**INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS – IRP Nº 001/2024 - FMEDUCA**

O **Município de Porto Belo/Fundo Municipal de Educação,** inscrito no CNPJ nº 10.721.783/0001-56, com base no art. 86 da Lei nº 14.133/2021, vem a público convidar órgãos interessados a participar de processo licitatório com o procedimento auxiliar Sistema de Registro de Preços – SRP para aquisição do(s) seguinte(s) objeto(s) a seguir discriminado(s):

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **ESPECIFICAÇÕES** | **UNID.** | **QUANT** | **PREVISÃO DE CUSTO** |
| **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
| 1 | ABACATE: Abacate, avocado, firme, categoria extra, sem defeitos graves, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, amassados, com danos profundos, queimado do sol, ou com manchas. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, e cor da espécie e variedade, deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.  | KG |  | 5,21 |  |
| 2 | ABACAXI: Abacaxi pérola, grau médio de amadurecimento, fruto de tamanho médio, pesando entre 1 e 1,5Kg a unidade. Deve estar no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie. Deve ser uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Pertencente ao grupo II, polpa branca, sub grupo colorido, classe 2 e categoria 1. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA. | UND |  | 7,76 |  |
| 3 | ALHO: Alho nobre, grupo branco, tipo especial, classe 6. Deve apresentar as características da cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de pragas e substâncias nocivas à saúde. De acordo com a Portaria nº 242, de 17 de setembro de 1992.  | KG |  | 26,05 |  |
| 4 | CAQUI: Produto in natura de boa qualidade. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido adequado para o consumo. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.  | KG |  | 8,74 |  |
| 5 | GOIABA: Goiaba, cor vermelha, 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, isento de parasitas e larvas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.  | KG |  | 8,51 |  |
| 6 | LARANJA PERA: Laranja pera, tipo I, classe 85 a 93, coloração c2 a c3. Deve apresentar mínimo de 45% de suco. Deve estar madura, no grau máximo de evolução no tamanho, firme e com brilho. Deve apresentar aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.  | KG |  | 4,29 |  |
| 7 | MAMÃO FORMOSA: Mamão formosa, classe i a k (de 670 g a 1300 g) e categoria extra, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Deve apresentar 80 a 90% de maturação, ser de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, com aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.  | KG |  | 5,05 |  |
| 8 | MANGA TOMMY: Manga de 1ª qualidade, com características bem definidas, sã, inteira e limpa, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo. Deve ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.  | KG |  | 6,67 |  |
| 09 | MELÃO: Melão amarelo sem danos à superfície e sem sujidades. Consistência firme e maturação adequada para consumo. Deve atingir grau máximo de tamanho, com peso de aproximadamente 1,0 a 1,5kg a unidade. Aroma, cor e sabor devem ser próprios da espécie. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.  | KG |  | 4,97 |  |
| 10 | OVOS DE GALINHA: Ovos vermelhos de galinha, classe A, tipo 3 grande. Fresco, íntegro, sem manchas ou sujidades, com cor, odor e sabor normais. Deve pesar no mínimo 55 g por unidade, conforme Decreto Lei 3748, de 12/07/93. Deve estar embalado em caixa descartável, fechada, com capacidade para 01 dúzia, com identificação do produtor e prazo de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal | DZ |  | 9,11 |  |
| 11 | PERA NACIONAL: Pera, de 1 ª qualidade, bem desenvolvidas com amadurecimento adequado para consumo, devem ser compactas e firmes. Deve atingir grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie. Isentas de sujidades, rachaduras, cortes e perfurações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.  | KG |  | 12,92 |  |
| 12 | CARAMBOLA: Carambola, de 1 ª qualidade, bem desenvolvidas com amadurecimento adequado para consumo, devem ser compactas e firmes. Deve atingir grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie. Isentas de sujidades, rachaduras, cortes e perfurações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA | KG |  | 35,09 |  |
| 13 | MAÇÃ FUJI: Maçã Fuji de 1ª qualidade, grupo rajada, classe de 70 a 80 mm, tipo 02. Deve obedecer a Instrução Normativa MAPA n° 50, de 03/09/2002. Deve ser de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA. | KG |  | 7,49 |  |
| 14 | AMEIXA NACIONAL ROXA: Prunus salicina, maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade, in natura: com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA | KG |  | 11,92 |  |
| 15 | UVA RUBI: Uva Rubi apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de primeira qualidade, não deve estar murcha ou despencando, in natura: com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA. | KG |  | 10,70 |  |
| 16 | PINHÃO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEMENTE DA ARAUCÁRIA, COM FORMATO TRIANGULAR COBERTO POR UMA CASCA LISA DE CORCASTANHA E POLPA DE COR CLARA. EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR, PRÓPRIOS DA VARIEDADE EESPÉCIE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃOEM CONDIÇÕES ADEQUADAS. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES. NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OUMECÂNICA. NÃO ESTAR SUJO DE TERRA. NÃO CONTER CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA. ESTAR ISENTO DEUMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS RETORNÁVEIS, LIMPAS E EM BOMESTADO DE CONSERVAÇÃO. | KG |  | 12,23 |  |

Aos órgãos interessados em integrar a futura ata, como participantes, solicita-se o encaminhamento de manifestação formal no e-mail administracao@portobelo.sc.gov.br, contendo as seguintes informações/documentos:

1. Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência;
2. Estimativa de consumo (quantidade a ser registrada);
3. Endereço do local de entrega;
4. Concordância com o objeto a ser licitado;
5. Documento formal contendo aprovação da autoridade competente.

Ainda, fica definido:

1. Número máximo de participantes, em conformidade com a capacidade de gerenciamento: 02. Devido ao nosso município não possuir quadro de pessoal suficiente para manejar grandes quantidades extras de Atas de Registros de Preços.
2. Não serão aceitos quantitativos considerados ínfimos ou a inclusão de novos itens, uma vez que nossos orçamentos já estão prontos e atrasará o lançamento da licitação, podendo acarretar em falta do material ao município.
	1. em caso de manifestação de mais de 02 municípios, a escolha será por ordem cronológica da manifestação.

O prazo limite para envio da manifestação será de 8 (oito) dias úteis a contar da data da publicação.

Por fim, informa-se que eventuais dúvidas poderão ser esclarecidas por e-mail administracao@portobelo.sc.gov.br.

Município de Porto Belo, 21 de março de 2024.

Adriana Aparecida Schimiguel

Secretaria Municipal de Educação