

Estudo Técnico Preliminar – ETP

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1. Contratação de empresa especializada para fornecimento parcelada de gêneros alimentícios destinados aos pacientes que são atendidos na Unidade Mista Maria Gaião Guerra – UMMGG no Município de Glória do Goitá/PE.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios se faz necessário para atender as necessidades da unidade mista de saúde Maria Gaião Guerra – UMMGG e as dependências do prédio de responsabilidade da secretaria municipal de saúde.

2.2. Tais contratações se justificam para garantir o funcionamento de todas as atividades e serviços prestados pela secretaria aos munícipes, pois as matérias adquiridas serão usados diariamente em todos os setores da Unidade Mista do nosso município, por entender que os serviços que diariamente são prestados à população não pode ser interrompido por falta de matérias citado anteriormente, uma vez que temos serviços essenciais disponibilizados para a população no setor de emergência.

2.3. Diante do exposto não podemos deixar de atender as demandas que são geradas em cada setor por se tratar de saúde pública que é amparada por lei.

2.4. O acesso a uma variedade de alimentos seguros e saudáveis é um direito humano fundamental. O cuidado nutricional adequado, incluindo a qualidade da alimentação, tem efeitos benéficos na recuperação dos pacientes e na sua qualidade de vida.

2.5. A qualidade da alimentação hospitalar é fundamental para a qualidade do atendimento hospitalar. A nutrição dos pacientes de contemplar a uma refeição saudável e nutritiva, pois a alimentação equilibrada é fonte de vida, indispensável para a promoção, manutenção e recuperação da saúde.

2.6. Assim, tem-se a necessidade de adquirir tais produtos que ajudarão a proporcionar aos seus servidores, colaboradores e público atendido um ambiente mais agradável para todos os que frequentam o espaço público.

3. ÁREA REQUISITANTE

3.1. Secretaria de Educação de Glória do Goitá/PE

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Em sujeição às normas técnicas, os materiais devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes.

4.2 A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da Contratante, em remessa única, nos endereços especificados no instrumento convocatório.

4.3 A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues.

4.4 A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

4.5 Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

4.6 A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

4.7 Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento.

4.8 Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

4.9 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca e procedência, vinculam a Contratada.

4.10 A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicos de: projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação,

manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

- 4.11 A licitante deverá apresentar como documento complementar para os ITENS PERECÍVEIS nos documentos de habilitação:
- 4.11.1 Documento, emitido por órgão oficial competente, comprovando que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária.
- 4.12 A empresa 1ª colocada na fase de lances, **DEVERÁ** apresentar amostras dos **ITENS NÃO PERECÍVEIS** como condições de atestar a qualidade dos produtos;
- 4.13 O fornecimento dos produtos será de forma PARCELADA.
- 4.14 Possuir certidões válidas, conforme o §4º do art. 91 da Lei nº 14.133/2021.
- 4.15 Para habilitação, a Contratada deverá cumprir o disposto no art. 62 da Lei nº 14.133/2021.
- 4.16 Atender às solicitações nos prazos estipulados em Contrato.
- 4.17 Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento do objeto da contratação, tais como impostos, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais e deverá apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo Fiscal do Contrato.
- 4.18 Manter durante toda a vigência do Contrato as condições que ensejaram a sua habilitação na licitação e contratação.
- 4.19 Cumprir o objeto do Contrato de acordo com as normas que regulamentam o objeto da contratação.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 5.1 A solução proposta envolve a aquisição dos produtos para o ressuprimento dos estoques de gêneros de alimentação, para fins de atendimento às necessidades institucionais, proporcionando uma alimentação adequada para os pacientes da Unidade Mista Maria Gaião Guerra - UMMGG.
- 5.2 No mais, a empresa vencedora se qualificará mediante procedimento na forma eletrônica, de que trata a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com o menor formalismo e cujo tempo necessária para processamento seja o menor possível, sob pena de prejudicar sobremaneira o interesse público primário ora tutelado.
- 5.3 Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 6.1. A empresa vencedora dos itens terá como prazo de entrega 05 (cinco) dias corridos contados a partir da emissão da ordem de fornecimento.
- 6.2. As entregas do objeto desta licitação deverão ser realizadas de acordo com o pedido da secretaria que informará o local na ordem de fornecimento, no horário das 08hs às 12hs e das 14hs às 16hs, de segunda a sexta, exceto em feriados municipais, estaduais, nacionais e pontos facultativos, atendendo as especificações descritas na ordem de fornecimento.
- 6.3. Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.
- 6.4. A Secretaria contratante formalizará a solicitação do fornecimento do objeto à Contratada por e-mail oficial informado no ato da assinatura do contrato, fazendo constar na solicitação: o quantitativo e o respectivo local de entrega.
- 6.5. Todas as entregas dos produtos e os seus descarregamentos do objeto serão de responsabilidade exclusiva do licitante vencedor, sem qualquer custo adicional posterior.
- 6.6. Nos casos em que o fornecedor entregue os produtos em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Secretaria ou em quantidade inferior ao estabelecido à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo em no máximo 24 (vinte e quatro) horas.
- 6.7. As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério da secretaria demandante, se algum produto apresentar irregularidade.

6.8. A Secretaria contratante formalizará a solicitação do fornecimento do objeto à Contratada por e-mail oficial informado no ato da assinatura do contrato, fazendo constar na solicitação: o quantitativo e os respectivos locais de entrega.

7. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

7.1 A projeção da necessidade para as quantidades estimadas para aquisição dos Gêneros Alimentícios para os pacientes da Unidade Mista Maria Gaião Guerra - UMMGG, foi estimado para período de 12 (doze) meses.

| Item | Especificação | Und | Quant |
|-----------------------------|--|-------------|-------|
| ITENS NÃO PERECÍVEIS | | | |
| 1 | ACHOCOLATADO - Chocolate em pó instantâneo tradicional, a base de açúcar, cacau em pó e extrato de malte, enriquecido com vitaminas, fibras, 0% de gordura trans. Com identificação do fabricante, prazo de validade e peso na embalagem, validade mínima de mínima de 06 meses. Embalagens de 400g | Unidades | 255 |
| 2 | AÇÚCAR - Especial de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar; aspecto sólido; cor branca; odor e sabor próprio do produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega, isento de impurezas, acondicionado em saco plástico atóxico. Embalagem de 1 Kg, devendo conter data de fabricação e validade. | Quilogramas | 2600 |
| 3 | AÇAFRÃO -Tempero em pó (cúrcuma), embalagem fechada de 30g, indicando o prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento | Unidades | 360 |
| 4 | ADOÇANTE - dietético, à base de edulcorante natural, líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 100 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 Meses a contar da data de entrega. | Unidades | 180 |
| 5 | AMIDO DE MILHO - Produto extraído do milho para preparo de mingau com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sabor tradicional, com umidade máxima de 14 % por peso, isento de sujidades. Acondicionada em saco de papel impermeável, fechado, caixa 200g em papel vedada | Unidades | 196 |
| 6 | ARROZ INTEGRAL: classe longo fino, tipo 1, com grãos intactos, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, lacrado por seladora, em pacotes com 01 kg, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | Quilogramas | 115 |
| 7 | ARROZ PARBOLIZADO - Longo fino, tipo 1, grãos inteiros, devendo apresentar coloração branca, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem de 01kg | Quilogramas | 2100 |
| 8 | AVEIA FLOCOS - Flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Composição centesimal: 12g de proteínas, 8g de lipídio e 63g de carboidrato. Acondicionados em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 200g, com data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega | Unidades | 166 |

| | | | |
|----|--|----------|------|
| 9 | BOLACHA DOCE TIPO MARIA - Composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Deve conter Ferro e Cálcio. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedado com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente, contendo 10 pacotes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | Unidades | 1400 |
| 10 | BOLACHA SALGADA INTEGRAL - farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, farelo de trigo, extrato de malte amido de milho, soro de leite, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante (lecitina de soja), fibra de aveia, fermento biológico e melhoradores de farinha (protease e xilanase). Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico com 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente, com 10 embalagens. Deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega | Unidades | 480 |
| 11 | BOLACHA SALGADA - Tipo Cream Cracker, composição básica aromatizado artificialmente, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico. Embalagem com 400g. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | Unidades | 2400 |
| 12 | CAFÉ TORRADO - Café em pó tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 250 gramas, certificado com selo de pureza ABIC, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega | Unidades | 1860 |
| 13 | CANELA EM PÓ - Apresentação em pó, sabor natural, enriquecida com cálcio, manganês, ferro, sacarose, tanino e aldeído dinâmico. Embalagem plástica de 40 gramas devidamente lacrada ou hermeticamente fechada, isenta de sujidades. | Unidades | 120 |
| 14 | COLORAU - Produto fino e homogêneo, produzido com grãos são e maduros, limpos, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, isentos de matérias estranhos, sem aditivos, embalagem em saco plástico transparente de 50g, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Prazo de validade mínimo de 06 meses, a partir da data de entrega. | Caixas | 420 |
| 15 | CHÁ DE CAMOMILA - Flores de camomila, isentos de sujidades, fragmentos de insetos e outro materiais estranhos. Embalagem primária em sachê individual, embalagem secundária em caixas de papel cartão contendo 10 sachês (Camomila) com validade mínima de 12 meses da data da entrega. | Caixas | 500 |
| 16 | CHÁ DE HORTELÃ - Folhas e ramos de hortelã, isento de sujidade, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Embalagem primária em sachê individual. Embalado secundária em caixas de papel cartão contendo 10 sachês (Hortelã). Com validade mínima de 14 meses na data de entrega. | Unidades | 600 |
| 17 | CHÁ DE ERVA DOCE - Sementes de Erva doce, isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Embalagem primária em sachê individual, embalagem secundária em caixas de papel cartão contendo 10 sachês (Erva doce). Com validade mínima de 14 meses na data de entrega. | Unidades | 700 |
| 18 | CRAVO DA INDIA - Embalagem plástica selada com no mínimo 25g, resistente transparente e íntegra, constando data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. | Unidades | 96 |

| | | | |
|----|---|-------------|------|
| 19 | CREME DE LEITE - origem animal, embalado em lata ou tetra Pack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Devera apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso aproximado de 200g | Unidades | 300 |
| 20 | DOCE - Tipo Goiabada, com características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação. A apresentação deve ser em embalagens de 600g, íntegras, livres de sujidades e validade mínima de 1 (um) ano. | Unidades | 380 |
| 21 | ERVILHA EM CONSERVA - Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animas. Sache com peso líquido de 300g. Validade mínima de 1 ano. | Quilogramas | 365 |
| 22 | EXTRATO DE TOMATE - Produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados. Sache com 340g contendo data de fabricação e prazo de validade de 12 meses da data de entrega. | Quilogramas | 1860 |
| 23 | FARINHA DE MANDIOCA Tipo 1, fina torrada, qualidade, classe branca, isento de parasitas, sujidades e larvas. Embalagem de 1 kg. Embalagem plástica e transparente de 1 Kg, constando data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses da data de entrega e as embalagens 1 kg. | Quilogramas | 730 |
| 24 | FARINHA DE ROSCA - Farinha a base de pão torrado, grânulos finos, isento de parasitas, sujidades e larvas. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Embalagem plástica e transparente de 1 kg, constando data de fabricação e prazo de Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega | Quilogramas | 96 |
| 25 | FARINHA DE TRIGO - Especial ou de Primeira com fermento, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega | Quilogramas | 288 |
| 26 | FEIJÃO MACASSAR - Tipo 1, constituído de grãos novos, inteiros e sadios, com umidade permitida em lei de 15 %, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Embalagem plástica e transparente de 1 Kg, constando data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses e registro no Ministério da Agricultura, devendo conter data de fabricação e prazo de validade. Embalagens 1 kg | Quilogramas | 398 |
| 27 | FEIJÃO MULATINHO - Tipo 1, constituído de grãos novos, inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionados em embalagem plástica e transparente de 1 Kg, constando data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses e registro no Ministério da Agricultura. As embalagem 1 kg. | Unidades | 860 |
| 28 | FEIJÃO PRETO - TIPO 1, classe preto, constituído de grãos novos, inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionados em embalagem plástica e transparente de 1 Kg, constando data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses e registro no Ministério da Agricultura. As embalagens 1 kg. | Unidades | 640 |

| | | | |
|----|---|----------|------|
| 29 | FLOCÃO DE MILHO - Fubá em flocos tipo flocão pré cozido tradicional obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho, sadios, limpos, germinados, pré cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades, fermentações ou ranço, embalado em saco de papel impermeável com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 6 meses da data de entrega e informações de rotulagem nutricional conforme legislação vigente. | Unid. | 1826 |
| 30 | FERMENTO QUÍMICO - Fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100g do produto, validade mínima de 06 meses | Unidades | 745 |
| 31 | LEITE EM PÓ DESNATADO - 100% de origem animal. Leite desnatado, granulado e instantâneo, enriquecido com vitamina A e D. Embalagem intacta, com data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses da data de entrega. Embalagem de 200g | Unidades | 78 |
| 32 | LEITE INTEGRAL EM PÓ 100% de origem animal. Leite instantâneo, enriquecido com vitamina A e D, com ausência de umidade, 1ª qualidade. Embalagem hermética, em saco aluminizado. Com 6,8g de proteína para uma porção de 26g. apresentar S.I.F. com prazo de validade de no mínimo 6 meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 200g | Unidades | 2290 |
| 33 | MACARRÃO - Tipo espaguete fino , cor amarela, farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Embalado em pacote plástico transparente atóxico de 500g. Com data de fabricação e validade de 06 meses. | Unidades | 1200 |
| 34 | MACARRÃO - Tipo talharim , sem sujidades, bolor, manchas. Enriquecido com ferro e ácido fólico, embalado em pacote hermético de 500g. Com data de fabricação e validade de 06 meses. | Unidades | 480 |
| 35 | MAIONESE embalagem 500gr; emulsão cremosa tradicional obtida a partir da mistura de ovos com óleos vegetais; composta de água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, açúcar, vinagre, sal; acidulantes, estabilizante, conservador, aromatizantes, antioxidantes e corante; de consistência cremosa; apresentando cor amarelada; com cheiro e sabor característico; embalagem primaria apropriada, hermeticamente fechada e atóxica com validade mínima de 5 meses na data da entrega | Unidades | 360 |
| 36 | MARGARINA VEGETAL - Produto de primeira qualidade, cremosa, com sal. Obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, isentos de sujidades. Devera ter no máximo 3% de cloreto de sódio sobre o peso do produto e conteúdo máximo de 16% de água enriquecida com vitamina A, que contenha 0% de gordura trans. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias. Embalagem: embalada em potes de plástico atóxico com 250 gramas. Na embalagem deve constar a marca do produto, tipo, a classificação e suas características nutricionais. A embalagem secundaria deve ser de papelão, resistente, suportando o transporte sem perder a sua integridade. Prazo de validade de 06 meses apos a entrega. | Unidades | 3180 |
| 37 | MASSA PARA LASANHA - Massa seca pré-cozida, com ovo na composição à base de farinha de trigo ou sêmola, formato lasanha, cor: cheiro próprio. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de insetos e de matérias terrosas e larvas. Com data de fabricação e prazo de validade de 12 meses. Embalagem de polietileno, com peso líquido de 500 g. | Unidades | 96 |

| | | | |
|-------------------------|--|-------------|------|
| 38 | MILHO PARA MUNGUZÁ - milho para preparo de mungunzá, com grãos inteiros, de cor amarela, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Isento de sujidades, parasitas, e material estranho. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo com 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. | Unidades | 120 |
| 39 | MILHO VERDE EM CONSERVA - Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animas. Sache com peso líquido de 300g, data de fabricação e validade mínima de 1 ano da data de entrega. | Unidades | 210 |
| 40 | MOLHO SHOYU - Molho obtido pela fermentação da soja cozida, admitindo condimentos e cereais permitidos adição de outras substancias alimentícias, na forma líquida de cor marrom escuro, isento de impurezas, e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico, com tampa inviolável e lacrada contendo 1l. Com data de fabricação e prazo de validade mínima de 12 meses. | Quilogramas | 105 |
| 41 | ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Óleo refinado de origem vegetal, sofrido processo tecnológico; deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e o dor peculiares e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/ apresentar teores de vitaminas E, e 0% de gordura trans. Embalagem primária do tipo Pet, contendo 900ml, intacta, resistente, transparente, atóxico, isento de danos e vazamento. Embalagem secundária: Caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, contendo 20 frascos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. No momento da entrega o produto deverá apresentar data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 meses. | Unidades | 1095 |
| 42 | ORÉGANO - Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha cor verde cheiro e sabor próprio. - embalagem 50g, com data de validade de 6 meses da data de entrega. | Quilogramas | 72 |
| 43 | PIMENTA DO REINO - Pimenta do reino em pó, pacote com 50g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de 06 meses da data de entrega. | Unidades | 254 |
| 44 | PÓ PARA PREPARO DE GELATINA -sabores de morango e maracujá, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial, corantes, edulcorantes, sem glúten com 0% de gordura. Embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 1 kg. | Quilogramas | 60 |
| 45 | QUEIJO RALADO - queijo tipo parmesão. O produto não deve apresentar impurezas, sinal de bolor, cheiro e sabor não característico do produto. Embalagem deve estar intacta, bem vedada contendo 50g do produto, com data de fabricação e prazo de validade de 3 meses na data de entrega. | Quilogramas | 840 |
| 46 | SAL REFINADO - iodado, tipo fino para aplicação alimentícia, sem sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem plástica de 01 kg, validade mínima de 06 meses, acondicionadas em fardo plástico transparente de 30 kg. | Quilogramas | 320 |
| 47 | VINAGRE - produto natural, a base de fermentação acético de álcool, líquido de cor característica, isento de corantes artificiais, de sujidades e matérias estranhas. Embalado em frasco plástico contido em caixa de papelão c/ 12 garrafas de 500 ml. Com data de fabricação e prazo de validade de 06 meses da data de entrega. | Unid. | 1200 |
| ITENS PERECÍVEIS | | | |

| | | | |
|----|---|-------------|------|
| 48 | CARNE BOVINA SEM OSSO - BIFE - Carne bovina de primeira (contrafilé, coxão mole, alcatra, patinho), congelada ou resfriada, magra, sem pele, sem osso, limpa, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no Ministério da Agricultura/SIF ou CISPOA, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 45 dias. | Quilogramas | 840 |
| 49 | CARNE BOVINA COM OSSO carne bovina com ossos (acém, paleta, coxão duro, costela) - congelada ou resfriada na embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no Ministério da Agricultura/SIF ou CISPOA, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 45 dias. | Quilogramas | 1920 |
| 50 | CARNE BOVINA MOÍDA Carne bovina magra de 1ª congelada. Sem gordura, sem osso, apresentando grau de maturação tal qual lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação. Cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor típico. Adequado ao consumo humano, com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no Ministério da Agricultura/SIF ou CISPOA, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 45 dias. | Quilogramas | 380 |
| 51 | CARNE TIPO CHARQUE. PRODUTO PREPARADO COM CARNE BOVINA DIANTEIRA, DESSECADA, DE CONSISTÊNCIA FIRME COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS E INERENTES AO PRODUTO. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, LARVAS, TERROSOS, DETRITOS VEGETAIS OU PARASITAS. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. EM EMBALAGENS DE NO MÁXIMO 5 KG E ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM DE PAPELÃO DE ALTA DESSIDADE, LACRADA E ROTULADA, QUE CONTENHAM ESPECIFICADOS O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DA EMBALAGEM, E DATA DE VENCIMENTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES, COM REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, INSPECIONADA PELO SIF, COM PERCENTUAL MÁXIMO DE GORDURA DE 20%. (NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO DO TIPO JERKED BEEF***) | Quilogramas | 420 |
| 52 | COXA E SOBRECOXA - de frango, congeladas, sem tempero, congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, e larvas. Embalagens devem ser de polietileno atóxico, transparentes, lacradas, resistentes ao armazenamento e com rótulo contendo identificação da empresa, registro no Ministério da Agricultura/SIF ou CISPOA, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 45 dias. | Quilogramas | 1400 |
| 53 | FRANGO INTEIRO - de primeira qualidade sem cabeça, sabor próprio, sem manchas e parasitas, congelado, com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem em saco plástico transparente, atóxico, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no Ministério da Agricultura/SIF ou CISPOA, data de fabricação e prazo de Validade mínima na data de entrega de 3 meses. | Quilogramas | 4800 |
| 54 | OVOS DE GALINHA - casca lisa, sem rachaduras, tipo 55 a 60g de peso por unidade, branco grande, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometeram o consumo e o armazenamento. Embalagem em bandejas com 30 unidades e acondicionados em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura/SIF ou CISPOA. Prazo e validade de no mínimo 15 dias | Quilogramas | 1170 |

| | | | |
|-----------------------------|---|-------------|------|
| 55 | PEIXE FILÉ - Filé de merluza sem espinha, de primeira qualidade, limpo, fatiados, congelados a (- 18°C), não amolecidos e nem pegajosos, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e procedência. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura. | Quilogramas | 260 |
| 56 | PEIXE - Tipo corvina em posta, limpo, congelado e armazenado a uma temperatura de -18°C condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem inicial deverá ser a vácuo, em sacos plásticos, atóxico, resistente e lacrada, devidamente rotulados com os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura. | Quilogramas | 380 |
| 57 | SALSICHA - De carne bovina / Suína congelada tipo hot-dog com condimentos triturados e cozidos acondicionados em sistema a vácuo. Máximo de 2% de amido. Embalagem de 3 kg plástica à vácuo resistente e transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no Ministério da Agricultura/SIF ou CISPOA, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 45 dias | Quilogramas | 1095 |
| 58 | SARDINHA - Em conserva de azeite ou óleo comestível, eviscerado e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda, pré-cozida, adicionada ao natural. Elaborado com matéria prima em perfeito estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado inspecionado pelo Serviço de Inspeção de Produto Animal - SIPA. Embalagem com 125g com data de fabricação e prazo de validade de 6 meses da data de entrega | Quilogramas | 860 |
| HORTIFRUTIGRANJEIROS | | | |
| 59 | Abacaxi - Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie pérola ou similar. Limpo, maduro, firme, sem deformações ou coroa múltipla, sem lesões exsudativas, sem podridão, sem queimaduras por sol ou por frio. Com peso igual ou superior a 1500g. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. | Quilogramas | 370 |
| 60 | ABÓBORA - espécie jerimum, de 1ª qualidade, de tamanho médio, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. | Quilogramas | 360 |
| 61 | ACEROLA - sem partes escuras ou furadas, de 1ª qualidade : limpa, madura, íntegra, firme, sem rachaduras, sem podridão | Quilogramas | 105 |
| 62 | ALFACE - de 1ª qualidade, folhas íntegras de coloração verde fresca, aspecto e sabor próprio, tenra e limpa; isenta de parasitas. Entrega 1 vez na semana | Quilogramas | 260 |
| 63 | ALHO - de 1ª qualidade, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvida, com bulbos curados, isento de enfermidade ou partes pútridas, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos de manuseio e transporte. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem em sacos plásticos resistentes e limpos, atóxico, com etiqueta de pesagem conforme solicitação. | Quilogramas | 92 |
| 64 | BANANA COMPRIDA - de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser desenvolvida e madura, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte | Quilogramas | 2230 |

| | | | |
|----|---|-------------|------|
| 65 | BANANA PRATA - Fruta in natura, limpa, madura (mas não passada), firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Com comprimento não inferior a 12 cm, com peso unitário em torno de 80 g. Embalagens limpas, secas, não absorvente (não madeira), de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto. Entrega 1 vez por semana | Quilogramas | 2800 |
| 66 | BATATA DOCE, BRANCA - Tubérculo in natura, tipo batata doce, espécie branca/ lavada, aplicação culinária em geral. Limpa, firme, com polpa íntegra e de fácil cocção, sem podridão, sem deformações, sem lesões profundas. Isenta de cortes e contusões. Com peso igual ou superior a 200g. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. | Quilogramas | 624 |
| 67 | BATATA INGLESA - média - Tubérculo in natura, tipo batata, espécie inglesa/lavada/lisa, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com calibre entre 60 e 100mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega 1 vez por semana | Quilogramas | 860 |
| 68 | BETERRABA - Limpa tenra, firme, sem folhas, com sabor e coloração (vermelho intenso, púrpura) característico do vegetal saudável, sem podridão, sem deformações, sem lesões internas e externas. Cultivar bem desenvolvida, com peso entre 130 e 150g e diâmetro entre 60 e 80mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. | Quilogramas | 260 |
| 69 | CEBOLA - branca - De cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração branca uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de fungos, sem mofos, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos | Quilogramas | 620 |
| 70 | CENOURA - Extra, limpa, tenra, firme, com polpa e casca íntegras, coloração uniforme característica a cada variedade, com raiz inteira, sem folhas, não lenhosa, sem podridão, sem deformações ou rachaduras, sem ombro verde ou roxo. Bem desenvolvida, com comprimento entre 140 e 180 mm e calibre entre 30 e 40mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. | Quilogramas | 1216 |
| 71 | CHEIRO VERDE (CEBOLINHA E COENTRO) - DE 1ª qualidade, de cor verde escuro, limpo, isenta de sinais de apodrecimento | Quilogramas | 156 |
| 72 | CHUCHU - Comum, extra limpo, tenro, com casca íntegra e praticamente lisa. Coloração uniforme característica à cada variedade. Sem partes fibrosas ou empedradas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, de tamanho médio (frutos com comprimento de 100 a 120mm e maior comprimento transversal de 50mm) ou graúdo (frutos com comprimento de 120 a 180mm e com até 130mm de maior medida transversal). Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. | Quilogramas | 1300 |

| | | | |
|----|---|-------------|------|
| 73 | GOIABA - de 1ª qualidade, espécie vermelha, tamanho peso de 90g, íntegra, 70% de maturação médio. Fruta in natura, limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. | Quilogramas | 156 |
| 74 | INHAME - De boa qualidade, fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, uniforme de aproximadamente 1 kg. | Quilogramas | 864 |
| 75 | LARANJA - espécie cravo com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias, resíduos de defensivos agrícola, odor e sabor estranho. | Quilogramas | 2300 |
| 76 | LIMÃO - Fruta in natura, tipo galego, fresco, limpo, maduro, suculento, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro igual ou superior a 50mm. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos | Quilogramas | 1040 |
| 77 | MAÇÃ VERMELHA - tipo Fuji, fruta in natura, limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Coloração do grupo avermelhada, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 60 e 75 mm | Quilogramas | 720 |
| 78 | MACAXEIRA - Tipo: branco ou amarelo, com polpa íntegra, sem rachaduras ou filetes escuros e de fácil cocção, sem pontas fibrosas, sem partes murchas ou secas, sem podridão e sem manchas. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais. | Quilogramas | 920 |
| 79 | MAMÃO - fruta in natura, tipo: mamão formosa, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com grau de maturidade de 70%. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. | Quilogramas | 780 |
| 80 | MELANCIA - Melancia - Fruta in natura, espécie: redonda. . Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa vermelha, doce e abundante. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, tamanho pequeno e grau de maturidade adequado. Peso unitário entre 5 e 8 quilos. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. | Quilogramas | 1300 |
| 81 | MELÃO - Melão - Fruta in natura, espécie: amarelo. Apresentação: limpa, madura, íntegra, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante. Bem desenvolvida, com grau de maturidade adequado. Casca lisa, sem manchas, sem deformações. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. | Quilogramas | 416 |
| 82 | PEPINO - Vegetal in natura, tipo: pepino extra. Apresentação: firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - comprimento entre 10 e 18cm, diâmetro entre 45mm e 65mm - grau de maturação adequado. Isento de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados., Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. | Quilogramas | 158 |

| | | | |
|----|---|-------------|------|
| 83 | PIMENTÃO VERDE - Vegetal in natura, tipo: pimentão extra. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: verde, intenso e uniforme. a Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido e embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos | Quilogramas | 1192 |
| 84 | REPOLHO grupo verde (branco), com formato de cabeça redonda, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5 quilos), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos. | Quilogramas | 360 |
| 85 | TOMATE - Vegetal in natura, tipo: tomate italiano, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos | Quilogramas | 1250 |
| 86 | VAGEM - 1ª qualidade, cor verde brilhante, limpa, tenra e quebradiça. Preservada sem danos físicos e biológicos. | Quilogramas | 96 |

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

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

8.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà 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.

8.6. Fiscalização

8.7. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

8.8. Fiscalização Técnica

8.9. 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);

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

8.11. 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);

8.12. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, 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).

8.13. 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).

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

Fiscal de Contrato: Evandro Severino da Silva - CPF 6880304434

Fiscalização Administrativa

8.15. 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).

8.16. Caso ocorra 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).

8.17. Gestor do Contrato

8.18. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

8.19. O gestor do contrato que acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

8.20. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

8.21. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

8.22. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

8.23. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

8.24. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contabilidade para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

Gestor de Contrato: Maria do Carmo Rodrigues Barbosa de Lima - CPF 492.405.954-49

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

9.1 Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei nº 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

9.2 Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

10.1. Não há nesta contratação nenhuma relação correlata com demais contratações.

11. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1 Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

9.1.1 Assegurar uma ótima alimentação para os discentes do IFPB Campus Cajazeiras, conseqüentemente aferindo melhorias no desempenho escolar dos mesmos, com um cardápio nutritivo, objetivando melhorias em saúde física e mental.

9.1.2 Atender a comunidade acadêmica, em especial os discentes, por meio de espaços de desenvolvimento da prática educacional.

9.1.3 Melhor aproveitamento dos recursos financeiros;

9.1.4 Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade acadêmica um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

10.1 Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

10.2 Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

13. DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

11.1 Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste estudo técnico preliminar.

Glória do Goitá/PE, 17 de Janeiro de 2025

Maria do Carmo Rodrigues Barbosa de Lima
Nutricionista
CPF 492.405.954-49



Prefeitura Municipal de Glória do Goitá

Palácio Djalma Souto Maior Paes
