

EDITAL DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO 008/2024/SME-PQ

PROCESSO ADMINISTRATIVO 008/2024/SME-PQ

O Município de Cariré, através da Secretaria Educação, torna público que realizará a Pré-Qualificação das empresas interessadas em participar do **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 011/2024/SME-PE** cujo objeto destina-se à **PRÉ-QUALIFICAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DA MERENDA ESCOLAR E AS DEMANDAS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CARIRÉ-CE.**

Os documentos poderão ser apresentados através do e-mail: [prequalificacao@carire.ce.gov.br](mailto:prequalificacao@carire.ce.gov.br) ou encaminhados à praça Elísio Aguiar, 141, Centro, Cariré, Ceará, CEP: 62184-000. Para dúvidas ou informações diretamente no setor de licitação da Prefeitura Municipal de Cariré, situada na Praça Elísio Aguiar, 141, Centro, Cariré, CEP: 62184-000, dentro do horário (08h00min às 12:00 e das 13:00 às 17h00min), ou através do número (88) 3646-1133.

**RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS:** A partir do dia 13 de Dezembro de 2024.

O Edital será disponibilizado gratuitamente através do site: [www.carire.ce.gov.br](http://www.carire.ce.gov.br) e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP.

Cariré-CE, 12 de Dezembro de 2024.

**MARIA ELVILEMA FEITOSA TABOSA**  
**SECRETÁRIA DA EDUCAÇÃO**

## EDITAL DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO 008/2024/SME-PQ

### 1. PREÂMBULO

O Município de Cariré, através da Secretaria Municipal da Educação ao fim relacionadas, torna público que realizará a Pré-Qualificação das empresas interessadas em participar do **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 011/2024/SME-PE** cujo objeto destina-se à **PRÉ-QUALIFICAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DA MERENDA ESCOLAR E AS DEMANDAS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CARIRÉ-CE.**

Os documentos poderão ser apresentados através do e-mail: [prequalificacao@carire.ce.gov.br](mailto:prequalificacao@carire.ce.gov.br) ou encaminhados à praça Elísio Aguiar, 141, Centro, Cariré, Ceará, CEP: 62184-000.

Para dúvidas ou informações diretamente no setor de licitação da Prefeitura Municipal de Cariré, situada na Praça Elísio Aguiar, 141, Centro, Cariré, CEP: 62184-000, dentro do horário (08h00min às 12:00 e das 13:00 às 17h00min), ou através do número (88) 3646-1133.

**RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS:** A partir do dia 13 de Dezembro de 2024.

O Edital será disponibilizado gratuitamente através do site: <http://www.carire.ce.gov.br/> e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP.

### 2. CRONOGRAMA:

**INÍCIO DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS:** 13 de Dezembro de 2024.

**FIM DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS:** 20 de Dezembro de 2024.

**DIVULGAÇÃO DOS LICITANTES PRÉ-QUALIFICADOS:** 23 de Dezembro de 2024

**PRAZO RECURSAL:** 26 de Dezembro de 2024 até dia 30 de Dezembro de 2024.

**DIVULGAÇÃO DE RECURSOS APRESENTADOS:** 31 de Dezembro de 2024.

**PRAZO PARA CONTRARRAZÕES:** 02 de Janeiro de 2025 até dia 06 de Janeiro de 2025

**DATA LIMITE PARA PUBLICAÇÃO DO JULGAMENTO DOS RECURSOS:** 07 de Janeiro de 2024.

**DATA DE REALIZAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO:** 03 de Janeiro de 2025.

### 3. DA JUSTIFICATIVA:

A justificativa para a utilização do cronograma apresentado no processo de pré-qualificação é fundamentada com base nos requisitos legais e nos princípios de competitividade e eficiência, que orientam as licitações públicas, conforme estabelecido pela Lei 14.133/2021 e pelas

orientações jurisprudenciais do Tribunal de Contas da União, conforme transcrevemos a seguir:

O período estipulado para o recebimento dos documentos atende aos princípios de isonomia e ampla participação, assegurando tempo suficiente para que os interessados preparem e submetam sua documentação. Conforme orientado pelo TCU, prazos muito curtos podem impedir a participação de potenciais interessados e comprometer a seleção da proposta mais vantajosa (**Orientações e Jurisprudência do TCU sobre Licitações e Contratos - 5ª Edição: 621**). Outrossim, a realização da concorrência/pregão após o julgamento dos recursos permite que todas as questões sejam resolvidas com suficiente antecedência, garantindo que todos os participantes estejam em igualdade de condições no momento da licitação, conforme princípios de isonomia, competitividade e eficiência, estabelecidos na **Lei 14.133/2021**.

Portanto, os prazos do cronograma proposto parecem razoavelmente justificados pela necessidade de garantir um processo equitativo, transparente e eficiente. No entanto, recomenda-se sempre estar atento às eventuais particularidades do processo que possam requerer adaptações no cronograma para melhor atender aos objetivos do certame e às necessidades da Administração Pública, de acordo com as circunstâncias específicas e observando os princípios legais vigentes.

Por fim, é essencial observar que a pré-qualificação, ao definir prazos insuficientes ou critérios não alinhados à necessidade específica da contratação futura riscos como **restrição indevida da competitividade**, podendo resultar em anulação do certame ou contratação a preços elevados, conforme alertado na orientação normativa do TCU (Orientações e Jurisprudência do TCU sobre Licitações e Contratos - 5ª Edição: 624).

Os Licitantes interessados em participar do **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 011/2024/SME-PE** com o critério de **MENOR PREÇO LOTE**, deverão estar pré-qualificados, nos termos do presente edital.

Caso haja atraso no atual cronograma, a sessão pública será temporariamente interrompida, sendo exigido que todos os licitantes pré-qualificados, bem como aqueles que aguardam o desfecho do julgamento de recurso, submetam suas propostas na plataforma eletrônica em conformidade com as disposições do edital do **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 011/2024/SME-PE**.

O Edital será disponibilizado gratuitamente através do site: [www.carire.ce.gov.br](http://www.carire.ce.gov.br), pelo Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP. Informamos que pedidos de **esclarecimento, impugnações ou qualquer tipo de informação** sobre a pré-qualificação deve ser enviada para o e-mail: [licitacao@carire.ce.gov.br](mailto:licitacao@carire.ce.gov.br). Os meios citados são apenas veículos de divulgação do edital.

#### 4. COMPOSIÇÃO DO EDITAL

O Edital é composto de duas partes:

a) Edital de Pré-qualificação: Documento destinado à análise das condições de qualificação total dos interessados.

b) Termo de Referência: Documento necessário para a contratação de bens e serviços.

## 5. OBJETO DA PRÉ-QUALIFICAÇÃO

5.1. Constitui objeto desta Pré-qualificação a seleção de empresas especializadas na **PRÉ-QUALIFICAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DA MERENDA ESCOLAR E AS DEMANDAS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CARIRÉ-CE**, cujo detalhamento se encontra inserido no Anexo I – Termo de Referência, que é parte integrante deste Edital.

## 6. RECURSOS FINANCEIROS

6.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da Prefeitura Municipal de Cariré deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

ÓRGÃO	UNIDADE	FONTE	PROGRAMA/DESCRIÇÃO	ELEMENTO DE DESPESA	FONTE DE RECURSOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	07.02	2.017	07.02.12.122.1215.2.017 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.	3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO.	1500100100 – RECEITA DE IMPOSTOS TRANSF. EDUCAÇÃO;
		2.018	07.02.12.361.1201.2.018 MERENDA ESCOLAR PNAE - ENSINO FUNDAMENTAL.		
		2.019	07.02.12.361.1201.2.019 MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL – FME.		
		2.023	07.02.12.365.1208.2.023 MERENDA ESCOLAR PNAE - PRÉ-ESCOLAR.		1552000000 - TRANSFERÊNCIA DE RECURSOS DO PNAE;
		2.024	07.02.12.365.1208.2.024 MERENDA ESCOLAR PNAE – CRECHE.		
		2.027	07.02.12.366.1212.2.027 MERENDA ESCOLAR PNAE – EJA.		1571000000 - TRANS. DE CONVÊNIO ESTADO/EDUCAÇÃO.

## 7. CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO

7.1. Poderão participar desta pré-qualificação as empresas do ramo de atividade pertinente ao objeto e atenderem a todas as demais exigências contidas neste edital.

7.2. Poderão participar desta pré-qualificação as empresas ou Consórcio Nacionais ou estrangeiras, isoladamente.

7.2.1. Será admitida a participação, nesta pré-qualificação, de empresas licitantes reunidas em consórcio, desde que atendidas as exigências do Artigo 15 da Lei 14.133/2021.

## 8. PROCEDIMENTOS DE INSCRIÇÃO E APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

8.1. A inscrição, a entrega da documentação para análise, será de forma eletrônica na seguinte e-mail: [pregualificacao@carire.ce.gov.br](mailto:pregualificacao@carire.ce.gov.br) ou presencialmente no Setor de Licitações na Praça Elísio Aguiar, 141, Centro, Cariré, Ceará, CEP: 62184-000 a partir da data desta publicação e permanecerão abertos ininterruptamente.

8.2. Os documentos deverão conter os seguintes dizeres na parte externa do envelope caso seja enviado presencialmente:

ENVELOPE ÚNICO – DOCUMENTAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA  
**EDITAL Nº 008/2024/SME-PQ**  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARIRÉ  
PRAÇA ELÍSIO AGUIAR, 141, CENTRO, CARIRÉ, CEARÁ, CEP: 62184-000

8.3. Quando a documentação for encaminhada por correios ou presencial, o Proponente assume inteira responsabilidade pela ocorrência de atraso, desvio ou danificação dos mesmos.

8.4. Os documentos enviados ou entregues no setor de licitação da prefeitura municipal deverão estar dentro do prazo de vigência da validade e poderão ser apresentados: a) em original; b) por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente; c) em cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da administração; d) por publicação em órgão da imprensa oficial.

8.5. A Documentação requerida nos itens seguintes deverá ser apresentada em 1 (uma) via.

8.6. Os documentos de PRÉ-QUALIFICAÇÃO deverão ser apresentados na língua portuguesa, sem emendas, rasuras ou sobrescritos, com índice, paginadas, datadas e assinadas.

8.7.

8.8. Para os Consórcios: Os documentos exigidos para aferição da qualificação jurídica, regularidade fiscal, qualificação técnica e qualificação econômico-financeira, deverão ser apresentados por parte de cada consorciada, admitindo-se, para efeito de qualificação técnica, o somatório dos atestados de cada consorciado, e, para efeito de qualificação econômico-financeira, o somatório dos valores de cada consorciado, na proporção de sua respectiva participação, sendo para o consócio, exigível um acréscimo de 30% (trinta por cento) dos valores exigidos para licitante individual, inexigível este acréscimo para os consórcios compostos, em sua totalidade, por micro e pequenas empresas assim definidas em lei, nos termos do Artigo 15, § 2º da Lei 14.133/2021.

8.9. Caso seja enviado por e-mail, deverá conter no “assunto” o número do Procedimento de Qualificação referente.

8.10. Os documentos devem ser apresentados para participação no ciclo de análise, conforme cronograma deste edital.

## 9. DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA

9.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA (exigida no subitem 14.4 do Termo de Referência – Anexo)

9.2. ATO CONSTITUTIVO a fim de identificar a licitante;

9.3. CONSULTA CONSOLIDADA TCU para comprovação de inexistência de sanções;

## **10. JULGAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO**

**10.1.** A análise da documentação de qualificação da documentação para avaliação técnica, será realizada pelo agente de contratação.

**10.2.** A documentação deverá definir claramente para quais lotes a Proponente está se candidatando, quando for o caso.

**10.3.** Serão Pré-qualificadas todas as Proponentes que atenderem a todos os itens obrigatórios no Edital.

**10.4.** Os interessados que protocolarem os documentos de pré-qualificação, deverão, conforme cronograma, apresentar ficha técnica do referido item a qual pretende concorrer para o item de referência, conforme Termo de Referência, para avaliação da comissão especial.

**10.5.** Somente as empresas Pré-qualificadas poderão participar da PREGÃO ELETRÔNICO N.º 011/2024/SME-PE cujo objeto destina-se à **PRÉ-QUALIFICAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DA MERENDA ESCOLAR E AS DEMANDAS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CARIRÉ-CE**, de acordo com as exigências e prazos definidos neste Edital.

## **11. PRAZOS**

**11.1.** O exame dos documentos deverá ser feito no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, podendo o agente ou a comissão de contratação determinar correção ou reapresentação de documentos, quando for o caso, com vistas à ampliação da competição.

**11.2.** O certificado de PRÉ-QUALIFICAÇÃO terá vigência de 01 (um) ano.

**11.2.1.** O prazo de validade da presente PRÉ-QUALIFICAÇÃO não será superior ao prazo de validade dos documentos apresentados pelos interessados.

## **12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**12.1.** Dos atos da Administração decorrentes da aplicação desta Lei cabem:

I - recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de publicação do resultado em face de:

a) ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado.

**12.2.** A apreciação dar-se-á em fase única.

**12.3.** O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

**12.4.** Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

**12.5.** Os recursos deverão ser acompanhados de documentação comprobatória que demonstre a representatividade do representante legal que assinou os mesmos.

12.6. Os recursos poderão ser enviados, dirigidos ao Agente ou Comissão de Contratação pelo e-mail: [prequalificacao@carire.ce.gov.br](mailto:prequalificacao@carire.ce.gov.br).

### **13. DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO:**

**13.1.** Qualquer pessoa pode impugnar este edital de licitação por irregularidade na aplicação da lei ou para pedir esclarecimentos, devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame (art. 164 da Lei nº 14.133/2021).

**13.1.1.** As impugnações ao Edital deverão ser dirigidas ao Agente de contratação ou Comissão de Contratação, por meio eletrônico.

**13.1.2.** A impugnação deverá estar subscrita e acompanhada da documentação do impugnante, sendo CPF ou RG, em se tratando de pessoa física, ou de CNPJ e ato constitutivo, se pessoa jurídica (por documento original ou cópia autenticada), bem como da procuração e outros documentos que comprovem que o signatário possui poderes de representação, se o caso.

**13.1.3.** Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

**13.2.** Caberá à Comissão de Contratação, auxiliado pelos responsáveis requisitantes pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

**13.3.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

**13.4.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

**13.5.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

**13.5.1.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela Comissão de Contratação, nos autos do processo de licitação.

**13.6.** Se das consultas ou impugnações resultar a necessidade de modificar o edital, a alteração será divulgada pela mesma forma em que se deu o texto original do instrumento convocatório.

### **14. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**14.1.** A Comissão de Contratação/agente de contratação rejeitará a documentação que seja apresentada em desacordo com as exigências do Edital.

**14.2.** A Prefeitura reserva-se o direito de revogar ou anular, cancelar ou transferir no todo ou em parte, a presente Pré-qualificação, por conveniência administrativa ou por ilegalidade, sem que às Proponentes caiba direito a reclamação ou pedido de indenização de qualquer espécie.

**14.3.** Reserva-se a Prefeitura o direito de, em qualquer fase desta Pré-qualificação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento que deveria constar originalmente do processo

licitatório.

**14.4.** A Proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e da Documentação apresentada, podendo a Comissão de Contratação inabilitá-la, caso seja constatada a ocorrência de imprecisão ou falsidade das informações e/ou da Documentação apresentada.

**14.5.** Não será permitido a qualquer Proponente solicitar a retirada dos envelopes de Documentação ou de qualquer documento, após a sua entrega.

**14.6.** Os casos omissos serão decididos pela Comissão de Contratação.

**14.7.** O resultado da Pré-Qualificação será divulgado, no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, no Sítio Eletrônico Oficial do Município.

**14.8.** Os Licitantes interessados em participar do **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 011/2024/SME-PE** com o critério de MENOR PREÇO POR LOTE, deverão estar pré-qualificados.

Cariré-CE, 12 de Dezembro de 2024.

**MARIA ELVILEMA FEITOSA TABOSA**  
**SECRETÁRIA DA EDUCAÇÃO**

## TERMO DE REFERÊNCIA

BENS COMUNS, LEI 14.133/2021.

### 1. DO OBJETO

- 1.1. O presente Termo de Referência visa CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DA MERENDA ESCOLAR E AS DEMANDAS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CARIRÉ-CE., conforme tabela, condições e exigências estabelecidas neste instrumento
- 1.2. O objeto desta contratação é de qualidade comum, não superior a cumprir as finalidades às quais se destinam, não se enquadrando como sendo de bem de luxo, nos termos do artigo 20 da Lei nº 14.133, de 2021.

### 2. ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DE CONSUMO

- 2.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 3.936.975,97 (três milhões, novecentos e trinta e seis mil, novecentos e setenta e cinco reais e noventa e sete centavos) conforme custos unitários descritos na tabela abaixo.

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
Lote 01 - CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS (COTA PRINCIPAL)					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
1	<p>açúcar cristal branco 1kg - produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC nº. 259 DE 20/09/02, RDC nº. 123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.</p> <p><b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 14.720,00   Valor Total R\$ 82.137,60</p>	QUILOGRAMA	14.720	R\$ 5,58	R\$ 82.137,60
2	<p>arroz branco tipo 1 longo fino 1kg - embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.</p> <p><b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 23.441,00   Valor Total R\$ 173.932,22</p>	QUILOGRAMA	23.441	R\$ 7,42	R\$ 173.932,22

3	COLORÍFICO 100G - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL, (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	8.502	R\$ 2,36	R\$ 20.064,72
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 8.502,00   Valor Total R\$ 20.064,72					
4	DUETO - EM CONSERVA MILHO E ERVILHA (EMB. 260G)	SACHÊ	6.663	R\$ 4,83	R\$ 32.182,29
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 6.663,00   Valor Total R\$ 32.182,29					
5	FARINHA DE MANDIOCA - 1ª QUALIDADE, BRANCA (EMB.1QUILOGRAMAS), FARINHA SECA, FINA, BENEFICIADA, COM UMIDADE INFERIOR A 13% (TREZE POR CENTO), LIVRE DE IMPUREZAS E MICROORGANISMOS QUE A TORNE IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO, COM SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PACOTE DE 01 QUILOGRAMA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES.	QUILOGRAMA	7.722	R\$ 8,07	R\$ 62.316,54
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 7.722,00   Valor Total R\$ 62.316,54					
6	FARINHA DE TRIGO 1KG - ESPECIAL SEM FERMENTO, TIPO 1, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, RANÇOSA, MOFADA OU FERMENTADA. EMBALAGEM DE 1KG ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	3.224	R\$ 8,64	R\$ 27.855,36
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 3.224,00   Valor Total R\$ 27.855,36					
7	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA), FEIJÃO CARIOCA TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICROORGANISMOS, QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES	QUILOGRAMA	2.726	R\$ 11,67	R\$ 31.812,42
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.726,00   Valor Total R\$ 31.812,42					
8	FEIJÃO CORDA 1KG - GRUPO CORDA CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30 Kg.	QUILOGRAMA	2.726	R\$ 11,00	R\$ 29.986,00
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.726,00   Valor Total R\$ 29.986,00					

9	FEIJÃO PRETO TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO PRETO TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICROORGANISMOS, QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	QUILOGRAMA	2.664	R\$ 14,29	R\$ 38.068,56
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.664,00   Valor Total R\$ 38.068,56					
10	FLOCÃO DE MILHO 400G – FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOBADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	16.200	R\$ 3,04	R\$ 49.248,00
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 16.200,00   Valor Total R\$ 49.248,00					
11	MARGARINA 500G - EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA.	POTE	3.713	R\$ 10,56	R\$ 39.209,28
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 3.713,00   Valor Total R\$ 39.209,28					
12	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900MI - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 270 DE 22/09/05 – ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900 MI DO PRODUTO. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES.	GARRAFA	1.944	R\$ 12,90	R\$ 25.077,60
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.944,00   Valor Total R\$ 25.077,60					
13	SAL REFINADO IODADO 1KG - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 Kg. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 23, DE 22 DE ABRIL DE 2013). DATA DE VALIDADE EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	1.753	R\$ 1,80	R\$ 3.155,40
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.753,00   Valor Total R\$ 3.155,40					
14	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 300G - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALA. EMBALAGEM ALUMINIZADA PRIMÁRIA DE 300G. INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA, E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	4.233	R\$ 6,23	R\$ 26.371,59
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 4.233,00   Valor Total R\$ 26.371,59					

15	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML- INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	UNIDADE	1.968	R\$ 3,84	R\$ 7.557,12
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.968,00   Valor Total R\$ 7.557,12					
<b>Valor Total do Lote</b>				<b>R\$ 648.974,70</b>	

<b>Lote 02 - CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS (COTA RESERVADA ME/EPP/MEI)</b>					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
1	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 271 DE 22/09/05 - ANVISA). ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº. 123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	1.814	R\$ 5,58	R\$ 10.122,12
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.814,00   Valor Total R\$ 10.122,12					
2	ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO 1KG - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	2.889	R\$ 7,42	R\$ 21.436,38
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.889,00   Valor Total R\$ 21.436,38					
3	COLORÍFICO 100G - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL, (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	1.048	R\$ 2,36	R\$ 2.473,28
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.048,00   Valor Total R\$ 2.473,28					
4	DUETO - EM CONSERVA MILHO E ERVILHA (EMB. 260G)	SACHÊ	821	R\$ 4,83	R\$ 3.965,43
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 821,00   Valor Total R\$ 3.965,43					

5	FARINHA DE MANDIOCA - 1ª QUALIDADE, BRANCA (EMB.1QUILOGRAMAS), FARINHA SECA, FINA, BENEFICIADA, COM UMIDADE INFERIOR A 13% (TREZE POR CENTO), LIVRE DE IMPUREZAS E MICROORGANISMOS QUE A TORNE IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO, COM SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PACOTE DE 01 QUILOGRAMA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES.	QUILOGRAMA	951	R\$ 8,07	R\$ 7.674,57
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 951,00   Valor Total R\$ 7.674,57					
6	FARINHA DE TRIGO 1KG - ESPECIAL SEM FERMENTO, TIPO 1, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, RANÇOSA, MOFADA OU FERMENTADA. EMBALAGEM DE 1KG ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	397	R\$ 8,64	R\$ 3.430,08
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 397,00   Valor Total R\$ 3.430,08					
7	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO CARIOCA TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICROORGANISMOS, QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES	QUILOGRAMA	335	R\$ 11,67	R\$ 3.909,45
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 335,00   Valor Total R\$ 3.909,45					
8	FEIJÃO CORDA 1KG - GRUPO CORDA CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30 Kg.	QUILOGRAMA	335	R\$ 11,00	R\$ 3.685,00
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 335,00   Valor Total R\$ 3.685,00					
9	FEIJÃO PRETO TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO PRETO TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICROORGANISMOS, QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	QUILOGRAMA	328	R\$ 14,29	R\$ 4.687,12
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 328,00   Valor Total R\$ 4.687,12					
10	FLOCÃO DE MILHO 400G – FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	1.997	R\$ 3,04	R\$ 6.070,88

<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.997,00   Valor Total R\$ 6.070,88					
11	MARGARINA 500G - EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA.	POTE	457	R\$ 10,56	R\$ 4.825,92
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 457,00   Valor Total R\$ 4.825,92					
12	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900MI - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 270 DE 22/09/05 – ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900 MI DO PRODUTO. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES.	GARRAFA	239	R\$ 12,90	R\$ 3.083,10
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 239,00   Valor Total R\$ 3.083,10					
13	SAL REFINADO IODADO 1KG - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 Kg. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 23, DE 22 DE ABRIL DE 2013). DATA DE VALIDADE EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	215	R\$ 1,80	R\$ 387,00
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 215,00   Valor Total R\$ 387,00					
14	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 300G - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALA. EMBALAGEM ALUMINIZADA PRIMÁRIA DE 300G. INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA, E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	521	R\$ 6,23	R\$ 3.245,83
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 521,00   Valor Total R\$ 3.245,83					
15	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML- INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	UNIDADE	242	R\$ 3,84	R\$ 929,28
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 242,00   Valor Total R\$ 929,28					
<b>Valor Total do Lote</b>				<b>R\$ 79.925,44</b>	
<b>Lote 03 - PÃES E MASSAS (COTA PRINCIPAL)</b>					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total

16	<p>BISCOITO DOCE 350G - BISCOITO TIPO MARIA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, VITAMINAS DO COMPLEXO B E ZINCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LÍQUIDO DE 350G. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS COM PESO OU OUTROS FATORES QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4 Kg OU 8 Kg PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.</p>	PACOTE	5.720,00	R\$ 7,72	R\$ 44.158,40
<p><b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 5.720,00   Valor Total R\$ 44.158,40</p>					
17	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. O PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº.263 DE 22/09/05 – ANVISA E PORTARIA Nº.31 DE 13/01/98 – (ANVISA). SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUEIMADOS. APARÊNCIA DO PRODUTO: TORRADA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 8 Kg.</p>	PACOTE	6.559,00	R\$ 7,53	R\$ 49.389,27
<p><b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 6.559,00   Valor Total R\$ 49.389,27</p>					
18	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 400G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.</p>	PACOTE	23.264,00	R\$ 4,48	R\$ 104.222,72
<p><b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 23.264,00   Valor Total R\$ 104.222,72</p>					

19	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G – PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE COM 10 UNIDADE MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES). O MIOLO DO PÃO NÃO PODE GRUDAR NOS DEDOS QUANDO COMPRIMIDO, APRESENTAR-SE AMASSADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOCAL DE FABRICAÇÃO, OS INGREDIENTES E OUTRAS INFORMAÇÕES PRECONIZADAS EM LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PACOTE	2.870,00	R\$ 8,01	R\$ 22.988,70
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.870,00   Valor Total R\$ 22.988,70					
<b>Valor Total do Lote</b>				<b>R\$ 220.759,09</b>	

<b>Lote 04 - PÃES E MASSAS (COTA RESERVADA ME/EPP/MEI)</b>					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
16	BISCOITO DOCE 350G - BISCOITO TIPO MARIA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, VITAMINAS DO COMPLEXO B E ZINCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LÍQUIDO DE 350G. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS COM PESO OU OUTROS FATORES QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4 Kg OU 8 Kg PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	1906,00	R\$ 7,72	R\$ 14.714,32
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.906,00   Valor Total R\$ 14.714,32					
17	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. O PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº.263 DE 22/09/05 – ANVISA E PORTARIA Nº.31 DE 13/01/98 – (ANVISA). SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUEIMADOS. APARÊNCIA DO PRODUTO: TORRADA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 8 Kg.	PACOTE	2186,00	R\$ 7,53	R\$ 16.460,58
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 2.186,00   Valor Total R\$ 16.460,58					

18	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 400G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	7754,00	R\$ 4,48	R\$ 34.737,92
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 7.754,00   Valor Total R\$ 34.737,92					
19	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G – PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE COM 10 UNIDADE MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES). O MIOLO DO PÃO NÃO PODE GRUDAR NOS DEDOS QUANDO COMPRIMIDO, APRESENTAR-SE AMASSADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOCAL DE FABRICAÇÃO, OS INGREDIENTES E OUTRAS INFORMAÇÕES PRECONIZADAS EM LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PACOTE	956,00	R\$ 8,01	R\$ 7.657,56
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 956,00   Valor Total R\$ 7.657,56					
<b>Valor Total do Lote</b>				<b>R\$ 73.570,38</b>	

**Lote 05 - LEITES E DERIVADOS (COTA PRINCIPAL)**

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
20	ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG - CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE DE 1KG , EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS. LARVAS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAUDE HUMANA.DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	6.967	R\$ 30,41	R\$ 211.866,47
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 6.967,00   Valor Total R\$ 211.866,47					
21	AMIDO DE MILHO - (EMB. 500GR) NÃO FURADA, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS E OUTRAS IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSA NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	3.297	R\$ 13,78	R\$ 45.432,66
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 3.297,00   Valor Total R\$ 45.432,66					
22	CAFÉ MOÍDO TORRADO - DISPONÍVEL NA VERSÃO À VÁCUO DE (PACOTE 250 G) CONTENDO EM SEU RÓTULO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COM PRAZO DE VALIDADE DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA COM SABOR, ODOR E COR.	PACOTE	1.668	R\$ 13,13	R\$ 21.900,84

<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.668,00   Valor Total R\$ 21.900,84					
23	FARINHA LÁCTEA - SACHÊ DE 230G. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	UNIDADE	444	R\$ 10,45	R\$ 4.639,80
	<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 444,00   Valor Total R\$ 4.639,80				
24	LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G - RICO EM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVOLÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE 500G. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIE OU SIF.	PACOTE	18.846	R\$ 26,62	R\$ 501.680,52
	<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 18.846,00   Valor Total R\$ 501.680,52				
25	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G- LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, EMBALAGEM DE 380 GRAMAS.	UNIDADE	911	R\$ 26,41	R\$ 24.059,51
	<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 911,00   Valor Total R\$ 24.059,51				
26	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU - COM FARINHA DE ARROZ, ALIMENTO, COMPOSTO DE AMIDO DE MILHO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA, PACOTE 180 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.	UNIDADE	444	R\$ 7,46	R\$ 3.312,24
	<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 444,00   Valor Total R\$ 3.312,24				
<b>Valor Total do Lote</b>				<b>R\$ 812.892,04</b>	

<b>Lote 06 - LEITES E DERIVADOS (COTA RESERVADA ME/EPP/MEI)</b>					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
20	ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG - CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE DE 1KG , EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS. LARVAS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAUDE HUMANA.DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	685	R\$ 30,41	R\$ 20.830,85
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 685,00   Valor Total R\$ 20.830,85					

21	AMIDO DE MILHO - (EMB. 500GR) NÃO FURADA, ESTUFADAS, INVIOBADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS E OUTRAS IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSA NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	324	R\$ 13,78	R\$ 4.464,72
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 324,00   Valor Total R\$ 4.464,72					
22	CAFÉ MOÍDO TORRADO - DISPONÍVEL NA VERSÃO À VÁCUO DE (PACOTE 250 G) CONTENDO EM SEU RÓTULO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COM PRAZO DE VALIDADE DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA COM SABOR, ODOR E COR.	PACOTE	164	R\$ 13,13	R\$ 2.153,32
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 164,00   Valor Total R\$ 2.153,32					
23	FARINHA LÁCTEA - SACHÊ DE 230G. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	UNIDADE	43	R\$ 10,45	R\$ 449,35
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 43,00   Valor Total R\$ 449,35					
24	LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G - RICO EM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVIOBADÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE 500G. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIE OU SIF.	PACOTE	1.854	R\$ 26,62	R\$ 49.353,48
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.854,00   Valor Total R\$ 49.353,48					
25	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G- LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, EMBALAGEM DE 380 GRAMAS.	UNIDADE	89	R\$ 26,41	R\$ 2.350,49
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 89,00   Valor Total R\$ 2.350,49					
26	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU - COM FARINHA DE ARROZ, ALIMENTO, COMPOSTO DE AMIDO DE MILHO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA, PACOTE 180 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.	UNIDADE	43	R\$ 7,46	R\$ 320,78
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 43,00   Valor Total R\$ 320,78					
<b>Valor Total do Lote</b>				<b>R\$ 79.922,99</b>	

**Lote 07 - PRODUTOS CÁRNEOS (COTA PRINCIPAL)**

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
------	-----------	---------	--------	-----------	-----------



27	ALMÔNDEGA CONGELADA DE BOVINO. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOÍDA BOVINA, EM FORMATO DE ALMÔNDEGA. PESO MÉDIO POR ALMÔNDEGA DE 50 G, CONTENDO NO MÁXIMO 18% DE GORDURA. CHEGAR CONGELADO EM TEMPERATURA DE -12° C A -18° C AO LOCAL DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO DO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME PLÁSTICO ATÓXICO SELÁVEL CONTENDO DE 1 KG A 5 KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	7.555	R\$ 36,25	R\$ 273.868,75
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 7.555,00   Valor Total R\$ 273.868,75					
28	CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA 1KG PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE (PATINHO, CHÃ DE DENTRO OU COXÃO MOLE) DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA.59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VÁCUO DE ALTA BARREIRA 1000 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	27.614	R\$ 33,66	R\$ 929.487,24
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 27.614,00   Valor Total R\$ 929.487,24					
29	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG - CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12° C A - 18° C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	5.327	R\$ 28,74	R\$ 153.097,98
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 5.327,00   Valor Total R\$ 153.097,98					
30	FRANGO INTEIRO CONGELADO 1KG - FRANGO INTEIRO CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM VÍSCERAS, SEM TEMPERO. ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	10.660	R\$ 20,87	R\$ 222.474,20
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 10.660,00   Valor Total R\$ 222.474,20					
31	LINGUIÇA DEFUMADA - (EMB1KG)	QUILOGRAMA	5.833	R\$ 31,48	R\$ 183.622,84
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b> Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 5.833,00   Valor Total R\$ 183.622,84					
32	OVO (EMB. COM 30 UNIDADES)	BANDEJA	961	R\$ 25,55	R\$ 24.553,55

<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 961,00   Valor Total R\$ 24.553,55					
33	PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG - ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	7.364	R\$ 20,90	R\$ 153.907,60
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 7.364,00   Valor Total R\$ 153.907,60					
<b>Valor Total do Lote</b>				<b>R\$ 1.941.012,16</b>	

<b>Lote 08 - PRODUTOS CÁRNEOS (COTA RESERVADA ME/EPP/MEI)</b>					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
27	ALMÔNDEGA CONGELADA DE BOVINO. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOÍDA BOVINA, EM FORMATO DE ALMÔNDEGA. PESO MÉDIO POR ALMÔNDEGA DE 50 G, CONTENDO NO MÁXIMO 18% DE GORDURA. CHEGAR CONGELADO EM TEMPERATURA DE -12° C A -18° C AO LOCAL DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO DO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME PLÁSTICO ATÓXICO SELÁVEL CONTENDO DE 1 KG A 5 KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	311	R\$ 36,25	R\$ 11.273,75
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 311,00   Valor Total R\$ 11.273,75					
28	CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA 1KG PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE (PATINHO, CHÃ DE DENTRO OU COXÃO MOLE) DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA.59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VÁCUO DE ALTA BARREIRA 1000 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	1.138	R\$ 33,66	R\$ 38.305,08
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 1.138,00   Valor Total R\$ 38.305,08					
29	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG - CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12° C A - 18° C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	219	R\$ 28,74	R\$ 6.294,06

<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 219,00   Valor Total R\$ 6.294,06					
30	FRANGO INTEIRO CONGELADO 1KG - FRANGO INTEIRO CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM VÍSCERAS, SEM TEMPERO. ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	439	R\$ 20,87	R\$ 9.161,93
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 439,00   Valor Total R\$ 9.161,93					
31	LINGUIÇA DEFUMADA - (EMB1KG)	QUILOGRAMA	240	R\$ 31,48	R\$ 7.555,20
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 240,00   Valor Total R\$ 7.555,20					
32	OVO (EMB. COM 30 UNIDADES)	BANDEJA	39	R\$ 25,55	R\$ 996,45
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 39,00   Valor Total R\$ 996,45					
33	PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG - ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	303	R\$ 20,90	R\$ 6.332,70
<b>QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE</b>					
Secretaria Municipal de Educação   Quantidade: 303,00   Valor Total R\$ 6.332,70					
<b>Valor Total do Lote</b>				<b>R\$ 79.919,17</b>	
<b>Valor Total</b>				<b>R\$ 3.936.975,97</b>	

### 3. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Cariré identifica a necessidade premente de contratar uma empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar e às demandas da Secretaria de Educação para o ano de 2025. Este serviço é essencial para garantir a alimentação adequada dos alunos, contribuindo para a promoção da saúde, do aprendizado e da equidade no acesso à educação. A alimentação escolar desempenha um papel fundamental no desenvolvimento físico e cognitivo das crianças, sendo um direito assegurado a todos os estudantes da rede pública.

A contratação em questão deve ser fundamentada na realidade das necessidades das escolas e nos padrões nutricionais definidos por órgãos competentes, levando em consideração a revisão anual dos cardápios e das quantidades demandadas. É indispensável que os gêneros alimentícios fornecidos atendam aos critérios de qualidade e segurança alimentar, cumprindo com a legislação pertinente e garantindo a entrega de produtos frescos e nutritivos.



Além disso, a eficiência orçamentária deve ser considerada na seleção do fornecedor, de forma a assegurar a utilização racional dos recursos públicos. A logística de entrega também reveste-se de grande importância, exigindo planejamento que possibilite a regularidade e a previsibilidade no atendimento às escolas, evitando desabastecimentos que possam comprometer a oferta da merenda escolar.

O processo de contratação deverá ser conduzido com total transparência, evidenciando-se a proposta de atendimento às demandas do município de maneira eficaz e responsável. O interesse público deve ser a diretriz central, visando não apenas à satisfação imediata das necessidades, mas também ao fomento de um ambiente escolar saudável e propício ao aprendizado de todos os alunos. Ao atender esta demanda, a Prefeitura de Cariré reafirma seu compromisso com o bem-estar da comunidade escolar e com a promoção da educação pública de qualidade.

- 3.1. Mais detalhes quando a fundamentação da presente contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

#### **4. DO ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ORGANIZAÇÃO**

- 4.1. A presente aquisição está prevista no Plano de Contratações Anual referente ao exercício de 2025, sob o código 75.

#### **5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

- 5.1. A descrição da solução como um todo considerado o ciclo de vida do objeto e especificação do produto encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

#### **6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

- 6.1. Os requisitos da contratação, como critérios de sustentabilidade, indicação de marcas ou modelos, ou ainda a vedação de contratação de marca ou produtos encontram-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

#### **7. DAS AMOSTRAS**

- 7.1. Para a presente contratação será obrigatória a apresentação de amostras por parte da licitante vencedora.
- 7.2. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.
- 7.3. Será exigida uma amostra de cada item que compõem o lote.
- 7.4. Serão exigidas amostras de todos os Itens referente aos lotes seguintes:
  - 7.4.1. LOTE 01 – CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS (AMPLA CONCORRÊNCIA);
  - 7.4.2. LOTE 02 – CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS (COTA RESERVADA – ME/EPP);
  - 7.4.3. LOTE 03 – PÃES E MASSAS (AMPLA CONCORRÊNCIA);



- 7.4.4. LOTE 04 – PÃES E MASSAS (COTA RESERVADA – ME/EPP);
  - 7.4.5. LOTE 05 – LEITES E DERIVADOS (AMPLA CONCORRÊNCIA);
  - 7.4.6. LOTE 06 – LEITES E DERIVADOS (COTA RESERVADA – ME/EPP);
  - 7.4.7. LOTE 07 – PRODUTOS CÁRNEOS (AMPLA CONCORRÊNCIA);
  - 7.4.8. LOTE 08 – PRODUTOS CÁRNEOS (COTA RESERVADA – ME/EPP);
- 7.5. As amostras deverão ser entregues em horário de expediente: das 08:00h às 12:00h e de 13:00h às 17:00h no setor de Controle Interno da Secretaria de Educação situado na Rua Belarmina Rodrigues, nº 200, Bairro Centro, Cidade de Cariré, Estado do Ceará, no prazo limite de 03 (três) dias úteis, a partir de solicitação no chat do pregão e notificação por e-mail, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.
- 7.6. Junto com as amostras o(a)(s) licitante(s) vencedor (as) **DEVERÃO** apresentação das AMOSTRAS de todos os itens/lotos vencidos, acompanhadas da FICHA TÉCNICA E LAUDO MICROBIOLÓGICO DEVIDAMENTE ASSINADOS E COM DATA ATUALIZADA, com a respectiva identificação do nome da empresa, telefone, e-mail, o número da Licitação e do item/ lote para análise técnica do(s) produto(s) antes da homologação da licitação em favor da(s) vencedora(s).
- 7.7. Se a(s) amostra(s) apresentada pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.
- 7.8. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
- 7.9. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 03 (três) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.
- 7.10. As AMOSTRAS não poderão ser devolvidas uma vez que, servirão de análise para aprovação/desaprovação pelo Nutricionista designado como responsável pela análise, devendo o interessado solicitar a expedição do comprovante de entrega. Caso haja a desaprovação de alguma amostra, a empresa será declarada DESCLASSIFICADA.
- 7.11. Após decorrido o prazo de entrega das AMOSTRAS, não será permitido fazer ajustes, trocas, substituições ou modificações no produto apresentado para fins de adequá-lo à especificação constante deste Termo de Referência. Assim a empresa será desclassificada para o lote em questão.
- 7.12. Após realizada a entrega total exigida no item 7.5, no local indicado, a Secretaria de Educação terá o prazo de até 03 (três) dias para emitir laudo de classificação ou desclassificação das AMOSTRAS apresentadas.
- 7.13. Todos os produtos devem possuir no rótulo da embalagem: rotulagem nutricional obrigatória e em conformidade com as normas da RDC nº 259, 20 de setembro de 2002 - ANVISA - Anexo que torna obrigatório a apresentação na embalagem das seguintes informações: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social e endereço, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, bem como Registro no Ministério da Agricultura/Ministério da Saúde, data da fabricação e CNPJ do produtor.
- 7.14. Após a entrega não será aceito mudança de marca e gramatura.
- 7.15. Fica vedado aos participantes o acesso aos laudos e amostras entregues pelos demais concorrentes até a conclusão da fase de julgamento pela nutricionista,

dentro do prazo estabelecido, podendo o interessado formalizar, por escrito, pedido de vistas dos laudos junto à nutricionista no mesmo endereço de entrega das amostras.

- 7.16. Também ficará vedado o acesso dos participantes da licitação a Coordenação de Nutrição, responsável pelo recebimento e análise de amostras, sem a devida autorização da Secretaria Contratante, que apreciará o pedido e a justificativa do referido acesso.
- 7.17. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 7.18. Caso o licitante vencedor tenha sua amostra APROVADA, este deverá apresentar sua proposta de preços ajustada, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.
- 7.19. A empresa deverá estar preparada para possíveis pedidos de amostras periódicas.
- 7.20. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

## **8. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO**

- 8.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

## **9. DA SUBCONTRATAÇÃO**

- 9.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

## **10. DAS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS**

- 10.1. Em conformidade com a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, em seu artigo 48, incisos I e III, alterados pela Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, esta licitação terá:
  - 10.1.1. Os lotes com valor estimado de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), deverão ser de participação exclusiva de Microempresas – ME, Empresas de pequeno porte – EPP, inclusive Microempreendedor Individual – MEI;
  - 10.1.2. Reserva de Cota de até 25% (vinte e cinco por cento) para Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedor Individual – MEI.
  - 10.1.3. Na licitação, deverá ser assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, que ofertar lance até 5% (cinco por cento) superior ao melhor lance, nos termos do §2º do art. 44 da LC 123/2006;

## **11. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL**

- 11.1. O prazo de vigência da contratação é de até 12 (doze) meses contados do início da vigência que consta descrita no instrumento contratual, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

## 12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 12.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

### Forma de fornecimento

- 12.2. O fornecimento do objeto será **CONTINUADO**.

## 13. PROPOSTA DE PREÇOS

- 13.1. Os preços propostos deverão incluir todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer fretes, impostos, taxas, contribuições ou obrigações trabalhistas, fiscal e previdenciário a que estiver sujeito, e demais custos que incidam, direta ou indiretamente, na execução do objeto a ser contratado;
- 13.2. A proposta de preço deverá conter a discriminação detalhada dos produtos ofertados, marca, modelo e fabricante, quando for o caso, quantidade solicitada, o valor unitário (numérico), valor total (numérico e por extenso), prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias e prazo de entrega dos produtos.

## 14. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

- 14.1. A **HABILITAÇÃO JURÍDICA** será comprovada, mediante a apresentação da seguinte documentação:
- 14.1.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 14.1.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- 14.1.3. No caso de sociedade empresária, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede;
- 14.1.4. No caso de ser o participante sucursal, filial ou agência, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 14.1.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 14.1.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- 14.1.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;



- 14.1.8. No caso de atividade adstrita a uma legislação específica: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.
- 14.1.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 14.2. A **REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:
  - 14.2.1. **Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado, independente se a fase de habilitação irá ou não anteceder as fases de apresentação de propostas e lances.**
  - 14.2.2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), através do Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, emitido pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda, comprovando possuir situação cadastral ativa para com a Fazenda Federal, ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
  - 14.2.3. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, comprovando possuir Inscrição Habilitada no cadastro de contribuintes estadual, ou Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal quando se tratar de prestador de serviço.
  - 14.2.4. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
  - 14.2.5. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual;
    - 14.2.5.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitado, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.
  - 14.2.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Municipal;
    - 14.2.6.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos



municipais relacionados ao objeto licitado, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.

- 14.2.7. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal;
- 14.2.8. Prova de regularidade com a justiça trabalhista, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitida por órgão competente da Justiça do Trabalho (conforme Art. 3º da Lei Nº 12.440/2011);
- 14.2.9. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- 14.2.10. Quando se tratar da subcontratação prevista no art. 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006, a licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal, social e trabalhista das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização.
- 14.3. **HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**, que será comprovada mediante apresentação dos seguintes documentos:
  - 14.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial em caso de pessoas físicas, emitida até 60 (sessenta) dias antes da data da sessão pública ou que esteja dentro do prazo de validade constante da própria certidão;
    - 14.3.1.1. Caso admitida participação de Pessoas Físicas ou Sociedade Simples, deverá ser apresentada Certidão Negativa de Insolvência Civil, expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, desde que admitida a sua participação na licitação.
  - 14.3.2. Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício (DRE) e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.
    - 14.3.2.1. Os documentos referidos no item acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
    - 14.3.2.2. As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste item mediante apresentação de Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso, devidamente registrado na forma

da lei.

14.3.2.3. As sociedades empresárias enquadradas nas regras da Instrução Normativa RFB nº 2003, de 18 de janeiro de 2021, que dispões sobre a Escrituração Contábil Digital – ECD, para fins fiscais e previdenciários poderão apresentar o balanço patrimonial e os termos de abertura e encerramento do livro diário, em versão digital, obedecidas as normas do parágrafo único do art. 2º da citada instrução quanto a assinatura digital nos referidos documentos, quanto a Certificação de Segurança emitida por entidade credenciada pela infraestrutura de Chaves Públicas – Brasileiras – ICP – Brasil.

14.3.3. Declaração, assinada por Profissional área Contábil devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos nos termos do §1º, art. 69 da Lei 14.133/2021, aplicando fórmulas da seguinte forma:

**Índice de Liquidez Geral (≥ 1,00):**

$$LG = \frac{\textit{Ativo Circulante} + \textit{Realizável a Longo Prazo}}{\textit{Passivo Circulante} + \textit{Passivo Não Circulante}}$$

**Índice de Liquidez Corrente (≥ 1,00):**

$$LC = \frac{\textit{Ativo Circulante}}{\textit{Passivo Circulante}}$$

**Índice de Solvência Geral (≥ 1,00):**

$$SG = \frac{\textit{Ativo Total}}{\textit{Passivo Circulante} + \textit{Passivo Não Circulante}}$$

14.3.4. Da análise dos documentos apresentados serão calculados os índices Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (LG), que deverão apresentar resultado igual ou superior a 1 (um).

14.3.5. As empresas que apresentarem resultado do quociente de capacidade econômico-financeira menor do que o exigido, quando de sua habilitação deverão comprovar, considerados os riscos para a administração, patrimônio líquido no valor mínimo de 10% (dez por cento) do valor total dos seus itens ofertados, admitida a atualização para a data de apresentação da proposta através de índices oficiais.

14.3.6. O Microempreendedor Individual (MEI) que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123 de 2006 estará dispensado da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício;

14.4. A **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**, que será comprovada através da apresentação dos seguintes documentos:

14.4.1. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das



obrigações objeto da licitação.

- 14.4.1.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições peculiares da contratação.
- 14.4.2. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, podendo serem acompanhados de documento contratual e fiscal para sanar possíveis dúvidas quanto a veracidade do atestado.
  - 14.4.2.1. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, podendo ser feitas diligências para dirimir quaisquer dúvidas inerentes à veracidade das informações prestadas.
  - 14.4.2.2. O Licitante deverá apresentar a devida comprovação de execução de serviços similares indicando no(s) atestado(s) a capacidade técnica referenciando um quantitativo mínimo de 50% do volume estimado vencido pela licitante. Admitir-se-á a soma de atestados de capacidade técnica para a comprovação do quantitativo mínimo de 50% do volume estimado, nos termos dos Acórdãos TCU: 14951/2018-Primeira Câmara (Relator Walton Alencar Rodrigues), Acórdão 2032/2020-Plenário (Relator Marcos Bemquerer) e Acórdão 2924/2019-Plenário (Relator Benjamin Zymler).
- 14.4.3. Para fins da comprovação de aptidão para o fornecimento de bens, o(s) atestado(s) deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
  - 14.4.3.1. Deverá haver comprovação de fornecimento, indicando no(s) atestado(s), produtos relativos ao fornecimento do item licitado.
  - 14.4.3.2. O(s) atestado(s) deverá(ão) referir-se a fornecimento no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária, especificadas no contrato social vigente;
  - 14.4.3.3. Caso o(s) atestado(s) não explicitar com clareza os produtos relativos ao fornecimento, este(s) deverá(ão) ser acompanhado(s) do(s) respectivo(s) contrato(s) ou instrumento congêneres que comprove o objeto da contratação;
  - 14.4.3.4. a) O(s) atestado(s) deverá(ão) conter a identificação da pessoa jurídica emitente, bem como, o nome do responsável emissor e o cargo e telefone para contato;
- 14.4.4. Além das declarações constantes dos itens específicos acima a licitante deverá apresentar ainda as seguintes declarações, sob pena de inabilitação:

- 14.4.4.1. Declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021);
- 14.4.4.2. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, na forma da lei (art. 63, IV, da Lei nº 14.133/2021);
- 14.4.4.3. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, na forma da lei (art. 63, § 1º, da Lei nº 14.133/2021).
- 14.4.5. Alvará de licença sanitária expedido pela vigilância Sanitária Estadual ou Municipal

## 15. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

### Condições de Entrega

- 15.1. O prazo de entrega dos itens, sempre que solicitado, será de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento.
- 15.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 15.3. Os bens deverão ser entregues em horário de expediente: das 08:00h às 11:00h e de 13:00h às 16:00h no setor de Controle Interno da Secretaria de Educação situado na Rua Belarmina Rodrigues, nº 200, Bairro Centro, Cidade de Cariré, Estado do Ceará, sendo que a entrega fora dos horários e dias de expediente não serão aceitas.
- 15.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior ao especificado na descrição dos itens da presente contratação.

### Garantia, manutenção e assistência técnica

- 15.5. A empresa deverá fazer constar da sua proposta a garantia dos produtos contra qualquer defeito de fabricação ou de embalagem, sob pena de constatado alguma imperfeição, ter os produtos devolvidos, devendo a empresa fazer a substituição imediata dos mesmos, caso não atendido, a empresa será submetida às penalidades da Lei 14.133. Tendo em vista que deverá ser dada uma garantia de validade do produto conforme especificado na descrição dos itens da presente contratação.
  - 15.5.1. Conservação e qualidade: Os produtos devem ser entregues em condições ideais de armazenamento, preservação e transporte, assegurando a qualidade, a integridade e a segurança alimentar dos itens.
  - 15.5.2. Substituição imediata: Caso sejam constatadas inconformidades, como produtos vencidos, com validade insuficiente ou em desacordo com as

especificações contratuais, o fornecedor deverá providenciar, às suas expensas, a substituição dos itens no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após a notificação da Administração.

- 15.5.3. Responsabilidade do fornecedor: O fornecedor se compromete a garantir que todos os produtos fornecidos atendam às normativas sanitárias vigentes, sendo responsável por eventuais danos causados por descumprimento dos requisitos de qualidade ou validade.
- 15.5.4. Essas cláusulas visam assegurar o pleno atendimento às normas de segurança alimentar, em benefício dos alunos atendidos pelo programa de merenda escolar, garantindo eficiência e responsabilidade no uso dos recursos públicos.

## 16. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 16.1. 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.
- 16.2. 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.
- 16.3. 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, conforme endereço eletrônico informado pela contratada na sua proposta comercial.
- 16.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 16.5. 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 conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

### Fiscalização

- 16.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

### Fiscalização Técnica

- 16.7. 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
  - 16.7.1. 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. (art. 117, §1º da Lei nº 14.133, de 2021).
  - 16.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
  - 16.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em

- tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 16.7.4. 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.
- 16.7.5. 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.

#### **Fiscalização Administrativa**

- 16.8. 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.
- 16.8.1. 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;

#### **Gestor do Contrato**

- 16.9. 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.
- 16.10. O gestor do contrato 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.
- 16.11. 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.
- 16.12. 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.
- 16.13. 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.
- 16.14. 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.
- 16.15. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no

valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## 17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da Prefeitura Municipal de Cariré deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

ÓRGÃO	UNIDADE	FONTE	PROGRAMA/DESCRIÇÃO	ELEMENTO DE DESPESA	FONTE DE RECURSOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	07.02	2.017	07.02.12.122.1215.2.017 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.	3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO.	1500100100 – RECEITA DE IMPOSTOS TRANSF. EDUCAÇÃO;
		2.018	07.02.12.361.1201.2.018 MERENDA ESCOLAR PNAE - ENSINO FUNDAMENTAL.		1552000000 – TRANSFERÊNCIA DE RECURSOS DO PNAE;
		2.019	07.02.12.361.1201.2.019 MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL – FME.		1571000000 – TRANS. DE CONVÊNIO ESTADO/EDUCAÇÃO.
		2.023	07.02.12.365.1208.2.023 MERENDA ESCOLAR PNAE - PRÉ-ESCOLAR.		
		2.024	07.02.12.365.1208.2.024 MERENDA ESCOLAR PNAE – CRECHE.		
		2.027	07.02.12.366.1212.2.027 MERENDA ESCOLAR PNAE – EJA.		

17.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

## 18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

- 18.1. O objeto será recebido provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega ou execução, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 18.2. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituído no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 18.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade executados e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 18.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 18.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 18.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do



- objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 18.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

## 19. DOS CRITÉRIOS PARA PAGAMENTO

- 19.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma da seção anterior, prorrogáveis por igual período.
- 19.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 19.2.1. o prazo de validade;
  - 19.2.2. a data da emissão;
  - 19.2.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
  - 19.2.4. o período respectivo de execução do contrato;
  - 19.2.5. o valor a pagar; e
  - 19.2.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 19.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.
- 19.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação das certidões de regularidade junto à Receita Federal do Brasil/Previdência, Trabalhistas, FGTS, Estado (dívida ativa e tributos), Município (dívida ativa e tributos), nos termos do art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 19.5. Constatando-se situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 19.6. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 19.7. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 19.8. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação fiscal.
- 19.9. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme item anterior.
- 19.10. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 19.11. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem

- bancária para pagamento.
- 19.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 19.12.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 19.13. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cariré-CE, 12 de Dezembro de 2024.

**MARIA ELVILEMA FEITOSA TABOSA**  
**SECRETÁRIA DA EDUCAÇÃO**

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



### Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Educação, 07.598.600/0001-42



### Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto do presente estudo possui previsão no plano de contratações anual elaborado na Organização para o exercício 2025 e está formalizado no DFD nº 75.



### Equipe de Planejamento

Jonathan Fernandes de Souza, João Vitor Duarte Cavalcante, Arthur Gabriel Chaves de Sousa



### Problema Resumido

O problema consiste em realizar a contratação de uma empresa para fornecer gêneros alimentícios que atendam às necessidades da merenda escolar e das demandas da Secretaria de Educação de Cariré-CE para 2025, considerando a revisão anual de cardápios e quantidades conforme as necessidades das escolas. É necessário assegurar a qualidade dos alimentos, a conformidade com a legislação, a eficiência orçamentária, a logística de entrega e a previsibilidade no atendimento, garantindo um processo transparente e que supra adequadamente as demandas do município.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.



## DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Prefeitura Municipal de Cariré identifica a necessidade premente de contratar uma empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar e às demandas da Secretaria de Educação para o ano de 2025. Este serviço é essencial para garantir a alimentação adequada dos alunos, contribuindo para a promoção da saúde, do aprendizado e da equidade no acesso à educação. A alimentação escolar desempenha um papel fundamental no desenvolvimento físico e cognitivo das crianças, sendo um direito assegurado a todos os estudantes da rede pública.

A contratação em questão deve ser fundamentada na realidade das necessidades das escolas e nos padrões nutricionais definidos por órgãos competentes, levando em consideração a revisão anual dos cardápios e das quantidades demandadas. É indispensável que os gêneros alimentícios fornecidos atendam aos critérios de

qualidade e segurança alimentar, cumprindo com a legislação pertinente e garantindo a entrega de produtos frescos e nutritivos.

Além disso, a eficiência orçamentária deve ser considerada na seleção do fornecedor, de forma a assegurar a utilização racional dos recursos públicos. A logística de entrega também reveste-se de grande importância, exigindo planejamento que possibilite a regularidade e a previsibilidade no atendimento às escolas, evitando desabastecimentos que possam comprometer a oferta da merenda escolar.

O processo de contratação deverá ser conduzido com total transparência, evidenciando-se a proposta de atendimento às demandas do município de maneira eficaz e responsável. O interesse público deve ser a diretriz central, visando não apenas à satisfação imediata das necessidades, mas também ao fomento de um ambiente escolar saudável e propício ao aprendizado de todos os alunos. Ao atender esta demanda, a Prefeitura de Cariré reafirma seu compromisso com o bem-estar da comunidade escolar e com a promoção da educação pública de qualidade.



## REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Cariré busca a contratação de uma solução que garanta a oferta de uma alimentação escolar adequada, nutritiva e diversificada para seus alunos do ensino básico. Para atender a esta necessidade, é essencial que os requisitos da futura contratação sejam claros, objetivos e mensuráveis, garantindo que a proposta selecionada seja a mais vantajosa e que promova o bem-estar e o desenvolvimento dos estudantes.

Requisitos da contratação:

1. Os gêneros alimentícios devem ser elaborados com formulação nutricional adequada, conforme as diretrizes estabelecidas pelo Ministério da Saúde e pelas normas de alimentação escolar.
2. Os produtos alimentícios ofertados devem ser avaliados e aprovados por um nutricionista registrado, assegurando a qualidade e a adequação nutricional.
3. A merenda escolar deve incluir uma variedade de alimentos, respeitando as diferentes condições e preferências alimentares da comunidade escolar, tornando-se inclusiva e diversificada.
4. Todos os gêneros alimentícios entregues deverão estar dentro da data de validade e atender às normas de segurança alimentar e higiene, conforme regulamentações vigentes.
5. Os alimentos deverão ter gosto agradável compatível com o que é proposto, sem

presença de gosto residual.

6. O fornecimento deverá contemplar todos os itens contidos na demanda, contendo exatamente o descrito como presença ou não de sal, pimenta, cebola entre outros condimentos.

7. O fornecedor deverá apresentar capacidade de atendimento para os itens exigidos pelo município, com flexibilidade para adaptações em caso de aumento da demanda ou necessidade específica.

8. Deve ser garantida a entrega pontual dos produtos, em conformidade com cronograma estabelecido e acordado com a Secretaria de Educação.

9. Todos os itens devem incluir a descrição nutricional em cada embalagem a ser disponibilizada para análise em ambientes escolares.

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

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

10.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto;

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

10.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento previsto, com a devida comprovação;

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

11. Na proposta de preços deverá constar discriminação detalhada do produto, marca, a quantidade solicitada com valor unitário e total, em moeda nacional, em algarismo e por extenso, já considerando todas as despesas, tributos, fretes, transportes e demais despesas que incidam direta ou indiretamente sobre os produtos, mesmo que não estejam registrados nestes documentos.

10. A empresa deverá fazer/constar da sua proposta a garantia dos produtos contra qualquer defeito de fabricação ou de embalagem, sob pena de constatado alguma imperfeição, ter os produtos devolvidos e a empresa submetida às penalidades da Lei 14.133 e alterações posteriores.

11. A Administração SOLICITARÁ da(s) licitante(s) vencedor (as) a apresentação das AMOSTRAS de todos os itens, acompanhadas da FICHA TÉCNICA E LAUDO MICROBIOLÓGICO DEVIDAMENTE ASSINADOS E COM DATA NÃO INFERIOR AO ANO DE

2024, com a respectiva identificação do nome da empresa, telefone, e-mail, o número da Licitação e do item/lote para análise técnica do produto antes da homologação da licitação em favor da vencedora.

12. As amostras deverão ser entregues em horário de expediente: das 08:00h às 12:00h e de 13:00h às 17:00h no setor de Controle Interno da Secretaria de Educação situado na Rua Belarmina Rodrigues, nº 200, Bairro Centro, Cidade de Cariré, Estado do Ceará e mediante recibo entregue a funcionária Srta. Maiara Moreira Lucas, responsável pelo recebimento das amostras, sendo que a entrega fora dos horários e dias de expediente não serão aceitas.

13. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade das amostras:

- A entrega deverá ser realizada em veículo fechado e isotérmico, contendo balança para pesagens do produto. Os produtos deverão ser pesados e conferidos na presença do responsável pelo recebimento.

- Os itens devem ter gosto agradável, sem presença de gosto residual advindos de produtos externos não advindos do produto original.

- Os itens devem ser embalados de forma com que não haja vazamentos, rasgos ou quebra das embalagens, fazendo com que os alimentos cheguem em perfeito estado ao destino requisitado.

- Os itens devem ter temperatura adequada para armazenamento e transporte, alimentos frios devem ser armazenados e entregues de forma com que continuem frios.

- Os alimentos que requerem condição devem estar em estado de consumo adequado como: produtos macios não devem ser esponjosos, biscoitos devem ser crocantes, pães devem ser macios, carnes não devem estar impróprios para consumo...

- Os produtos devem estar em perfeitas condições de armazenamento e satisfazendo plenamente as exigências pré-estabelecidas.

- É de responsabilidade da fornecedora ter um acompanhante devidamente identificado e com uniforme adequado e limpo, sapato fechado, proteção para o cabelo e/ou mãos (rede, gorro ou luvas quando necessário) para o transporte dos produtos até o local determinado.

14. As AMOSTRAS não poderão ser devolvidas uma vez que, servirão de análise para aprovação/desaprovação pelo Nutricionista designado como responsável pela análise, devendo o interessado solicitar a expedição do comprovante de entrega. Caso haja a desaprovação de alguma amostra, a empresa será declarada DESCLASSIFICADA.

15. Após decorrido o prazo de entrega das AMOSTRAS, não será permitido fazer ajustes, trocas, substituições ou modificações no produto apresentado para fins de adequá-lo à especificação constante no Termo de Referência. Assim a empresa será

desclassificada para o lote em questão.

16. Caso o licitante vencedor tenha sua amostra APROVADA, este deverá apresentar sua proposta de preços ajustada, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

17. Se a(s) amostra(s) apresentada pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

18. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

Esses requisitos visam assegurar que a solução contratada atenda plenamente à demanda da alimentação escolar, contribuindo para a saúde e o desempenho acadêmico dos alunos da Prefeitura Municipal de Cariré.



## SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Soluções disponíveis para o fornecimento de gêneros alimentícios para a escola da Prefeitura Municipal de Cariré:

### 1. Compra Direta de Gêneros Alimentícios

#### - Vantagens:

- Custo: Possibilidade de negociação direta com fornecedores pode resultar em preços mais baixos.

- Flexibilidade: Ajustes nas quantidades e tipos de produtos podem ser feitos mais facilmente.

- Rapidez: Processo de compra mais ágil, levando em consideração as necessidades imediatas.

#### - Desvantagens:

- Qualidade: Variedade na qualidade dos produtos dependendo do fornecedor escolhido.

- Falta de padronização: Diferenças nos lotes de produtos podem afetar a consistência nutricional.

- Suporte: Dependência do compromisso e capacidade de entrega do fornecedor.

### 2. Licitação para Fornecimento de Alimentos (Pregão Eletrônico)

#### - Vantagens:

- Competitividade: Abertura para múltiplos fornecedores pode resultar em melhores preços e condições.

- Transparência: Processo formal que assegura igualdade de oportunidades.
- Padronização: Possibilidade de especificações técnicas que garantam qualidade dos produtos.
- Desvantagens:
  - Custo: Gastos adicionais com o processo licitatório (publicidade, elaboração de edital).
  - Tempo de implementação: O processo de licitação pode ser demorado, atrasando o início das entregas.
  - Rigidez: Menor flexibilidade para alteração de pedidos após a assinatura do contrato.

### 3. Parcerias com Cooperativas de Agricultura Familiar

- Vantagens:
  - Qualidade: Produtos frescos e muitas vezes orgânicos, com menor uso de agrotóxicos.
  - Apoio à economia local: Incentivo aos produtores locais e fortalecimento da agricultura familiar.
  - Adaptabilidade: Flexibilidade na escolha de produtos conforme a sazonalidade.
- Desvantagens:
  - Custo: Preço pode ser mais elevado em comparação aos fornecedores convencionais.
  - Logística: Necessidade de garantir a infraestrutura necessária para recebimento e armazenamento.
  - Capacidade de fornecimento: Limitações de estoque ou capacidade de produção podem impactar a quantidade disponível.

### 4. Contratação de Empresas para fornecer Merenda Escolar

- Vantagens:
  - Eficiência: Profissionais garantem itens balanceados e adaptados às necessidades escolares.
  - Suporte: Geralmente oferecem suporte em relação aos alimentos fornecidos.
  - Qualidade: Compromisso maior com padrões de segurança alimentar.
- Desvantagens:
  - Custo: Serviços costumam ter um preço elevado devido ao fornecimento específico.
  - Complexidade: Cada item deve ter sido avaliado e aceito por um nutricionista técnico especializado antes do aceite.
  - Sazonalidade: Dependência da empresa para a adaptação às variações na demanda durante o ano letivo.

#### Análise comparativa das soluções:

- Compra Direta: Ideal para necessidades emergenciais com foco em custo, mas apresenta riscos quanto à qualidade e consistência.
- Licitação: Fomenta a concorrência e garante transparência, mas envolve mais tempo e custos iniciais.

- Cooperativas: Excelente para promover saúde e desenvolvimento local, porém pode ser limitado em termos de disponibilidade e custo.

- Empresas: Oferece alta qualidade e serviços complementares, mas a um custo elevado e com maior complexidade de gestão.

A escolha da solução deve considerar a urgência das necessidades, o orçamento disponível, a qualidade desejada, a flexibilidade necessária e o impacto no desenvolvimento econômico local.



## DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha da solução de contratação de empresas para fornecer merenda escolar à Prefeitura Municipal de Cariré se justifica por diversos aspectos técnicos e operacionais que visam atender às necessidades específicas das escolas na região. Primeiramente, o desempenho dos produtos alimentícios fornecidos será avaliado com rigor, assegurando que os gêneros alimentícios atendam a padrões nutricionais adequados ao crescimento e desenvolvimento dos alunos. Empresas especializadas em merenda escolar possuem know-how na seleção de produtos frescos e saudáveis, o que garante que as crianças recebam uma alimentação balanceada e satisfatória.

Além disso, a compatibilidade dos alimentos fornecidos com a legislação pertinente é um fator crucial. As empresas contratadas devem seguir normas regulatórias que garantem a segurança alimentar, evitando riscos à saúde pública. A implementação da solução de fornecimento de merenda escolar também se destaca pela facilidade de ajuste nos cardápios, que podem ser revisados anualmente conforme as demandas das escolas. Essa flexibilidade permite uma rápida adaptação às necessidades locais, levando em consideração restrições alimentares e preferências regionais.

Do ponto de vista operacional, a opção pela contratação de empresas para a merenda escolar oferece uma série de benefícios significativos. A manutenção da qualidade dos produtos é garantida através de processos logísticos bem estabelecidos, que preveem a entrega pontual e em conformidade com as metas estabelecidas. O suporte contínuo das empresas parceiras facilita a resolução de possíveis problemas que possam surgir, assegurando um atendimento eficiente às escolas. A escalabilidade da solução também merece destaque: conforme aumentar a demanda nas unidades educacionais, as empresas poderão ajustar suas operações rapidamente para atender a essa crescente necessidade sem comprometer a qualidade ou a regularidade do fornecimento.

Em termos econômicos, a solução escolhida apresenta um custo-benefício bastante favorável. A contratação de fornecedores licitados garante não apenas a transparência no processo, mas também uma competição saudável que pode resultar em preços mais acessíveis. Espera-se um retorno satisfatório sobre o investimento não apenas em termos financeiros, mas também em saúde pública e educacional, visto que a melhoria na alimentação escolar impacta diretamente no rendimento acadêmico dos alunos. O uso eficiente do orçamento destinado à merenda escolar, aliado à qualidade

dos produtos, promove um ciclo virtuoso em que o investimento realizado pela Prefeitura resulta em benefícios diretos para a população estudantil, refletindo a responsabilidade social do município.

Portanto, a contratação de empresas para fornecer merenda escolar é uma solução viável que atende às necessidades da comunidade, prioriza a saúde e o bem-estar dos estudantes, assegura eficácia econômica e operacional, e promove um ambiente educacional mais saudável e produtivo.

1  
2

## QUANTITATIVOS E VALORES

### ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

#### Lote 01 - CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS (COTA PRINCIPAL)

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	<p>                     AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 271 DE 22/09/05 - ANVISA). ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº. 123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.                 </p>	QUILOGRAMA	14.720,00	R\$ 5,58	R\$ 82.137,60
2	<p>                     ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO 1KG - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30Kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.                 </p>	QUILOGRAMA	23.441,00	R\$ 7,42	R\$ 173.932,22
3	<p>                     COLORÍFICO 100G - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL, (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO.                 </p>	QUILOGRAMA	8.502,00	R\$ 2,36	R\$ 20.064,72
4	<p>                     DUETO - EM CONSERVA MILHO E ERVILHA (EMB. 260G)                 </p>	SACHÊ	6.663,00	R\$ 4,83	R\$ 32.182,29

5	FARINHA DE MANDIOCA - 1ª QUALIDADE, BRANCA (EMB.1QUILOGRAMAS), FARINHA SECA, FINA, BENEFICIADA, COM UMIDADE INFERIOR A 13% (TREZE POR CENTO), LIVRE DE IMPUREZAS E MICROORGANISMOS QUE A TORNE IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO, COM SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PACOTE DE 01 QUILOGRAMA . PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES.	QUILOGRAMA	7.722,00	R\$ 8,07	R\$ 62.316,54
6	FARINHA DE TRIGO 1KG - ESPECIAL SEM FERMENTO, TIPO 1, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, RANÇOSA, MOFADA OU FERMENTADA. EMBALAGEM DE 1KG ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	3.224,00	R\$ 8,64	R\$ 27.855,36
7	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO CARIOCA TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICROORGANISMOS, QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES	QUILOGRAMA	2.726,00	R\$ 11,67	R\$ 31.812,42
8	FEIJÃO CORDA 1KG - GRUPO CORDA CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30 Kg.	QUILOGRAMA	2.726,00	R\$ 11,00	R\$ 29.986,00
9	FEIJÃO PRETO TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO PRETO TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICROORGANISMOS, QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	QUILOGRAMA	2.664,00	R\$ 14,29	R\$ 38.068,56
10	FLOCÃO DE MILHO 400G – FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOVADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	16.200,00	R\$ 3,04	R\$ 49.248,00
11	MARGARINA 500G - EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA.	POTE	3.713,00	R\$ 10,56	R\$ 39.209,28

12	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900MI - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 270 DE 22/09/05 – ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900 MI DO PRODUTO. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES.	GARRAFA	1.944,00	R\$ 12,90	R\$ 25.077,60
13	SAL REFINADO IODADO 1KG - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 Kg. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 23, DE 22 DE ABRIL DE 2013). DATA DE VALIDADE EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	1.753,00	R\$ 1,80	R\$ 3.155,40
14	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 300G - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALA. EMBALAGEM ALUMINIZADA PRIMÁRIA DE 300G. INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA, E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	4.233,00	R\$ 6,23	R\$ 26.371,59
15	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML- INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	UNIDADE	1.968,00	R\$ 3,84	R\$ 7.557,12

**Lote 02 - CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS (COTA RESERVADA ME/EPP/MEI)**

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 271 DE 22/09/05 - ANVISA). ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº. 123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	1.814,00	R\$ 5,58	R\$ 10.122,12



2	ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO 1KG - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30Kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	2.889,00	R\$ 7,42	R\$ 21.436,38
3	COLORÍFICO 100G - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL, (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	1.048,00	R\$ 2,36	R\$ 2.473,28
4	DUETO - EM CONSERVA MILHO E ERVILHA (EMB. 260G)	SACHÊ	821,00	R\$ 4,83	R\$ 3.965,43
5	FARINHA DE MANDIOCA - 1ª QUALIDADE, BRANCA (EMB.1QUILOGRAMAS), FARINHA SECA, FINA, BENEFICIADA, COM UMIDADE INFERIOR A 13% (TREZE POR CENTO), LIVRE DE IMPUREZAS E MICROORGANISMOS QUE A TORNE IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO, COM SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PACOTE DE 01 QUILOGRAMA . PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES.	QUILOGRAMA	951,00	R\$ 8,07	R\$ 7.674,57
6	FARINHA DE TRIGO 1KG - ESPECIAL SEM FERMENTO, TIPO 1, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, RANÇOSA, MOFADA OU FERMENTADA. EMBALAGEM DE 1KG ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	397,00	R\$ 8,64	R\$ 3.430,08
7	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO CARIOCA TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICROORGANISMOS, QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES	QUILOGRAMA	335,00	R\$ 11,67	R\$ 3.909,45
8	FEIJÃO CORDA 1KG - GRUPO CORDA CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30 Kg.	QUILOGRAMA	335,00	R\$ 11,00	R\$ 3.685,00

9	FEIJÃO PRETO TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO PRETO TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICROORGANISMOS, QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	QUILOGRAMA	328,00	R\$ 14,29	R\$ 4.687,12
10	FLOCÃO DE MILHO 400G – FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOVADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	1.997,00	R\$ 3,04	R\$ 6.070,88
11	MARGARINA 500G - EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA.	POTE	457,00	R\$ 10,56	R\$ 4.825,92
12	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900MI - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 270 DE 22/09/05 – ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL. ROTULAGEM OBRIGATORIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900 MI DO PRODUTO. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES.	GARRAFA	239,00	R\$ 12,90	R\$ 3.083,10
13	SAL REFINADO IODADO 1KG - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 Kg. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 23, DE 22 DE ABRIL DE 2013). DATA DE VALIDADE EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	215,00	R\$ 1,80	R\$ 387,00
14	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 300G - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALA. EMBALAGEM ALUMINIZADA PRIMÁRIA DE 300G. INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA, E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	521,00	R\$ 6,23	R\$ 3.245,83
15	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML- INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	UNIDADE	242,00	R\$ 3,84	R\$ 929,28
<b>Lote 03 - PÃES E MASSAS (COTA PRINCIPAL)</b>					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total

16	BISCOITO DOCE 350G - BISCOITO TIPO MARIA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, VITAMINAS DO COMPLEXO B E ZINCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LÍQUIDO DE 350G. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS COM PESO OU OUTROS FATORES QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4 Kg OU 8 Kg PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	5.720,00	R\$ 7,72	R\$ 44.158,40
17	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. O PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº.263 DE 22/09/05 – ANVISA E PORTARIA Nº.31 DE 13/01/98 – (ANVISA). SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUEIMADOS. APARÊNCIA DO PRODUTO: TORRADA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 8 Kg.	PACOTE	6.559,00	R\$ 7,53	R\$ 49.389,27
18	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 400G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	23.264,00	R\$ 4,48	R\$ 104.222,72
19	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G – PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE COM 10 UNIDADE MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES). O MIOLO DO PÃO NÃO PODE GRUDAR NOS DEDOS QUANDO COMPRIMIDO, APRESENTAR-SE AMASSADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOCAL DE FABRICAÇÃO, OS INGREDIENTES E OUTRAS INFORMAÇÕES PRECONIZADAS EM LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PACOTE	2.870,00	R\$ 8,01	R\$ 22.988,70
<b>Lote 04 - PÃES E MASSAS (COTA RESERVADA ME/EPP/MEI)</b>					
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quant.</b>	<b>R\$ Unid.</b>	<b>R\$ Total</b>

16	BISCOITO DOCE 350G - BISCOITO TIPO MARIA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, VITAMINAS DO COMPLEXO B E ZINCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LÍQUIDO DE 350G. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS COM PESO OU OUTROS FATORES QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4 Kg OU 8 Kg PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	1906,00	R\$ 7,72	R\$ 14.714,32
17	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. O PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº.263 DE 22/09/05 – ANVISA E PORTARIA Nº.31 DE 13/01/98 – (ANVISA). SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUEIMADOS. APARÊNCIA DO PRODUTO: TORRADA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 8 Kg.	PACOTE	2186,00	R\$ 7,53	R\$ 16.460,58
18	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 400G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	7754,00	R\$ 4,48	R\$ 34.737,92
19	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G – PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE COM 10 UNIDADE MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES). O MIOLO DO PÃO NÃO PODE GRUDAR NOS DEDOS QUANDO COMPRIMIDO, APRESENTAR-SE AMASSADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOCAL DE FABRICAÇÃO, OS INGREDIENTES E OUTRAS INFORMAÇÕES PRECONIZADAS EM LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PACOTE	956,00	R\$ 8,01	R\$ 7.657,56
<b>Lote 05 - LEITES E DERIVADOS (COTA PRINCIPAL)</b>					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total

20	ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG - CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE DE 1KG, EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVIOLADA, LIVRE DE INSETOS. LARVAS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	6.967,00	R\$ 30,41	R\$ 211.866,47
21	AMIDO DE MILHO - (EMB. 500GR) NÃO FURADA, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS E OUTRAS IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSA NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	3.297,00	R\$ 13,78	R\$ 45.432,66
22	CAFÉ MOÍDO TORRADO - DISPONÍVEL NA VERSÃO À VÁCUO DE (PACOTE 250 G) CONTENDO EM SEU RÓTULO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COM PRAZO DE VALIDADE DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA COM SABOR, ODOR E COR.	PACOTE	1.668,00	R\$ 13,13	R\$ 21.900,84
23	FARINHA LÁCTEA - SACHÊ DE 230G. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	UNIDADE	444,00	R\$ 10,45	R\$ 4.639,80
24	LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G - RICO EM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVIOLÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE 500G. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIE OU SIF.	PACOTE	18.846,00	R\$ 26,62	R\$ 501.680,52
25	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G- LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, EMBALAGEM DE 380 GRAMAS.	UNIDADE	911,00	R\$ 26,41	R\$ 24.059,51
26	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU - COM FARINHA DE ARROZ, ALIMENTO, COMPOSTO DE AMIDO DE MILHO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA, PACOTE 180 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.	UNIDADE	444,00	R\$ 7,46	R\$ 3.312,24

**Lote 06 - LEITES E DERIVADOS (COTA RESERVADA ME/EPP/MEI)**

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
------	-----------	---------	--------	-----------	-----------



20	ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG - CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE DE 1KG, EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVIOLADA, LIVRE DE INSETOS. LARVAS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAUDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	685,00	R\$ 30,41	R\$ 20.830,85
21	AMIDO DE MILHO - (EMB. 500GR) NÃO FURADA, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS E OUTRAS IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSA NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	324,00	R\$ 13,78	R\$ 4.464,72
22	CAFÉ MOÍDO TORRADO - DISPONÍVEL NA VERSÃO À VÁCUO DE (PACOTE 250 G) CONTENDO EM SEU RÓTULO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COM PRAZO DE VALIDADE DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA COM SABOR, ODOR E COR.	PACOTE	164,00	R\$ 13,13	R\$ 2.153,32
23	FARINHA LÁCTEA - SACHÊ DE 230G. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	UNIDADE	43,00	R\$ 10,45	R\$ 449,35
24	LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G - RICO EM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVIOLÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE 500G. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIE OU SIF.	PACOTE	1.854,00	R\$ 26,62	R\$ 49.353,48
25	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G- LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, EMBALAGEM DE 380 GRAMAS.	UNIDADE	89,00	R\$ 26,41	R\$ 2.350,49
26	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU - COM FARINHA DE ARROZ, ALIMENTO, COMPOSTO DE AMIDO DE MILHO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA, PACOTE 180 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.	UNIDADE	43,00	R\$ 7,46	R\$ 320,78

**Lote 07 - PRODUTOS CÁRNEOS (COTA PRINCIPAL)**

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
27	ALMÔNDEGA CONGELADA DE BOVINO. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOÍDA BOVINA, EM FORMATO DE ALMÔNDEGA. PESO MÉDIO POR ALMÔNDEGA DE 50 G, CONTENDO NO MÁXIMO 18% DE GORDURA. CHEGAR CONGELADO EM TEMPERATURA DE -12° C A -18° C AO LOCAL DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO DO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME PLÁSTICO ATÓXICO SELÁVEL CONTENDO DE 1 KG A 5 KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	7.555,00	R\$ 36,25	R\$ 273.868,75



28	CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA 1KG PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE (PATINHO, CHÃ DE DENTRO OU COXÃO MOLE) DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA.59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VÁCUO DE ALTA BARREIRA 1000 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	27.614,00	R\$ 33,66	R\$ 929.487,24
29	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG - CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12º C A - 18º C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	5.327,00	R\$ 28,74	R\$ 153.097,98
30	FRANGO INTEIRO CONGELADO 1KG - FRANGO INTEIRO CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM VÍSCERAS, SEM TEMPERO. ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	10.660,00	R\$ 20,87	R\$ 222.474,20
31	LINGUIÇA DEFUMADA - (EMB1KG)	QUILOGRAMA	5.833,00	R\$ 31,48	R\$ 183.622,84
32	OVO (EMB. COM 30 UNIDADES)	BANDEJA	961,00	R\$ 25,55	R\$ 24.553,55
33	PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG - ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	7.364,00	R\$ 20,90	R\$ 153.907,60

**Lote 08 - PRODUTOS CÁRNEOS (COTA RESERVADA ME/EPP/MEI)**

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
------	-----------	---------	--------	-----------	-----------

27	ALMÔNDEGA CONGELADA DE BOVINO. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOÍDA BOVINA, EM FORMATO DE ALMÔNDEGA. PESO MÉDIO POR ALMÔNDEGA DE 50 G, CONTENDO NO MÁXIMO 18% DE GORDURA. CHEGAR CONGELADO EM TEMPERATURA DE -12° C A -18° C AO LOCAL DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO DO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME PLÁSTICO ATÓXICO SELÁVEL CONTENDO DE 1 KG A 5 KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	311,00	R\$ 36,25	R\$ 11.273,75
28	CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA 1KG PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE (PATINHO, CHÃ DE DENTRO OU COXÃO MOLE) DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA.59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VÁCUO DE ALTA BARREIRA 1000 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	1.138,00	R\$ 33,66	R\$ 38.305,08
29	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG - CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12° C A - 18° C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	219,00	R\$ 28,74	R\$ 6.294,06
30	FRANGO INTEIRO CONGELADO 1KG - FRANGO INTEIRO CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM VÍSCERAS, SEM TEMPERO. ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	439,00	R\$ 20,87	R\$ 9.161,93
31	LINGUIÇA DEFUMADA - (EMB1KG)	QUILOGRAMA	240,00	R\$ 31,48	R\$ 7.555,20
32	OVO (EMB. COM 30 UNIDADES)	BANDEJA	39,00	R\$ 25,55	R\$ 996,45

33	PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG - ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	303,00	R\$ 20,90	R\$ 6.332,70
<b>Valor Total</b>					<b>R\$ 3.936.975,97</b>



## PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Parcelamento formal, realização de uma única licitação, mas cada parcela da solução sendo adjudicada em lotes/itens distintos.

A contratação de empresas para fornecer merenda escolar por meio de parcelamento formal, com a realização de uma única licitação em lotes distintos, se apresenta como uma solução técnica e operacionalmente adequada diante das necessidades da Secretaria de Educação de Cariré-CE. Essa abordagem permite uma melhor adequação dos fornecedores à diversidade de gêneros alimentícios exigidos pela merenda escolar, possibilitando que especialistas atuem em segmentos específicos, assegurando a qualidade dos produtos oferecidos. Além disso, o parcelamento em lotes facilita a revisão anual do cardápio e das quantidades, permitindo ajustes tanto nas demandas das escolas quanto na gestão orçamentária, o que é fundamental para atender às alterações que podem ocorrer ao longo do ano letivo.

Os benefícios do parcelamento incluem o aumento da competitividade entre os fornecedores, uma vez que diferentes empresas podem apresentar propostas mais atrativas para lotes específicos, melhorando a relação custo-benefício para a administração pública. Isso também assegura uma logística de entrega mais flexível e adaptada às realidades dos diferentes lots, evitando, assim, possíveis gargalos que poderiam comprometer a regularidade e a pontualidade no fornecimento dos alimentos. Ao dividir a contratação em lotes, há um potencial menor de riscos associados à dependência de um único fornecedor, garantindo maior segurança na continuidade do serviço.

Em termos de atendimento ao interesse público, o parcelamento contribui diretamente para a eficiência da contratação, pois promove transparência e participação ampla no processo licitatório. Com melhores propostas sendo apresentadas em cada lote específico, espera-se não apenas a otimização dos recursos públicos, mas também a garantia de um fornecimento adequado de alimentos que atenda às necessidades nutricionais dos alunos. Dessa forma, a opção pelo parcelamento formal, aliado a uma estratégia de adjudicação em lotes distintos, se revela uma decisão eficaz para a implementação de um programa de merenda escolar mais robusto e de qualidade.



## RESULTADOS PRETENDIDOS

### Resultados Esperados:

#### **Contratação de fornecedores qualificados:**

- Seleção de empresas que atendam aos requisitos legais, sanitários e nutricionais exigidos pela legislação vigente.
- Garantir que os fornecedores possuam experiência no fornecimento de merenda escolar e capacidade logística para atender às demandas de todas as unidades de ensino do município.

#### **Fornecimento regular e pontual de merenda escolar:**

- Assegurar que as empresas contratadas cumpram o cronograma de entregas de merenda escolar, respeitando as quantidades e prazos estabelecidos no contrato.
- Monitoramento da regularidade das entregas, evitando atrasos que possam comprometer a alimentação dos alunos.
- Acompanhamento rigoroso do processo de distribuição nas escolas, garantindo que todas as unidades recebam a quantidade necessária de merenda escolar, conforme o planejamento.

#### **Promoção de alimentação saudável e balanceada:**

- Garantir que as merendas fornecidas sigam as diretrizes nutricionais, proporcionando uma alimentação rica em nutrientes essenciais para o desenvolvimento saudável dos alunos.
- Incluir em todos os cardápios alimentos frescos, saudáveis e, sempre que possível, oriundos da agricultura familiar, promovendo a sustentabilidade e valorizando produtos locais.
- Garantir a variedade e o equilíbrio nas refeições, evitando a repetição de cardápios e promovendo uma dieta diversificada que atenda às necessidades alimentares dos estudantes.

#### **Garantia de qualidade e segurança alimentar:**

- Certificar que os alimentos fornecidos sejam de qualidade, frescos e livres de qualquer tipo de contaminação, com a devida fiscalização dos processos de armazenamento e transporte.
- Cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar durante a preparação, distribuição e consumo da merenda escolar, visando prevenir problemas de saúde relacionados à alimentação.
- Adoção de boas práticas de fabricação e controle de qualidade, incluindo a fiscalização e auditoria periódica dos processos pelas autoridades competentes.

#### **Fortalecimento da gestão e fiscalização do fornecimento de merenda escolar:**

- Estabelecer um sistema eficiente de acompanhamento das entregas de merenda escolar, com relatórios regulares sobre a qualidade, pontualidade e

conformidade das refeições fornecidas.

- Realizar auditorias e inspeções regulares nas escolas e nos fornecedores para garantir que as condições de armazenamento, preparo e distribuição da merenda estejam de acordo com os padrões de qualidade e segurança alimentar.
- Implementar canais de comunicação para que escolas possam fornecer feedback sobre a merenda escolar, com ações corretivas sendo tomadas prontamente, caso sejam identificados problemas.

Esse ponto reformulado foca no aprimoramento da **gestão e fiscalização** do processo de fornecimento, assegurando a conformidade com as normas e a qualidade das refeições oferecidas. Tais resultados são detalhados para garantir que todos os aspectos importantes da contratação de fornecedores para merenda escolar sejam atendidos, desde a qualidade nutricional até a logística de fornecimento e segurança alimentar.



## PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

### 1. Elaboração do Edital de Licitação:

- Definir o tipo de licitação (ex. pregão).
- Detalhar as exigências sobre quantidade, qualidade e normas nutricionais.
- Estabelecer critérios para habilitação das empresas participantes.

### 2. Planejamento Orçamentário:

- Estimar a demanda de alimentos com base no número de alunos.
- Elaboração de ETP (Estudo Técnico Preliminar) para verificar a viabilidade das formas de resolução do problema.
- Definir o orçamento disponível para o fornecimento da merenda.
- Elaboração de um Mapa de Risco para evitar futuros problemas.
- Elaboração do Termo de Referência para consolidação da demanda junto a seus requisitos.

### 3. Divulgação do Edital:

- Publicar o edital no **Diário Oficial** e em outras plataformas de licitação, garantindo ampla divulgação.

### 4. Abertura e Análise das Propostas:

- Analisar as propostas recebidas, considerando aspectos técnicos e legais. Selecionar a proposta mais vantajosa para o município.

### 5. Fiscalização e Controle:

- Monitorar as entregas de merenda escolar para garantir cumprimento de prazos e qualidade.

Realizar inspeções e auditorias periódicas nas escolas e nos fornecedores.

#### **6. Capacitação dos Profissionais:**

- Treinar equipes responsáveis pela fiscalização e pelas escolas sobre as boas práticas de manuseio e armazenamento de alimentos.

#### **7. Garantia de Transparência:**

- Exigir relatórios periódicos dos fornecedores e criar canais de denúncia para que a comunidade possa registrar queixas e sugestões.

#### **8. Avaliação do Desempenho:**

- Realizar avaliações anuais sobre o fornecimento da merenda e coletar feedback das escolas e alunos para melhorar o processo.

---

Essas providências asseguram que a contratação para o fornecimento de merenda escolar seja realizada de forma **eficiente, legal e transparente**.



### **CONTRATAÇÕES CORRELATAS**

Na análise da necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para a solução escolhida, que é a contratação de empresas para fornecer merenda escolar, constatamos que não há necessidade de realizar qualquer outra contratação prévia. A natureza do fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar é autossuficiente, já que o foco principal é a aquisição dos produtos alimentícios em si, sem a necessidade de serviços ou insumos adicionais que dependam desse processo.

Embora existam situações em que adequações prediais ou manutenções possam ser consideradas em paralelo, no contexto atual da solução proposta, essas intervenções não são imprescindíveis antes da contratação. Assim, a estrutura física das escolas é considerada adequada e não exige modificações ou melhorias específicas que condicionem o fornecimento da merenda escolar.

Adicionalmente, não foram identificadas a necessidade de contratações para serviços correlatos, como o transporte especializado ou a logística de distribuição, uma vez que a empresa contratada para fornecimento de alimentos geralmente possui soluções logísticas integradas em sua operação, permitindo atender adequadamente as demandas das instituições educacionais.

Portanto, a análise conclusiva é que, para a contratação de empresas para fornecer merenda escolar, não há contratações correlatas ou interdependentes necessárias que devem ser realizadas previamente, uma vez que a solução proposta abrange todas as necessidades essenciais para a suprimento eficiente na rede de ensino municipal de Cariré.



## IMPACTOS AMBIENTAIS

### 1. Impacto no Uso de Embalagens e Descarte de Resíduos:

- **Impacto:** O fornecimento de merenda escolar frequentemente envolve o uso de embalagens plásticas e descartáveis, gerando resíduos sólidos que podem contribuir para a poluição ambiental.
- **Medidas Mitigadoras:**
  - Incentivar fornecedores a utilizarem **embalagens biodegradáveis** ou **recicláveis**.
  - Estimular a **redução de embalagens** através de soluções mais sustentáveis, como alimentos a granel ou com embalagens retornáveis.

### 2. Emissões de Gases Poluentes no Transporte:

- **Impacto:** O transporte dos alimentos pode resultar em **emissões de CO2** devido ao uso de veículos a combustão, contribuindo para a poluição do ar e o aquecimento global.
- **Medidas Mitigadoras:**
  - **Priorizar fornecedores locais** para reduzir a necessidade de transporte de longas distâncias e, conseqüentemente, as emissões de gases.
  - **Planejamento logístico eficiente** para otimizar as rotas e reduzir o consumo de combustível.

### 3. Impacto no Uso de Recursos Naturais (Água e Energia):

- **Impacto:** O processo de produção e transporte de alimentos exige grandes quantidades de **água e energia**, recursos que podem ser consumidos de forma excessiva se não houver gestão adequada.
- **Medidas Mitigadoras:**
  - Selecionar fornecedores que adotem práticas de **gestão eficiente de recursos**, como o uso de **energia renovável** e tecnologias de **reciclagem de água** na produção e processamento dos alimentos.
  - Estimular práticas de **economia de energia** no preparo das refeições nas escolas, como o uso de equipamentos mais eficientes.

### 4. Desperdício de Alimentos:

- **Impacto:** O desperdício de alimentos nas escolas pode gerar impactos ambientais, como aumento da produção de resíduos orgânicos e desperdício de recursos naturais envolvidos na produção dos alimentos.
- **Medidas Mitigadoras:**
  - **Planejamento adequado das quantidades** de alimentos, considerando a demanda real dos alunos para evitar excessos e desperdício.
  - **Educação alimentar** nas escolas, incentivando alunos e funcionários a consumirem de forma responsável e a não desperdiçar alimentos.

### 5. Impacto no Processo de Produção (Uso de Recursos Naturais nas Indústrias)

### Alimentícias):

- **Impacto:** O processamento industrial de alimentos pode resultar no consumo excessivo de **recursos naturais**, como água e energia, além de gerar resíduos que afetam o meio ambiente.
- **Medidas Mitigadoras:**
  - Selecionar fornecedores que adotem **práticas sustentáveis** no processamento de alimentos, como o uso de **tecnologias limpas e gestão de resíduos** eficientes.
  - **Reduzir o processamento industrial**, preferindo alimentos mais frescos e minimamente processados, que exigem menos recursos naturais.

### Conclusão e Ações Integradas:

As medidas mitigadoras para os impactos ambientais relacionados à contratação de merenda escolar devem ser implementadas de forma integrada, envolvendo **fornecedores, escolas e gestores municipais**. A promoção de práticas **sustentáveis**, o incentivo ao uso de produtos locais e a adoção de soluções ecológicas podem garantir que o fornecimento de merenda escolar seja não apenas eficiente, mas também **ambientalmente responsável**, minimizando impactos negativos e promovendo a sustentabilidade no processo.



### CONCLUSÃO

As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é **PLENAMENTE VIÁVEL**.

Cariré-CE, 12 de Dezembro de 2024.

**MARIA ELVILEMA FEITOSA TABOSA**  
**SECRETÁRIA DA EDUCAÇÃO**

## MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Art. 18, inciso X da Lei 14.133/2021



### Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Educação, 07.598.600/0001-42



### Equipe de Planejamento

Jonathan Fernandes de Souza, João Vitor Duarte Cavalcante, Arthur Gabriel Chaves de Sousa



### Objeto Detalhado

4. Contratação de Empresas para fornecer Merenda Escolar

O presente gerenciamento de riscos permite ações contínuas de planejamento, organização e controle dos recursos relacionados aos riscos que possam comprometer o sucesso do planejamento da contratação, da seleção do fornecedor e da gestão contratual.

O Mapa de Gerenciamento de Riscos contém a identificação e a análise dos principais riscos, consistindo na compreensão da natureza e determinação do nível de risco, que corresponde à combinação do impacto e de suas probabilidades que possam comprometer a efetividade da contratação, bem como o alcance dos resultados pretendidos com a solução a ser contratada.

Para cada risco identificado, definiu-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos e impacto caso o risco ocorra, possíveis ações preventivas e de contingência (respostas aos riscos), bem como o registro e o acompanhamento das ações de tratamento dos riscos.

Para estimar o nível dos riscos, utilizou-se a matriz abaixo recomendada no Referencial Básico de Gestão de Riscos do TCU.

### ESCALA DE PROBABILIDADES

PROBABILIDADE	DESCRIÇÃO DA PROBABILIDADE, DESCONSIDERANDO OS CONTROLES	PESO
Muito Baixa	<b>Improvável.</b> Em situações excepcionais, o evento poderá até ocorrer, mas nada nas circunstâncias indica essa possibilidade.	1
Baixa	<b>Rara.</b> De forma inesperada ou casual, o evento poderá ocorrer, pois as circunstâncias pouco indicam essa possibilidade.	2
Média	<b>Possível.</b> De alguma forma, o evento poderá ocorrer, pois as circunstâncias indicam moderadamente essa possibilidade.	5
Alta	<b>Provável.</b> De forma até esperada, o evento poderá ocorrer, pois as circunstâncias indicam fortemente essa possibilidade.	8
Muito Alta	<b>Praticamente certa.</b> De forma inequívoca, o evento ocorrerá, às circunstâncias indicam claramente essa possibilidade.	10

### ESCALA DE CONSEQUÊNCIAS

IMPACTO	DESCRIÇÃO DA PROBABILIDADE, DESCONSIDERANDO OS CONTROLES	PESO
<b>Muito Baixo</b>	<b>Mínimo</b> impacto nos objetivos (estratégicos, operacionais, de informação/comunicação/divulgação ou de conformidade).	1
<b>Baixo</b>	<b>Pequeno</b> impacto nos objetivos (idem)	2
<b>Médio</b>	<b>Moderado</b> impacto nos objetivos (idem), porém recuperável.	5
<b>Alto</b>	<b>Significativo</b> impacto nos objetivos (idem), de difícil reversão	8
<b>Muito Alto</b>	<b>Catastrófico</b> impacto nos objetivos (idem), de forma irreversível.	10

### MATRIZ DE RISCO

IMPACTO	MUITO ALTO	RISCO MÉDIO	RISCO MÉDIO	RISCO ALTO	RISCO EXTREMO	RISCO EXTREMO
	ALTO	RISCO BAIXO	RISCO MÉDIO	RISCO ALTO	RISCO ALTO	RISCO EXTREMO
	MÉDIO	RISCO BAIXO	RISCO MÉDIO	RISCO MÉDIO	RISCO ALTO	RISCO ALTO
	BAIXO	RISCO BAIXO	RISCO BAIXO	RISCO MÉDIO	RISCO MÉDIO	RISCO MÉDIO
	MUITO BAIXO	RISCO BAIXO	RISCO BAIXO	RISCO BAIXO	RISCO BAIXO	RISCO MÉDIO
		MUITO BAIXA	BAIXA	MÉDIA	ALTA	MUITO ALTA
PROBABILIDADE						

Em atendimento ao inciso X do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento visa analisar os riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual.

#### Risco Médio - Fornecimento de produtos de baixa qualidade

Etapa	Impacto	Probabilidade
Gestão Contratual	Alto	Baixa
<b>Dano</b>		
Impacto na saúde dos alunos e reputação da escola		
<b>Ações Preventivas</b>		
Estabelecer critérios rigorosos de qualidade no contrato		
Realizar auditorias periódicas nos produtos fornecidos		
<b>Ações de Contingência</b>		
Trocar fornecedor imediato se os padrões não forem atendidos		
Acionar fornecedores alternativos em caso de falhas		

#### Risco Alto - Atraso na entrega da merenda

Etapa	Impacto	Probabilidade
Gestão Contratual	Alta	Médio
<b>Dano</b>		
Interrupção das atividades escolares devido à falta de alimentos		
<b>Ações Preventivas</b>		
Incluir penalidades por atraso no contrato		
Ter um plano de contingência com fornecedores locais		
<b>Ações de Contingência</b>		
Uso de estoques de emergência para suprir a demanda		
Parceria com mercearias locais para fornecimento imediato		
<b>Risco Médio - Falta de conformidade com normas sanitárias</b>		
Etapa	Impacto	Probabilidade
Gestão Contratual	Alto	Baixa
<b>Dano</b>		
Possíveis surtos alimentares e ações legais		
<b>Ações Preventivas</b>		
Realizar vistorias regulares das cozinhas dos fornecedores		
Exigir a certificação sanitária obrigatória nos contratos		
<b>Ações de Contingência</b>		
Suspender imediatamente o fornecimento em caso de não conformidade		
Comunicar às autoridades sanitárias sobre irregularidades		

ETP nº 011/2024/SME-PE/2024 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DA MERENDA ESCOLAR E AS DEMANDAS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CARIRÉ-CE.

Cariré-CE, 12 de Dezembro de 2024.

**MARIA ELVILEMA FEITOSA TABOSA**  
**SECRETÁRIA DA EDUCAÇÃO**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CARIRÉ**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**  
**Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE-CE**

**CARDÁPIO – TEMPO INTEGRAL/ 2025**

HORÁRIO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
<b>1ª E 3ª SEMANAS</b>					
<b>LANCHE</b>	ACHOCOLATADO COM BISCOITO SALGADO E MARGARINA	BOLO COM SUCO DA POLPA	CALDO DE CARNE MOÍDA	BOLO COM CAFÉ E LEITE	CUSCUZ COM LEITE
<b>ALMOÇO</b>	FAROFA DE CUSCUZ COM FRANGO, ARROZ E SUCO	CARNE COM ARROZ, FEIJÃO CARIOCA E PIRÃO	BAIÃO DE DOIS( Feijão corda) / PAÇOCA DE CARNE/SUCO	ARROZ, MACARRÃO FRANGO COZIDO COM LEGUMES	CREME DE PEITO FRANGO COM MILHO E ERVILHA, ARROZ E ALFACE
<b>LANCHE</b>	ACHOCOLATADO / BISCOITO SALGADO E MARGARINA	PÃO COM CARNE MOÍDA <b>OU BOLO</b> / SUCO DA POLPA	VITAMINA DE POLPA COM BISCOITO SALGADO COM MARGARINA	BOLO COM CAFÉ E LEITE	CUSCUZ COM LEITE

HORÁRIO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
<b>2ª E 4ª SEMANAS</b>					
<b>LANCHE</b>	VITAMINA DA POLPA COM BISCOITO SALGADO	PÃO COM CARNE MOÍDA <b>OU BOLO</b> / SUCO DA POLPA	CUSCUZ COM LEITE	BOLO COM VITAMINA DE POLPA	CALDO DE CARNE MOÍDA
<b>ALMOÇO</b>	ARROZ, MACARRÃO FRANGO FRITO COM ALFACE	FAROFA DE CUSCUZ, FEIJÃO CARIOCA, ARROZ E ALMÔNDEGAS /SUCO	ISCA/CUBO DE FRANGO COM MILHO E ERVILHA, ARROZ E ALFACE	BAIÃO DE DOIS( Feijão corda) / PAÇOCA DE CARNE/SUCO	FEIJOADA, ARROZ, FAROFA, ALFACE E TOMATE COM SUCO
<b>LANCHE</b>	VITAMINA DA POLPA COM BISCOITO DOCE	BOLO COM CAFÉ E LEITE	CUSCUZ COM LEITE	BOLO COM VITAMINA DA POLPA	CALDO DE CARNE MOÍDA

PROGRAMAÇÃO DIÁRIA DA MERENDA ESCOLAR PARA CRECHE DE 2025

1 S E M A N A	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Sopa de arroz com macarrão e carne		Arroz Maria Isabel de carne		Vitamina de goiaba com biscoito doce		Mingau de cereal de arroz e bolo		Cuscuz com almôndegas e verduras com suco de caju	
	PRODUTO	PERC	PRODUTO	PERC	PRODUTO	PERC	PRODUTO	PERC	PRODUTO	PERC
	Arroz	20g	Arroz	40g	Açúcar cristal	20g	Açúcar	20 g	Fubá de milho	50g
	Macarrão.	20g	Carne	70g	Biscoito doce	30g	Bolo	80 g	Almôndegas	80g
	Tempero completo	3 ml	Óleo	3 ml	Leite	20 g	Leite	200 ml	Polpa caju	50 g
	Sal	2 g	Sal	2 g	Polpa Goiaba	50g	Cereal de arroz	40 g	Açúcar	20 g
	Óleo	3 ml	Tempero completo	3 ml					Abobora	30 g
	Carne	30 g	Cheiro verde	2 g					macaxeira	30 g
	colorau	2g	Cenoura	20 g						
			batata	20 g						
2 S E M A N A	Canja de galinha com peito de frango + fruta		Macarronada e suco de caju		Minga de farinha lactea com biscoito		Baião de dois, purê de abobora com carne e Suco acerola		Arroz com purê de batata e frango. com suco de goiaba	
	PRODUTO	PERC	PRODUTO	PERC	PRODUTO	PERC	PRODUTO	PERC	PRODUTO	PERC
	Arroz	40g	Macarrão	60g	Leite	200g	Polpa de acerola	50 g	Arroz	40 g
	Peito de Frango	30g	Carne moída	30g	Aveia	30g	Carne	180 g	frango	100 g
	Tempero completo	3 ml	Óleo	3 ml	Açúcar	20 g	Açucar	20 g	Óleo	2 ml
	Óleo	3 ml	Sal	2 g	Biscoito salgado	30g	Arroz	20 g	Sal	1 g
	Sal	2 g	Tempero completo	3 ml			Feijão corda	30 g	Tempero compl	3 ml
	Colorau	2 g	Polpa de caju	50 g			Tempero completo	3 ml	batata	60 g
	Fruta	100g	Açúcar	20 g			Tomate	15 g	Suco goiaba	50 g
	F trigo	5g	colorau	2g			Abobora	10 g	açúcar	20 g
						Cheiro verde	5 g			
						Abobora	90 g			
						sal	4 g			
3 S E M A N A	Vitamina de acerola com bolo		Suco acerola com cuscuz e isca /cubo de frango com legumes		Macarronada de peito de frango com fruta		Arroz com peito de frango desfiado com suco abacaxi		Arroz, feijão carioca com assado de panela e verduras com suco de goiaba	
	PRODUTO	PERC	PRODUTO	PERC	PRODUTO	PERC	PRODUTO	PERC	PRODUTO	PERC
	Açúcar cristal	20g	Fubá de milho	25 g	Macarrão	60g	Arroz	40g	Arroz	40 g
	Bolo	80g	Isca de Frango	200 g	Peito de Frango	30g	Peito de frango	30g	Feijão carioca	30g
	Leite	20 g	Sal	2 g	Óleo	3 ml	Óleo	3 ml	Carne sem osso	100 g
	Polpa acerola	50g	Óleo	3 ml	Sal	2 g	Sal	2 g	Óleo	3 ml
			Tempero completo	3 ml	Tempero completo	3 ml	colorau	2 g	Sal	2 g
			Suco	50 g	Colorau	2g	Tempero completo	3 ml	Tempero completo	3 ml
			Açúcar	20 g	Fruta		Cheiro verde	2 g	abóbora	60 g
			Tomate	15 g			Polpa de abacaxi	50 g	Açúcar	20g
		Pimentão	5 g			Açúcar	20 g	Polpa de goiaba	50 g	
		Cebola	10 g							
		Colorau	2 g							
4 S E M A N A	Achocolatado com pão		Sopa de frango		Arroz Maria Isabel com suco manga		Carne cozida com cuscuz e suco maracujá		Sopa de arroz com macarrão e carne moída	
	PRODUTO	PERC	PRODUTO	PERC	PRODUTO	PERC	PRODUTO	PERC	PRODUTO	PERC
	Leite	200 ml	Arroz	20g	Arroz	40g	Carne	20g	Arroz	20g
	Achocolatado	20 g	Macarrão.	20g	Carne	20g	Fubá	25g	Macarrão.	20g
	Açúcar	20 g	Tempero completo	3 ml	Óleo	3 ml	Óleo	3 ml	Tempero completo	3 ml
	Pão	1 und	Sal	2 g	Sal	2 g	Sal	2 g	Carne moída	30g
	Margarina	15g	Óleo	3 ml	Cheiro verde	2 g	Tempero completo	3 ml	Sal	2 g
			Frango	120 g	colorau	2 g	colorau	2 g	Óleo	3 ml
			Colorau	2 g	Suco	50 g	Suco	50 g	colorau	2 g
			Cenoura	20 g	Açucar	20 g	Açúcar	20g		
		Batata ing	20 g							

OBS: A QUANTIDADE DIÁRIA UTILIZADA EM CADA CARDÁPIO DEVE SER A MULTIPLICAÇÃO DA PERCAPITA VEZES O NÚMERO DE ALUNOS PRESENTES NA SALA DE AULA.( N° DE ALUNOS X PERCAPITA). \*\*\*\*\*OBS: TODO CARDÁPIO ESTARÁ SUJEITO A ALTERAÇÕES.\*\*\*\*\*

PROGRAMAÇÃO DIÁRIA DA MERENDA ESCOLAR PARA ENSINO FUNDAMENTAL, INFANTIL, APAE, E PEJA DE 2025

SEMANA	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	PRODUTO	PERC	PRODUTO	PERC	PRODUTO	PERC	PRODUTO	PERC	PRODUTO	PERC
1	Sopa de arroz com macarrão e carne		Arroz Maria Isabel com carne (Arroz e carne)		Vitamina de goiaba com biscoito doce		Farofa de cuscuz com carne suína e suco de cajú		Sopa de arroz com macarrão e frango	
	Arroz	20g	Arroz	40g	Açúcar cristal	20g	Fubá	50 g	Arroz	20g
2	Canja de galinha		Macarronada e fruta		Baião de dois com carne, farofa e Suco de Cajú		Achocolatado com biscoito salgado		Arroz com paçoca de farinha com suco de manga	
	Macarrão.	20g	Macarrão	60g	Carne	180 g	Leite pó	20g	Arroz	40 g
3	Sopa de arroz com macarrão, frango e verduras		Suco de cajú com cuscuz e frango com legumes		Arroz carreteiro, feijão e suco de manga		Cuscuz com leite		Macarronada de cubo ou isca de peito de frango e fruta	
	Tempero completo	3 ml	Almôndegas	100g	Carne	30g	Açúcar	20 g	Macarrão	60g
4	Suco de goiaba com cuscuz e frango		Vitamina de biscoito com pão e carne moída		Arroz com almôndegas e suco de maracujá		Bolo com suco de acerola		Feijoada, arroz branco, farofa alface e tomate	
	Óleo	3 ml	Sal	2 g	Almôndegas	100g	Açúcar	20g	Arroz	40g