resposta ao evento do Risco (7)	Responsável (8)
1	Contratação	Empresa com irregularidade fiscal e/ou trabalhista	Pendência na Receita Federal ou Receita Estadual /Justiça do Trabalho	Impossibilidade de contratação do serviço	3	3	Elevado	Notificar a contratada para sanar tais pendências no prazo estabelecido em Contrato.	Contratante e Contratada
2	Execução do Serviço	Deixar de atender a chamado para executar o serviços demandado, quando solicitado pela a Secretária	Indisponibilidade de empregados no momento da solicitação	Atraso na entrega do serviço	1	3	Médio	Aplicar as sanções e penalidades à contratada de acordo com o previsto em Contrato.	Contratada

		Produtos entregues no destino com avaria	Transporte em ambiente e condições inadequadas	Redução na quantidade de produtos, redução no valor a ser pago	3	3	Elevado	Aplicar as sanções e penalidades à contratada de acordo com o previsto em Contrato.	Contratada
		Acidente de trabalho	Negligência quanto às Normas de Segurança do Trabalho, principalmente relacionados ao uso de EPI'S	Interrupção da prestação de serviço/Problemas jurídicos/Custo com indenizações	2	2	Médio	Orientar os colaboradores quanto a necessidade de uso de EPI's e demais normas de Segurança do Trabalho/ Fiscalizar os serviços executados no interior da Unidade Armazenadora	Contratante e Contratada
3	Pagamento	Empresa com irregularidade fiscal	Pendência na Receita Federal ou Receita Estadual /Justiça do Trabalho	Impossibilidade de contratação do serviço	2	2	Médio	Notificar a contratada para sanar tais pendências no prazo estabelecido em Contrato.	Contratante e Contratada

- 1.1 Definição do risco nas fases de Planejamento da Contratação, Seleção de Fornecedores e Gestão de Contratos.
- 1.2 O evento de risco é incerto que, se ocorrer, afeta a realização dos objetivos da contratação.
- 1.3 Condições que viabilizam a concretização de um evento de risco.
- 1.4 Identificação de quais são as consequências no caso da ocorrência do risco.

1.5 A avaliação da probabilidade e do impacto deverá ser analisada em uma escala de 1 a 5, conforme definida na tabela abaixo:

<b>Escala de Probabilidade (P) – Associada às chances do risco ocorrer</b>		
<b>Descritor</b>	<b>Descrição</b>	<b>Nível</b>
Muito Baixa	Evento extraordinário, sem histórico de ocorrência.	1
Baixa	Evento casual e inesperado, muito embora raro, há histórico de sua ocorrência.	2
Média	Evento esperado, de frequência reduzida, e com histórico de ocorrência parcialmente conhecido.	3
Alta	Evento usual, com histórico de ocorrência amplamente conhecido.	4
Muito Alta	Evento repetitivo e constante.	5

<b>Escala de Impacto (I) – Associada às consequências no caso do risco ocorrer</b>		
<b>Descritor</b>	<b>Descrição</b>	<b>Nível</b>
Muito Baixo	Impacto insignificante nos objetivos.	1
Baixo	Impacto mínimo nos objetivos	2
Médio	Impacto mediano nos objetivos, com possibilidade de recuperação.	3
Alto	Impacto significativo nos objetivos, com possibilidade remota de recuperação.	4
Muito Alto	Impacto máximo nos objetivos, sem possibilidade de recuperação.	5

1.6 Após o resultado do cálculo da probabilidade x impacto será obtido o nível do risco, que poderá ser classificado como baixo, médio, elevado e extremo, conforme tabela:

<b>Nível de Risco</b>	
1 a 2	Baixo
3 a 6	Médio
8 a 12	Elevado
15 a 25	Extremo

1.7 Tratar o risco consiste em propor ações para prevenir, transferir, mitigar ou aceitar o risco. Neste campo, deve-se descrever a ação/resposta mais adequada para tratamento do risco identificado.

1.8 Identificar o responsável ou responsáveis pela ação proposta, se o contratado ou o contratante.