



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DOS ÍNDIOS

VALOR DE REFERÊNCIA: Pesquisa de mercado

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto da respectiva solicitação: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA O ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE NO MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DOS ÍNDIOS-PB.

2.0.DA PESQUISA DE MERCADO

2.1.Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

2.2.Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização do seguinte parâmetro: composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP.

2.3.Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetro de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.

2.4.Mês que serviu de base para elaboração da referida pesquisa: Março de 2024 - preços praticados pelo PNAE

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
1	Alface. 1ª Qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias.	UNID	300	3,39	1.017,00
2	Banana Prata. Em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas avulsas.	KG	3500	9,37	32.795,00
3	Batata doce. Roxa ou branca de 1ª qualidade, pesagem de 50 kg. Livre de sujidades devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte	KG	900	6,20	5.580,00
4	Batata Inglesa. De primeira qualidade, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria.	KG	400	8,20	3.280,00
5	Cebola. De primeira qualidade, tamanho grande, coloração uniforme, intacta e firme.	KG	250	7,69	1.922,50
6	Cebolinha Verde. Fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidades material terroso e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.	KG	700	7,64	5.348,00
7	Cenoura. Vermelha, de primeira, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos devendo ser bem desenvolvidas.	KG	300	7,28	2.184,00
8	Coentro Verde. 1ª Qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias.	KG	1170	30,48	35.661,60
9	Frango Caipira Inteiro - Carne de galinha caipira congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, constando obrigatoriamente registro no SIM. O produtor que não possuir abatedouro registrado com Selo de Inspeção Municipal - SIM, ou Selo de Inspeção Estadual - SIE ou Selo de Inspeção Federal - SIF, deverá apresentar Termo de Compromisso com Abatedouro ou Matadouro de seus animais que possua	KG	780	14,50	11.310,00

	Registro no SIM ou no SIE ou no SIF. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deverá ser entregue em peças inteiras, embalado em sacos plásticos resistente, atóxico e com peso líquido aproximadamente 2,5 Kg a 4 Kg. A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, conservação e peso líquido. O transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento. A temperatura na superfície do alimento (Galinha caipira inteira) no momento da entrega deverá ser em média de -18°C. A data de entrega não poderá ser superior a 10 dias da data de abate.				
10	Jerimum. Caboclo de primeira qualidade, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de enfermidades, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionada avulsas ou em sacos plásticos.	KG	1040	5,00	5.200,00
11	Mamão. Aspecto globoso mista verdes e maduros cor própria classificada como fruta com polpa firme intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, lavras, sem lesões de origem física. Acondicionada em embalagem própria.	KG	200	9,71	1.942,00
12	Pimentão Verde. De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em saco plástico.	KG	200	12,69	2.538,00
13	Polpa de fruta integral. Obtida da extração da fruta in natura, pasteurizada-aquecida em temperatura abaixo de 100°C, de forma a manter as características organolépticas e destruir bactérias e leveduras. As polpas devem estar de acordo com os requisitos de padrão de identidade e qualidade para polpa de fruta, presentes na instrução normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000, mantendo uma temperatura de congelamento de -18°C e nunca superior a -15°C. Não devendo jamais ser descongelados e recongelados. A produção de polpa deve atender aos requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária: identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo e valor nutricional, obedecendo à legislação em vigor, identificação do fabricante bem como seus dados de endereço e CNPJ. Não serão aceitas polpas sem rótulo, ou que apresentarem qualquer tipo de incoerência no rótulo. A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade, e em saco plástico atóxico, com peso líquido de 1 Kg. O transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, refrigerada e isotérmica ou em veículo utilitário com carroceria coberta em caixas isotérmicas, preservando assim o congelamento do alimento. A temperatura na superfície do alimento no momento da entrega deverá ser em média de - 18°C. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.	KG	1200	14,00	16.800,00
				Total	125.578,10

3.0.DO VALOR

3.1.0 valor total é equivalente a R\$ 125.578,10.

4.0.DAS CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO

4.1.0 prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nos casos previstos na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: Imediata

4.2.A vigência da presente contratação será determinada: até o final do exercício financeiro de 2024, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

4.3.Os preços contratados são fixos e irreeajustáveis no prazo de um ano.

4.4.Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

4.10.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

4.11.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

4.12.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: MENSAL

Cachoeira dos Índios - PB, 21 de Março de 2024.


ANA MARIA MARACAJÁ RODRIGUES
Secretária de Educação