



TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00019.20250206/0003-08

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA A MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE GUARACIABA DO NORTE/CE, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G	4320.0	Pacote	10,51	45.403,20
ACHOCOLATADO EM PÓ 400G – Características técnicas: Puro, sem adição de outros sabores e odores artificiais. Apresentar-se isento de mofo, odores e substâncias nocivas. Contendo os seguintes ingredientes básicos: açúcar, cacau em pó, soro de leite, aroma natural de chocolate, sem corantes artificiais; sem glúten. Embalagem de 400g, em polietileno atóxico, resistente, opaca, declarando a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, lote e número de registro no órgão competente; com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
2	AVEIA EM FLOCOS FINOS	5670.0	Caixa	7,95	45.076,50
AVEIA EM FLOCOS FINOS – Características técnicas: Integral, isenta de mofo, sujidades, parasitas e larvas, admitindo unidade máxima de 15% por peso, acondicionada em embalagens de mínimo 160g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
3	LEITE EM PÓ INTEGRAL VITAMINADO	58116.0	Pacote	32,47	1.887.026,52
LEITE EM PÓ INTEGRAL VITAMINADO – Características técnicas: Obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados e com composição centesimal mínima de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídios. O produto poderá ser adicionado de lecitina de soja. Embalado em plástico (polietileno) atóxico opaco metalizado para manter as características normais do produto. Pacote de 500g, acondicionado em embalagens de 10Kg. A embalagem primária deve declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote e número do registro no órgão competente. Embalagem aluminizada, e livre de perfurações. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
4	LEITE EM PÓ INTEGRAL OU COMPOSTO LÁCTEO (ZERO LACTOSE)	2370.0	Lata	44,79	106.152,30
LEITE EM PÓ INTEGRAL OU COMPOSTO LÁCTEO (ZERO LACTOSE) – Características técnicas: produto destinado a dietas com restrição de lactose para intolerantes, contendo enzima lactase, fósforo, tricalcico, vitaminas a, b, c, d e e, ferro, zinco, cálcio e emulsificante lecitina de soja. Acondicionado em embalagem aluminizada, contendo externamente os dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, lote e prazo de validade. Com registro no ministério da agricultura, sis ou sie. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem de 380g. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
5	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG	21496.0	Quilograma	5,45	117.153,20
AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG – Características técnicas: Cristal branco, puro e natural, embalado em sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg, acondicionados em sacos de 10 a 30 kg, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
6	ALHO ROXO IN NATURA	7933.0	Quilograma	32,96	261.471,68
ALHO ROXO IN NATURA – Características técnicas: tipo extra, grupo roxo. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada em material apropriado e atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto e com capacidade 1kg. Com data de fabricação e prazo de validade no mínimo 06 meses, com registro do Ministério de Agricultura. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
7	ARROZ PARBOILIZADO 1KG	30572.0	Quilograma	5,97	182.514,84
ARROZ PARBOILIZADO 1KG – Características técnicas: Contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo 14% de unidade, com rendimento após a coção de no mínimo 2,5 vezes a mais; devendo também apresentar coloração branca, grãos inteiros e soltos após o cozimento. Saco plástico, pacote de 1 kg, acondicionado em fardo de 10 a 30 kg, com data de fabricação e prazo de validade no mínimo 06 meses, com registro do Ministério de Agricultura. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
8	BANANADA EM TABLETE PACOTE COM 20 UNIDADES	6600.0	Pacote	8,97	59.202,00
BANANADA EM TABLETE PACOTE COM 20 UNIDADES – Características técnicas: Embalagem de 300g contendo 20 unidades, bananada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da banana, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
9	FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO 500G	23185.0	Pacote	2,14	49.615,90
FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO 500G – Características técnicas: Flocada, pré-cozida, sem sujidade, larvas, ovos, insetos e com umidade inferior a 14% (quatorze por cento), pacotes de 500g, em embalagem plástica adequada a natureza do produto e de acordo com a legislação pertinente. Acondicionados em caixas ou fardos de até 15 Kg. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
10	GOIABADA EM TABLETE CONTENDO 20 UNIDADES	6600.0	Pacote	9,15	60.390,00





GUARACIABA DO NORTE

Recuperação e desenvolvimento econômico da região



GOIABADA EM TABLETE CONTENDO 20 UNIDADES - Características técnicas: Embalagem de 300g contendo 20 unidades, goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
11	ÓLEO DE SOJA 900ML	4088.0	Garrafa	10,11	41.329,68
ÓLEO DE SOJA 900ML - Características técnicas: Óleo refinado de soja, embalagem em garrafas de 900 ml, acondicionados em caixas de 20 garrafas. Prazo de validade mínimo de 10 meses, constando no rótulo a composição nutricional para 100g. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
12	SAL REFINADO IODADO 1KG	1896.0	Quilograma	1,07	2.028,72
SAL REFINADO IODADO 1KG - Características técnicas: Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso ou empedrado, embalado em pacotes de 1kg, acondicionados em fardos de 05 a 10 kg. Embalagem com data de validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
13	SARDINHA EM CONSERVA DE AZEITE OU ÓLEO COMESTÍVEL	17000.0	Lata	5,61	95.370,00
SARDINHA EM CONSERVA DE AZEITE OU ÓLEO COMESTÍVEL - Características técnicas: Produto preparado com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imerso em óleo comestível. Ingredientes: sardinha, óleo comestível, sal e água de constituição. As conservas de pescado não deverão ter cheiro ardido ou rançoso. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Latas de mínimo 125g. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
15	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACK	27183.0	Pacote	7,65	207.949,95
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACK - Características técnicas: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados com no mínimo 350g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
16	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE	2750.0	Pacote	15,50	42.625,00
BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - Características técnicas: amido de milho, farinha de arroz, açúcar demerara, gordura de palma, óleo de girassol, leite de coco, floculante batata, edulcorante maltitol, fibra como acácia, fibra psyllium, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e goma xantana, antioxidante natural de alecrim, manteiga de cacau, sal, agentes de crescimento: fermento químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante sintético edulcorante natural e corante natural betacaroteno. Não contém glúten. Não contém lactose. Alérgicos: contém derivados de soja e pode conter ovo. Embalagem de mínimo 300g. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
17	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	12713.0	Pacote	7,38	93.821,94
BISCOITO DOCE TIPO MARIA - Características técnicas: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal interesterificada, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e aroma artificial de baunilha. Contendo glúten. Acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados com no mínimo 350g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade: no mínimo 6 meses a partir da data de recebimento. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
18	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DIVERSOS SABORES	13681.0	Pacote	7,47	102.197,07
BISCOITO TIPO ROSQUINHA DIVERSOS SABORES (NATA, LEITE E COCO) 300G - Características técnicas: Fécula de mandioca, ovo, açúcar, margarina, leite, gordura vegetal, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio e emulsificante: lecitina de soja. Fabricado a partir de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas. Na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Forma de apresentação: pacote com mínimo 300g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
19	MACARRÃO FINO TIPO ESPAGUETE	28672.0	Pacote	4,69	134.471,68
MACARRÃO FINO TIPO ESPAGUETE - Características técnicas: Fino tipo espagete de semolina, sêmola ou comum, sem ovos, embalado em pacotes de mínimo 400g, acondicionado em fardo de 10 kg, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
20	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG	30000.0	Pacote	8,54	256.200,00
PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG - Características técnicas: massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitido a adição de farinha de trigo enriquecido com vitaminas e sais minerais. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: polietileno atóxico, contendo mínimo 510g de produto (10 unidades), embalagem secundária: saco plástico de polietileno tipo fardo contendo 10 pacotes. O produto deve apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
21	PÃO INTEGRAL, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE	3000.0	Pacote	9,87	29.610,00
PÃO INTEGRAL, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - Pão de forma integral, isento de glúten e lactose em sua composição, informações nutricionais na embalagem, embalado em saco plástico com mínimo 510g, transparente de polietileno atóxico contendo, com número de registro no mms e validade mínima de 7 dias, rotulagem de acordo com as normas da anvisa. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
22	CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBO OU TIRAS (ISCAS) CONGELADA 1ª QUALIDADE (ACÉM, MÚSCULO, PATINHO OU COXÃO MOLE)	4752.0	Quilograma	50,55	240.213,60
CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBO OU TIRAS (ISCAS) CONGELADA 1ª QUALIDADE (ACÉM, MÚSCULO, PATINHO OU COXÃO MOLE) - Características técnicas: cada iscas ou cubo de em média 50g, seguidos do imediato congelamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir					



Avenida Monsenhor Furlado | Nº 55 | Centro
CEP: 02.360-000 Guaraciaba do Norte - Ceará

Fone: (88) 3652-2150 | (88) 3652-2111

CNPJ (MF) Nº m 07.569.205/0001-31 | CGF nº 06.920.294-0



GUARACIABA DO NORTE

Reconhecendo a nossa dignidade e a qualidade da nossa gente



alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos. 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 (Rde nº 360/3 branca, inteira, não amassada, 59 de 23/12/03, Rde nº 259 de 20/09/02, Rde nº 123 de 13/05/04 e in nº 83 anexo II de 21/11/03, Lei nº 10.674). Acondicionada em embalagem plástica resistente e transparente, à vácuo de alta barreira, contendo 1000g do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. O produto deve chegar congelado ao local de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.

23	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA DE 1ª QUALIDADE (PATINHO OU COXÃO MOLE)	43402.0	Quilograma	31,66	1.374.107,32
----	--	---------	------------	-------	--------------

CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA DE 1ª QUALIDADE (PATINHO OU COXÃO MOLE) - Características técnicas: obtido da moagem, seguido do imediato congelamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 15% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução normativa nº 83, anexo II de 21/11/2003 Mapa). Registro SIF ou SIE, acondicionada em embalagem plástica resistente e transparente, atóxica, contendo 1000g do produto. O produto deve apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. O produto deve chegar congelado ao local de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.

24	CARNE SUÍNA MOÍDA CONGELADA	3168.0	Quilograma	29,95	94.881,60
----	-----------------------------	--------	------------	-------	-----------

CARNE SUÍNA MOÍDA CONGELADA - De 1ª qualidade, obtido da moagem, seguido do imediato congelamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° e a -18° e ao local de entrega, registro no SIF ou SIE, acondicionada em embalagem plástica resistente e transparente, atóxica, contendo 1000g do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. O produto deve chegar congelado ao local de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.

25	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL EM CUBOS CONGELADO IQF	3168.0	Quilograma	40,29	127.638,72
----	--	--------	------------	-------	------------

CARNE SUÍNA TIPO PERNIL EM CUBOS CONGELADO IQF - Características técnicas: Carne de porco proveniente de animal sadio, tipo pernil traseiro cortado em cubo, cada cubo pesando em média 40g, apresentação sem osso, sem gordura e sem cartilagem, congelada individualmente em cubos - IQF. O produto não poderá apresentar superfície úmida, com indícios de fermentação pútrida, deve conter aspecto próprio de cada espécie, sem manchas, com cheiro e sabor próprios. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 kg. As embalagens devem ser identificadas com nome do produto, peso e data de validade e etiqueta (S.I.E ou S.I.F.). O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. O PESO DO PRODUTO DEVE OBRIGATORIAMENTE ESTAR IMPRESSO NA EMBALAGEM. Prazo de validade mínimo de 6 meses, a contar a partir da data de entrega e IMPRESSO nas embalagens. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.

26	CORTE DE PEITO DE FRANGO	18776.0	Quilograma	25,28	474.657,28
----	--------------------------	---------	------------	-------	------------

CORTE DE PEITO DE FRANGO - Características técnicas: SEM OSSO, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Produzido em 2024 ou 2025.

27	FILE DE PEITO CONGELADO	4783.0	Quilograma	29,64	141.768,12
----	-------------------------	--------	------------	-------	------------

FILE DE PEITO CONGELADO - de 1ª qualidade, cada cubo ou isca pesando em média 40g, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° e a -18° e ao local de entrega, registro no órgão competente, SIF ou SIE, acondicionada em embalagem plástica, resistente e transparente, atóxica, contendo 1000g do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. O produto deve chegar congelado ao local de entrega. Produzido em 2024 ou 2025.

28	OVOS DE GALINHA	16698.0	Unidade	1,13	18.868,74
----	-----------------	---------	---------	------	-----------

OVOS DE GALINHA - Características técnicas: "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, e colocados em bandejas individuais contendo 30 unidades de ovos e com registro no ministério da agricultura, SIF, CISPOA, prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.

29	FRANGO INTEIRO IN NATURA	19136.0	Quilograma	21,92	419.461,12
----	--------------------------	---------	------------	-------	------------

FRANGO INTEIRO IN NATURA - Características técnicas: Frango inteiro in natura, fresco, sem tempero. Contendo pescoço, pés, moela, fígado, carne e miúdos com aspecto próprio, não amolecidos e nem pegajosos, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Individual, a vácuo ou manual, em sacos plásticos de polietileno, liso, atóxico, com rótulo interno, com peso mínimo de 1kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão com capacidade de até 20 kg ou caixa de isopor térmica. Condições de qualidade: Produto inspecionado e aprovado por órgão competente (SIF - Serviço de Inspeção Federal ou equivalente). Apresentação em embalagem individual, intacta, higienizada e sem sinais de violação. Frango abatido dentro dos padrões de segurança alimentar, sem penas, vísceras ou outros resíduos externos. Conservação Produto resfriado: Mantido entre 0°C e 4°C. Prazo de validade: 10 dias para resfriado, contados a partir da data de entrega. Rótulo: Informações claras e legíveis em português, contendo: nome do produto, peso líquido, prazo de validade, lote, data de fabricação, informações nutricionais se possível e número do SIF. Entrega: Produto deve ser entregue em condições adequadas de transporte, respeitando a cadeia de frio, e acompanhado de nota fiscal e certificado sanitário. Observação: O fornecedor deve garantir a conformidade com a legislação vigente de segurança alimentar e transporte, como previsto pela ANVISA e MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).

30	VINAGRE 500ML	7606.0	Garrafa	2,59	19.699,54
----	---------------	--------	---------	------	-----------

VINAGRE 500ML - Características técnicas: vinagre álcool limão, acondicionado em frasco plástico resistente com 500ml. O produto deve conter entre 4% e 6% de ácido acético, e 1% v/v o teor alcoólico máximo do vinagre. A entulagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 10 meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de



Avenida Monsenhor Furtado | Nº 55 | Centro
CEP: 02.360-000 Guaraciaba do Norte - Ceará

Fone: (88) 3652-2150 | (88) 3652-2111

CNPJ (MF) Nº m 07.569.205/0001-31 | CGF nº 06.920.294-0



1.4.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ 6.730.906,22 (seis milhões, setecentos e trinta mil, novecentos e seis reais e vinte e dois centavos)

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Rua Capitão Ferreira, nº 512, Centro, Guaraciaba do Norte / CE, CEP: 62.380-000.

6. DA AMOSTRA

6.1. O licitante vencedor deverá apresentar 01 (uma) amostra de cada produto/item que ganhou no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contado a partir do primeiro dia útil subsequente, podendo este prazo ser prorrogado por mais 01 (um) dia útil desde que solicitado pelo licitante e mediante justificativa plausível e fundamentada, e ainda sob anuência da Secretaria de Educação do Município de Guaraciaba do Norte/CE.

6.2. O pregoeiro solicitará a amostra pelo chat do certame na plataforma eletrônica, ficando o licitante a partir deste momento intimado a entregar a amostra no prazo previsto.

6.3. A amostra deverá atender as especificações contidas no Termo de referência, bem como as normas técnicas vigentes.





**GUARACIABA
DO NORTE**

Respeitando a nossa dignidade
respeitando a nossa gente



6.4. A amostra deverá ser entregue na Secretaria de Educação do Município de Guaraciaba do Norte/CE, na Rua Cel. Clínio Memória, nº 279, Bairro Centro, Guaraciaba do Norte/CE, CEP: 62.380-000, no horário de expediente de 08:00h às 12:00h e 13:30h às 17:00h.

6.5. A amostra será avaliada pela Secretaria de Educação do Município de Guaraciaba do Norte/CE, serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade: Inspeção visual e análise das fichas técnicas do(s) produto(s), se for o caso, do termo de referência do referido edital.

6.6. Será rejeitada a amostra que:

6.6.1. Apresentar qualidade inferior em relação às especificações técnicas do produto, definidas na especificação do(s) produto(s);

6.6.2. Apresentar falhas durante os testes;

6.6.3. Outras situações em que fique evidenciada a má qualidade do produto e/ou a sua inadequação às necessidades da Secretaria de Educação;

6.7. A Administração poderá solicitar testes dos produtos junto aos seus fabricantes, para verificar a legitimidade do produto.

6.8. A Secretaria de Educação do Município de Guaraciaba do Norte/CE analisará a amostra no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, podendo o prazo ser prorrogado pelo mesmo período, apresentando relatório de aprovação ou reprovação com as devidas justificativas, caso alguma amostra precise ser encaminhada para análise em laboratório e/ou empresa especializada o prazo será de até 20 (vinte) dias úteis, contados posteriormente ao prazo inicial de 05 (cinco) dias úteis.

6.9. Não havendo apresentação de amostra no prazo estabelecido, bem como não sendo esta, aprovada, a empresa proponente vencedora será desclassificada do certame, sendo então examinada as amostras das empresas proponentes subsequentes observadas rigorosamente a ordem de classificação.

6.10. A reprovação da amostra implicará na desclassificação da empresa participante para o item/lote correspondente. As amostras rejeitadas deverão ser recolhidas pelo respectivo participante, sob suas expensas, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da sua liberação pela Secretária de Educação. Findo o prazo sem manifestação do licitante, as amostras serão incorporadas ao estoque desta secretária ou doadas a uma instituição de caridade e todos custos para entrega e retirada dos produtos serão de responsabilidade da licitante.

6.11. Caso as amostras sejam aprovadas, serão retidas para conferência do recebimento por comparação e serão descontadas da quantidade total da primeira ordem de compra.

7. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. 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 (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

7.2. 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 (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

7.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.5. Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado 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 do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

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

7.7. 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.





**GUARACIABA
DO NORTE**

Recuperando a nossa dignidade
e criando a nossa gente



7.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará 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;

7.7.2. Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

7.7.3. 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.

7.7.4. 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.

7.7.5. 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.

7.8. 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.

7.8.1. Caso ocorram 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.

7.9. 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.

7.9.1. 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.

7.9.2. 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.

7.9.3. 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.

7.9.4. 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.

7.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

7.11. 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.

8. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, 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 neste Termo de Referência e na proposta.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.



Avenida Monsenhor Furtado | Nº 55 | Centro
CEP: 62.380-000 Guaraciaba do Norte - Ceará
Fone: (88) 3662-2150 | (88) 3662-2111
CNPJ (MF) Nº m 07.569.205/0001-31 | CGF nº 06.920.294-0



**GUARACIABA
DO NORTE**

Recuperando a nossa dignidade
e qualidade da nossa gente



8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

8.5. 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.

8.6. 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.

8.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

8.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

8.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.10. Para fins de liquidação, quando cabível, 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:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.11. 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;

8.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a 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.





**GUARACIABA
DO NORTE**

Assessorando à política de desenvolvimento
e cidadania da nossa gente



8.15. 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.

8.16. 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.

8.17. 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 junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

8.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

8.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

8.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

8.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

8.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

8.22.1. 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.

8.23. 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.

8.24. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

9. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade Pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço, por Lote.

9.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação Jurídica

9.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial,





agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

9.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

9.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

9.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.

9.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

9.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

9.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.21. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;





**GUARACIABA
DO NORTE**

Realizando a nossa identidade e sustentando a nossa gente



9.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);

8.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

9.24.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um, obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) ÷ (Passivo Circulante + Passivo não Circulante);

e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) ÷ (Passivo Circulante).;

9.24.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

9.24.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.24.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.25. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

9.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

9.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

9.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social

9.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

Qualificação Técnica

9.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.30. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.31. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na(s) dotação(ões) 1901.12.361.0040.1.027 - Implantação das Escolas Municipais de Tempo Integral, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 1901.12.367.0039.2.063 - Gerenciamento e Manut. da Alimentação Escolar - AEE, no(s) elemento(s) de



Avenida Monsenhor Furtado | Nº 55 | Centro
CEP: 62.380-000 Guaraciaba do Norte - Ceará
Fone: (88) 3652-2150 | (88) 3652-2111
CNPJ (MF) Nº m 07.569.205/0001-31 | CGF nº 06.920.294-0



**GUARACIABA
DO NORTE**

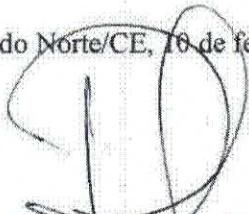
Recuperação da nossa identidade
reconstruindo a nossa gente

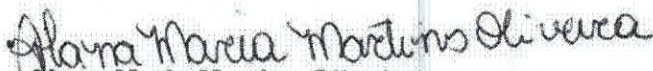


despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 1901.12.366.0039.2.060 - Manutenção da Alimentação Escolar - EJA, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 1901.12.365.0041.2.059 - Gerenciamento e Manut. da Alimentação Escolar - Creche, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 1901.12.365.0041.2.054 - Gerenciamento e Manut. da Alimentação Escolar - Pré-Escola, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 1901.12.361.0040.2.046 - Gerenciamento e Manut. da Alimentação Escolar - Ensino Fundamental, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; .

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

Guaraciaba do Norte/CE, 10 de fevereiro de 2025


Raimundo José Aragão Martins
ORDENADOR(A) DE DESPESAS


Alana Maria Martins Oliveira
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA
MATRÍCULA Nº 60419



Avenida Monsenhor Furtado | Nº 55 | Centro
CEP: 62.380-000 Guaraciaba do Norte - Ceará
Fone: (88) 3652-2150 | (88) 3652-2111
CNPJ (MF) Nº m 07.569.205/0001-31 | CGF nº 06.920.294-0



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0001920250206000308

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede municipal de ensino de Guaraciaba do Norte/CE é de suma importância para assegurar a alimentação adequada dos alunos, atendendo ao direito constitucional à educação e à alimentação. A merenda escolar desempenha um papel fundamental na garantia da segurança alimentar e nutricional, contribuindo diretamente para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, especialmente nas comunidades mais vulneráveis.

O problema a ser resolvido é a insuficiência de recursos alimentares adequados e contínuos nas escolas municipais, o que compromete a frequência e o desempenho escolar dos alunos. Com esta contratação, busca-se garantir o fornecimento regular e balanceado de alimentos, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), respeitando os hábitos alimentares regionais e promovendo a agricultura local quando possível.

É do interesse público garantir que os alunos tenham acesso a refeições de qualidade durante o período escolar, contribuindo assim para um ambiente de aprendizado mais eficaz e inclusivo. A vulnerabilidade social de parte significativa dos estudantes da rede municipal torna a alimentação escolar um fator crucial para a permanência desses alunos na escola, bem como para a redução dos índices de evasão escolar.

A contratação está alinhada com os princípios da economicidade, legalidade e eficiência, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, garantindo que os recursos públicos sejam utilizados de maneira responsável e transparente, com o objetivo de proporcionar o maior benefício possível à população escolar de Guaraciaba do Norte/CE.

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Secretaria de Educação	PAULO JARDEL FEITOZA VALE

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A presente seção visa fundamentar a descrição dos requisitos da contratação necessários e suficientes para a escolha da solução que melhor atende à necessidade pública de aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede municipal de ensino de Guaraciaba do Norte/CE. Os requisitos devem prever critérios e práticas de sustentabilidade, observando as leis ou regulamentações específicas





aplicáveis, bem como assegurar padrões mínimos de qualidade e desempenho.

- **Requisitos Gerais:**
 - Garantia de qualidade nutricional conforme estabelecido nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
 - Variedade de alimentos que respeitem os hábitos alimentares locais e a sazonalidade.
 - Entrega de produtos pontualmente, assegurando frescor e qualidade.
- **Requisitos Legais:**
 - Conformidade com a legislação sanitária vigente para alimentos.
 - Atendimento às normas de etiquetagem e rotulagem, garantindo todas as informações nutricionais necessárias.
 - Observância ao Código de Defesa do Consumidor para garantir segurança alimentar.
- **Requisitos de Sustentabilidade:**
 - Preferência por produtos com certificações de práticas sustentáveis e de origem responsável.
 - Requisitos de logística reversa para embalagens sempre que possível.
 - Redução do impacto ambiental no transporte e armazenamento de produtos.
- **Requisitos da Contratação:**
 - Observância às políticas de controle de estoque para minimizar desperdícios alimentares.
 - Capacitação dos profissionais responsáveis pela manipulação e armazenamento dos alimentos.
 - Fornecedores devem proporcionar garantia de reposição de produtos fora dos padrões esperados.

É essencial que todos os requisitos acima mencionados sejam atendidos integralmente para assegurar o atendimento da necessidade pública especificada. A meta é garantir a aquisição e o fornecimento constante de gêneros alimentícios de qualidade, com responsabilidade social e ambiental, sem comprometer o caráter competitivo do processo licitatório, evitando estabelecer especificações excessivas ou desnecessárias.

4. Levantamento de mercado

Nesta seção, são apresentadas as principais soluções de contratação disponíveis no mercado para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, analisadas sob a perspectiva dos fornecedores e dos órgãos públicos.

- **Contratação direta com o fornecedor:** Esta solução envolve a aquisição direta dos gêneros alimentícios dos fabricantes ou distribuidores. É uma prática comum que pode permitir negociação de preços e condições específicas diretamente com o fornecedor. Essa opção geralmente proporciona um controle mais direto sobre os itens adquiridos, bem como sobre a qualidade e o tempo de entrega.
- **Contratação através de terceirização:** Nesta modalidade, um terceiro é responsável não apenas por fornecer os gêneros alimentícios, mas também por gerenciar o processo relacionado, incluindo armazenamento e distribuição. Esta opção pode ser vantajosa na redução da carga administrativa do órgão público e no aproveitamento de expertises específicas de gestão de suprimentos.
- **Formas alternativas de contratação:** Algumas alternativas incluem arranjos





cooperativos ou consórcios públicos para aquisição conjunta com outros municípios ou entidades, visando economias de escala. Além disso, existem plataformas de compras conjuntas em nível estadual ou federal que podem ser utilizadas para ampliar o poder de negociação e alcançar melhores condições de preço.

Após análise das alternativas, a solução mais adequada para atender às necessidades da presente contratação é a contratação direta com o fornecedor. Esta opção oferece maior controle sobre o processo de compra, possibilitando adequar os pedidos às necessidades específicas do município de Guaraciaba do Norte/CE. Além disso, a contratação direta permite uma maior flexibilidade na escolha de produtos que atendem tanto às diretrizes nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) quanto aos hábitos alimentares locais e sazonais. A escolha por essa modalidade busca garantir a qualidade nutricional adequada à merenda escolar, aliada à responsabilidade de otimizar os recursos disponíveis.

5. Descrição da solução como um todo

A solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede municipal de ensino de Guaraciaba do Norte/CE visa atender às necessidades nutricionais dos alunos, garantindo a segurança alimentar, a qualidade dos produtos e a adequação às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A escolha dos gêneros alimentícios considerou a variedade e a qualidade nutricional, respeitando os hábitos alimentares locais e sazonais.

Os itens a serem adquiridos incluem uma ampla gama de produtos, como grãos, carnes, laticínios, cereais, frutas e vegetais, todos selecionados com base em critérios de qualidade, disponibilidade no mercado e conformidade com as especificações técnicas previstas nos regulamentos aplicáveis. As quantidades estimadas refletem a demanda calculada com base em levantamento de consumo passado e expectativas futuras, conforme descrito no Plano de Alimentação Escolar.

Além de garantir a qualidade e a quantidade adequadas, a solução abrange a logística de entrega, que será planejada para minimizar o impacto ambiental, conforme medidas explicadas anteriormente, e assegurar que os alimentos sejam entregues nas condições adequadas de conservação e no tempo certo para consumo, sem comprometer as propriedades nutricionais.

A escolha dessa solução se justifica como a mais adequada existente no mercado, uma vez que combina economia de escala com atendimento específico às necessidades nutricionais dos estudantes municipais, alinhada com as melhores práticas de planejamento e gestão de recursos aplicáveis segundo a Lei 14.133. Essa abordagem não apenas assegura o cumprimento das exigências legais e normativas, mas também promove a eficiência na utilização de recursos públicos, ao mesmo tempo que garante uma alimentação saudável e segura para os alunos.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G	4.320,000	Pacote





GUARACIABA DO NORTE
Desenvolvendo a nossa identidade e elevando o nosso nível



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: ACHOCLATADO EM PÓ 400G – Características técnicas: Puro, sem adição de outros sabores e odores artificiais. Apresentar-se isento de mofo, odores e substâncias nocivas. Contendo os seguintes ingredientes básicos: açúcar, cacau em pó, soro de leite, aroma natural de chocolate, sem corantes artificiais; sem glúten. Embalagem de 400g, em polietileno atóxico, resistente, opaca, declarando a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, lote e número de registro no órgão competente; com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.			
2	AVEIA EM FLOCOS FINOS	5.670,000	Caixa
Especificação: AVEIA EM FLOCOS FINOS – Características técnicas: Integral, isenta de mofo, sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionada em embalagens de mínimo 160g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.			
3	LEITE EM PÓ INTEGRAL VITAMINADO	58.116,000	Pacote
Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL VITAMINADO – Características técnicas: Obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados e com composição centesimal mínima de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídios. O produto poderá ser adicionado de lecitina de soja. Embalado em plástico (polietileno) atóxico opaco metalizado para manter as características normais do produto. Pacote de 500g, acondicionado em embalagens de 10Kg. A embalagem primária deve declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote e número do registro no órgão competente. Embalagem aluminizada, e livre de perfurações. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.			
4	LEITE EM PÓ INTEGRAL OU COMPOSTO LÁCTEO (ZERO LACTOSE)	2.370,000	Lata
Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL OU COMPOSTO LÁCTEO (ZERO LACTOSE) – Características técnicas: produto destinado a dietas com restrição de lactose para intolerantes, contendo enzima lactase, fósforo, tricalcico, vitaminas a, b, c, d e e, ferro, zinco, cálcio e emulsificante lecitina de soja. Acondicionado em embalagem aluminizada, contendo externamente os dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, lote e prazo de validade. Com registro no ministério da agricultura, sif ou sie. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem de 360g. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.			
5	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG	21.496,000	Quilograma
Especificação: AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG – Características técnicas: Cristal branco, puro e natural, embalado em sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg, acondicionados em sacos de 10 a 30 kg, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.			
6	ALHO ROXO IN NATURA	7.933,000	Quilograma
Especificação: ALHO ROXO IN NATURA – Características técnicas: tipo extra, grupo roxo. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada em material apropriado e atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto e com capacidade 1kg. Com data de fabricação e prazo de validade no mínimo 06 meses, com registro do Ministério de Agricultura. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.			
7	ARROZ PARBOILIZADO 1KG	30.572,000	Quilograma
Especificação: ARROZ PARBOILIZADO 1KG – Características técnicas: Contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,5 vezes a mais; devendo também apresentar coloração branca, grãos integros e soltos após o cozimento. Saco plástico, pacote de 1 kg, acondicionado em fardo de 10 a 30 kg, com data de fabricação e prazo de validade no mínimo 06 meses, com registro do Ministério de Agricultura. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.			
8	BANANADA EM TABLETE PACOTE COM 20 UNIDADES	6.600,000	Pacote
Especificação: BANANADA EM TABLETE PACOTE COM 20 UNIDADES – Características técnicas: Embalagem de 300g contendo 20 unidades, bananada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da banana, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.			
9	FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO 500G	23.185,000	Pacote



Avenida Monsenhor Furtado | Nº 55 | Centro
CEP: 62.390-000 Guaraciaba do Norte – Ceará
Fone: (88) 3652-2150 | (88) 3652-2111
CNPJ (ME) Nº m 07.569.205/0001-31 | CGF nº 06.928.294-0



GOVERNO MUNICIPAL
**GUARACIABA
DO NORTE**
Resgatando a nossa dignidade
e custodiando a nossa gente



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	Especificação: FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO 500G – Características técnicas: Flocada, pré-cozida, sem sujidade, larvas, ovos, insetos e com umidade inferior a 14% (quatorze por cento), pacotes de 500g, em embalagem plástica adequada a natureza do produto e de acordo com a legislação pertinente. Acondicionados em caixas ou fardos de até 15 Kg. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.		
10	GOIABADA EM TABLETE CONTENDO 20 UNIDADES	6.600,000	Pacote
	Especificação: GOIABADA EM TABLETE CONTENDO 20 UNIDADES – Características técnicas: Embalagem de 300g contendo 20 unidades, goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.		
11	ÓLEO DE SOJA 900ML	4.088,000	Garrafa
	Especificação: ÓLEO DE SOJA 900ML – Características técnicas: Óleo refinado de soja, embalagem em garrafas de 900 ml, acondicionados em caixas de 20 garrafas. Prazo de validade mínimo de 10 meses, constando no rótulo a composição nutricional para 100g. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025		
12	SAL REFINADO IODADO 1KG	1.896,000	Quilograma
	Especificação: SAL REFINADO IODADO 1KG – Características técnicas: Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso ou empedrado, embalado em pacotes de 1Kg, acondicionados em fardos de 05 a 10 kg. Embalagem com data de validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.		
13	SARDINHA EM CONSERVA DE AZEITE OU ÓLEO COMESTÍVEL	17.000,000	Lata
	Especificação: SARDINHA EM CONSERVA DE AZEITE OU ÓLEO COMESTÍVEL – Características técnicas: Produto preparado com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinha, óleo comestível, sal e água de constituição. As conservas de pescado não deverão ter cheiro ardido ou rançoso. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Latas de mínimo 125g. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.		
15	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACK	27.183,000	Pacote
	Especificação: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACK – Características técnicas: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados com no mínimo 350g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025		
16	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE	2.750,000	Pacote
	Especificação: BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE – Características técnicas: amido de milho, farinha de arroz, açúcar demerara, gordura de palma, óleo de girassol, leite de coco, fécula de batata, edulcorante maltitol, fibra com acácia, fibra psyllium, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e goma xantana, antioxidante natural de alecrim, manteiga de cacau, sal, agentes de crescimento: fermento químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante sintético idêntico ao natural e corante natural betacaroteno. Não contém glúten. Não contém lactose. Alérgicos: contém derivados de soja e pode conter ovo. Embalagem de mínimo 300g. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.		
17	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	12.713,000	Pacote
	Especificação: BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Características técnicas: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal interesterificada, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e aroma artificial de baunilha. Contendo glúten. Acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados com no mínimo 350g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade: no mínimo 6 meses a partir da data de recebimento. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.		
18	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DIVERSOS SABORES	13.681,000	Pacote



Avenida Monsenhor Furlado | Nº 55 | Centro
CEP: 62.380-000 Guaraciaba do Norte – Ceará
Fon.: (88) 3652-2150 | (88) 3652-2111
CNPJ (MF) Nº m 07.529.205/0001-31 | CGF nº 06.926.294-0



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND.
Especificação: BISCOITO TIPO ROSQUINHA DIVERSOS SABORES (NATA, LEITE E COCO) 300G – Características técnicas: Fécula de mandioca, ovo, açúcar, margarina, leite, gordura vegetal, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio e emulsificante: lecitina de soja. Fabricado a partir de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas. Na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebrem com facilidade. Forma de apresentação: pacote com mínimo 300g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.			
19	MACARRÃO FINO TIPO ESPAGUETE	28.672,000	Pacote
Especificação: MACARRÃO FINO TIPO ESPAGUETE – Características técnicas: Fino tipo espaguete de semolina, sêmola ou comum, sem ovos, embalado em pacotes de mínimo 400g, acondicionado em fardo de 10 kg, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025			
20	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG	30.000,000	Pacote
Especificação: PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG – Características técnicas: massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitido a adição de farinha de trigo enriquecido com vitaminas e sais minerais. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: polietileno atóxico, contendo mínimo 510g de produto (10 unidades), embalagem secundária: saco plástico de polietileno tipo fardo contendo 10 pacotes. O produto deve apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.			
21	PÃO INTEGRAL, SEM GLUTEN E SEM LACTOSE	3.000,000	Pacote
Especificação: PÃO INTEGRAL, SEM GLUTEN E SEM LACTOSE – Pão de forma integral, isento de glúten e lactose em sua composição. informações nutricionais na embalagem, embalado em saco plástico com mínimo 510g, transparente de polietileno atóxico contendo, com número de registro no ms e validade mínima de 7 dias, rotulagem de acordo com as normas da anvisa. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025			
22	CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBO OU TIRAS (ISCAS) CONGELADA 1ª QUALIDADE (ACÉM, MÚSCULO, PATINHO OU COXÃO MOLE)	4.752,000	Quilograma
Especificação: CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBO OU TIRAS (ISCAS) CONGELADA 1ª QUALIDADE (ACÉM, MÚSCULO, PATINHO OU COXÃO MOLE) – Características técnicas: cada iscas ou cubo de em média 50g, seguidos do imediato congelamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos. 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 nº 360/3 branca, inteira, não amassada. 59 de 23/12/03, rdc nº 259 de 20/09/02, rdc nº 123 de 13/05/04 e in nº 83 anexo ii de 21/11/03, lei nº 10.674). Acondicionada em embalagem plástica resistente e transparente, à vácuo de alta barreira, contendo 1000g do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. O produto deve chegar congelado ao local de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.			
23	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA DE 1ª QUALIDADE (PATINHO OU COXÃO MOLE)	43.402,000	Quilograma
Especificação: CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA DE 1ª QUALIDADE (PATINHO OU COXÃO MOLE) – Características técnicas: obtido da moagem, seguido do imediato congelamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 15% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos. Produto deve seguir a legislação vigente (instrução normativa nº 83, anexo ii de 21/11/2003 mapa). Registro sif ou sie, acondicionada em embalagem plástica resistente e transparente, atóxica, contendo 1000g do produto. O produto deve apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. O produto deve chegar congelado ao local de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.			
24	CARNE SUÍNA MOÍDA CONGELADA	3.168,000	Quilograma





Governo Municipal
**GUARACIABA
DO NORTE**
Recuperando e honrando a dignidade
e cuidando da nossa gente



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	Especificação: CARNE SUÍNA MOÍDA CONGELADA - De 1ª qualidade, obtido da moagem, seguido do imediato congelamento, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos. Produto 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. acondicionada em embalagem plástica resistente e transparente, atóxica, contendo 1000g do produto. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. o produto deve chegar congelado ao local de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.		
25	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL EM CUBOS CONGELADO IQF	3.168,000	Quilograma
	Especificação: CARNE SUÍNA TIPO PERNIL EM CUBOS CONGELADO IQF - Características técnicas: Carne de porco proveniente de animal sadio, tipo pernil traseiro cortado em cubo, cada cubo pesando em média 40g, apresentação sem osso, sem gordura e sem cartilagem, congelada individualmente em cubos - IQF. O produto não poderá apresentar superfície úmida, com indícios de fermentação pútrida, deve conter aspecto próprio de cada espécie, sem manchas, com cheiro e sabor próprios. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 kg. As embalagens devem ser identificadas com nome do produto, peso e data de validade e etiqueta (S.I.E ou S. I. F.). O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. O PESO DO PRODUTO DEVE OBRIGATORIAMENTE ESTAR IMPRESSO NA EMBALAGEM. Prazo de validade mínimo de 6 meses, a contar a partir da data de entrega e IMPRESSO nas embalagens. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.		
26	CORTE DE PEITO DE FRANGO	18.776,000	Quilograma
	Especificação: CORTE DE PEITO DE FRANGO - Características técnicas: SEM OSSO, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Produzido em 2024 ou 2025.		
27	FILE DE PEITO CONGELADO	4.783,000	Quilograma
	Especificação: FILE DE PEITO CONGELADO - de 1ª qualidade, cada cubo ou isca pesando em média 40g, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° c a - 18° c ao local de entrega. registro no órgão competente, sie ou sif. acondicionado em embalagem plástica, resistente e transparente, atóxica, contendo 1000g do produto. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. o produto deve chegar congelado ao local de entrega. Produzido em 2024 ou 2025.		
28	OVOS DE GALINHA	16.698,000	Unidade
	Especificação: OVOS DE GALINHA - Características técnicas: "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, e colocados em bandejas individuais contendo 30 unidades de ovos e com registro no ministério da agricultura, SIF, CISPOA. prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.		
29	FRANGO INTEIRO IN NATURA	19.136,000	Quilograma
	Especificação: FRANGO INTEIRO IN NATURA - Características técnicas: Frango inteiro in natura, fresco, sem tempero. Contendo pescoço, pés, moela, fígado, carne e miúdos com aspecto próprio, não amolecidos e nem pegajosos, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Individual, a vácuo ou manual, em sacos plásticos de polietileno, liso, atóxico, com rótulo interno, com peso mínimo de 1kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão com capacidade de até 20 kg ou caixa de isopor térmica. Condições de qualidade: Produto inspecionado e aprovado por órgão competente (SIF - Serviço de Inspeção Federal ou equivalente). Apresentação em embalagem individual, intacta, higienizada e sem sinais de violação. Frango abatido dentro dos padrões de segurança alimentar, sem penas, vísceras ou outros resíduos externos. Conservação Produto resfriado: Mantido entre 0°C e 4°C. Prazo de validade: 10 dias para resfriado, contados a partir da data de entrega. Rótulo: informações claras e legíveis em português, contendo: nome do produto, peso líquido, prazo de validade, lote, data de fabricação, informações nutricionais se possível e número do SIF. Entrega: Produto deve ser entregue em condições adequadas de transporte, respeitando a cadeia de frio, e acompanhado de nota fiscal e certificado sanitário. Observação: O fornecedor deve garantir a conformidade com a legislação vigente de segurança alimentar e transporte, como previsto pela ANVISA e MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).		
30	VINAGRE 500ML	7.606,000	Garrafa



Avenida Monsenhor Furtado | N° 55 | Centro
CEP: 62.380-000 Guaraciaba do Norte - Ceará
Fone: (88) 3652-2150 | (88) 3652-2111
CNPJ (ME) N° m 07.559.205/0001-31 | CGF n° 06.920.294-0



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: VINAGRE 500ML – Características técnicas: vinagre álcool limão, acondicionado em frasco plástico resistente com 500ml. O produto deve conter entre 4% e 6% de ácido acético, e 1% v/v o teor alcoólico máximo do vinagre. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.			

7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G	4.320,000	Pacote	10,51	45.403,20
Especificação: ACHOCOLATADO EM PÓ 400G – Características técnicas: Puro, sem adição de outros sabores e odores artificiais. Apresentar-se isento de mofo, odores e substâncias nocivas. Contendo os seguintes ingredientes básicos: açúcar, cacau em pó, soro de leite, aroma natural de chocolate, sem corantes artificiais; sem glúten. Embalagem de 400g, em polietileno atóxico, resistente, opaca, declarando a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, lote e número de registro no órgão competente; com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
2	AVEIA EM FLOCOS FINOS	5.670,000	Caixa	7,95	45.076,50
Especificação: AVEIA EM FLOCOS FINOS – Características técnicas: Integral, isenta de mofo, sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionada em embalagens de mínimo 160g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
3	LEITE EM PÓ INTEGRAL VITAMINADO	58.116,000	Pacote	32,47	1.887.026,52
Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL VITAMINADO – Características técnicas: Obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados e com composição centesimal mínima de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídios. O produto poderá ser adicionado de lecitina de soja. Embalado em plástico (polietileno) atóxico opaco metalizado para manter as características normais do produto. Pacote de 500g, acondicionado em embalagens de 10Kg. A embalagem primária deve declarar a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, lote e número de registro no órgão competente. Embalagem aluminizada, e livre de perfurações. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
4	LEITE EM PÓ INTEGRAL OU COMPOSTO LÁCTEO (ZERO LACTOSE)	2.370,000	Lata	44,79	106.152,30
Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL OU COMPOSTO LÁCTEO (ZERO LACTOSE) – Características técnicas: produto destinado a dietas com restrição de lactose para intolerantes, contendo enzima lactase, fósforo, tricalcico, vitaminas A, B, C, D e E, ferro, zinco, cálcio e emulsificante lecitina de soja. Acondicionado em embalagem aluminizada, contendo externamente os dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, lote e prazo de validade. Com registro no ministério da agricultura, sif ou sie. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem de 380g. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
5	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG	21.496,000	Quilograma	5,45	117.153,20
Especificação: AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG – Características técnicas: Cristal branco, puro e natural, embalado em sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg, acondicionados em sacos de 10 a 30 kg, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
6	ALHO ROXO IN NATURA	7.933,000	Quilograma	32,96	261.471,68
Especificação: ALHO ROXO IN NATURA – Características técnicas: tipo extra, grupo roxo. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada em material apropriado e atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto e com capacidade 1kg. Com data de fabricação e prazo de validade no mínimo 06 meses, com registro do Ministério de Agricultura. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					





GOVERNO MUNICIPAL
**GUARACIABA
DO NORTE**
Recuperando a nossa dignidade
e mantendo da nossa gente



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
7	ARROZ PARBOILIZADO 1KG	30.572,000	Quilograma	5,97	182.514,84
Especificação: ARROZ PARBOILIZADO 1KG – Características técnicas: Contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,5 vezes a mais; devendo também apresentar coloração branca, grãos integros e soltos após o cozimento. Saco plástico, pacote de 1 kg, acondicionado em fardo de 10 a 30 kg, com data de fabricação e prazo de validade no mínimo 06 meses, com registro do Ministério de Agricultura. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
8	BANANADA EM TABLETE PACOTE COM 20 UNIDADES	6.600,000	Pacote	8,97	59.202,00
Especificação: BANANADA EM TABLETE PACOTE COM 20 UNIDADES – Características técnicas: Embalagem de 300g contendo 20 unidades, bananada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da banana, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
9	FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO 500G	23.185,000	Pacote	2,14	49.615,90
Especificação: FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO 500G – Características técnicas: Flocada, pré-cozida, sem sujidade, larvas, ovos, insetos e com umidade inferior a 14% (quatorze por cento), pacotes de 500g, em embalagem plástica adequada a natureza do produto e de acordo com a legislação pertinente. Acondicionados em caixas ou fardos de até 15 Kg. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
10	GOIABADA EM TABLETE CONTENDO 20 UNIDADES	6.600,000	Pacote	9,15	60.390,00
Especificação: GOIABADA EM TABLETE CONTENDO 20 UNIDADES – Características técnicas: Embalagem de 300g contendo 20 unidades, goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
11	ÓLEO DE SOJA 900ML	4.088,000	Garrafa	10,11	41.329,68
Especificação: ÓLEO DE SOJA 900ML – Características técnicas: Óleo refinado de soja, embalagem em garrafas de 900 ml, acondicionados em caixas de 20 garrafas. Prazo de validade mínimo de 10 meses, constando no rótulo a composição nutricional para 100g. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
12	SAL REFINADO IODADO 1KG	1.896,000	Quilograma	1,07	2.028,72
Especificação: SAL REFINADO IODADO 1KG – Características técnicas: Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso ou empedrado, embalado em pacotes de 1Kg, acondicionados em fardos de 05 a 10 kg. Embalagem com data de validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
13	SARDINHA EM CONSERVA DE AZEITE OU ÓLEO COMESTÍVEL	17.000,000	Lata	5,61	95.370,00
Especificação: SARDINHA EM CONSERVA DE AZEITE OU ÓLEO COMESTÍVEL – Características técnicas: Produto preparado com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, lmersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinha, óleo comestível, sal e água de constituição. As conservas de pescado não deverão ter cheiro ardido ou rançoso. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Latas de mínimo 125g. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
15	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACK	27.183,000	Pacote	7,65	207.949,95



Avenida Monsenhor Furtado | Nº 55 | Centro
CEP: 62.380-000 Guaraciaba do Norte – Ceará
Fone: (88) 3652-2150 | (88) 3652-2111
CNPJ (ME) Nº m 07.569.205/0001-31 | CGF nº 06.928.294-0



GOVERNO MUNICIPAL
GUARACIABA DO NORTE
Recuperando a nossa dignidade
e o futuro da nossa gente



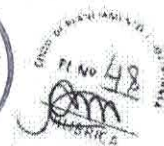
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACK – Características técnicas: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados com no mínimo 350g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025					
16	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE	2.750,000	Pacote	15,50	42.625,00
Especificação: BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE – Características técnicas: amido de milho, farinha de arroz, açúcar demerara, gordura de palma, óleo de girassol, leite de coco, fêcula de batata, edulcorante maltitol, fibra com acácia, fibra psyllum, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e goma xantana, antioxidante natural de alecrim, manteiga de cacau, sal, agentes de crescimento: fermento químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante sintético edêntico ao natural e corante natural betacaroteno. Não contém glúten. Não contém lactose. Alérgicos: contém derivados de soja e pode conter ovo. Embalagem de mínimo 300g. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
17	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	12.713,000	Pacote	7,38	93.821,94
Especificação: BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Características técnicas: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal interesterificada, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e aroma artificial de baunilha. Contendo glúten. Acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados com no mínimo 350g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade: no mínimo 6 meses a partir da data de recebimento. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
18	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DIVERSOS SABORES	13.681,000	Pacote	7,47	102.197,07
Especificação: BISCOITO TIPO ROSQUINHA DIVERSOS SABORES (NATA, LEITE E COCO) 300G – Características técnicas: Fécula de mandioca, ovo, açúcar, margarina, leite, gordura vegetal, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio e emulsificante: lecitina de soja. Fabricado a partir de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas. Na embalagem, deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Forma de apresentação: pacote com mínimo 300g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
19	MACARRÃO FINO TIPO ESPAGUETE	28.672,000	Pacote	4,69	134.471,68
Especificação: MACARRÃO FINO TIPO ESPAGUETE – Características técnicas: Fino tipo espaguete de semolina, sêmola ou comum, sem ovos, embalado em pacotes de mínimo 400g, acondicionado em fardo de 10 kg, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
20	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG	30.000,000	Pacote	8,54	256.200,00
Especificação: PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG – Características técnicas: massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitido a adição de farinha de trigo enriquecido com vitaminas e sais minerais. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: polietileno atóxico, contendo mínimo 510g de produto (10 unidades); embalagem secundária: saco plástico de polietileno tipo fardo contendo 10 pacotes. O produto deve apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
21	PÃO INTEGRAL, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE	3.000,000	Pacote	9,87	29.610,00
Especificação: PÃO INTEGRAL, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE – Pão de forma integral, isento de glúten e lactose em sua composição. Informações nutricionais na embalagem, embalado em saco plástico com mínimo 510g, transparente de polietileno atóxico contendo, com número de registro no rns e validade mínima de 7 dias, rotulagem de acordo com as normas da anvisa. Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					



Avenida Monsenhor Furtado | Nº 55 | Centro
CEP: 62.380-000 Guaraciaba do Norte – Ceará
Fone: (88) 3652-2150 | (88) 3652-2111
CNPJ (ME) Nº 07.569.205/0001-31 | CGF nº 06.920.294-0



GOVERNO MUNICIPAL
GUARACIARA DO NORTE
Recuperando a nossa dignidade
e criando da nossa gente



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
22	CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBO OU TIRAS (ISCAS) CONGELADA 1ª QUALIDADE (ACÉM, MÚSCULO, PATINHO OU COXÃO MOLE)	4.752,000	Quilograma	50,55	240.213,60
Especificação: CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBO OU TIRAS (ISCAS) CONGELADA 1ª QUALIDADE (ACÉM, MÚSCULO, PATINHO OU COXÃO MOLE) – Características técnicas: cada iscas ou cubo de em média 50g, seguidos do imediato congelamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos. 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 nº 360/3 branca, inteira, não amassada. 59 de 23/12/03, rdc nº 259 de 20/09/02, rdc nº 123 de 13/05/04 e in nº 83 anexo II de 21/11/03, lei nº 10.674). Acondicionada em embalagem plástica resistente e transparente, à vácuo de alta barreira, contendo 1000g do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. O produto deve chegar congelado ao local de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
23	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA DE 1ª QUALIDADE (PATINHO OU COXÃO MOLE)	43.402,000	Quilograma	31,66	1.374.107,32
Especificação: CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA DE 1ª QUALIDADE (PATINHO OU COXÃO MOLE) – Características técnicas: obtido da moagem, seguido do imediato congelamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 15% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos. Produto deve seguir a legislação vigente (instrução normativa nº 83, anexo II de 21/11/2003 mapa). Registro sif ou sie, acondicionada em embalagem plástica resistente e transparente, atóxica, contendo 1000g do produto. O produto deve apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. O produto deve chegar congelado ao local de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
24	CARNE SUÍNA MOÍDA CONGELADA	3.168,000	Quilograma	29,95	94.881,60
Especificação: CARNE SUÍNA MOÍDA CONGELADA - De 1ª qualidade, obtido da moagem, seguido do imediato congelamento. aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos. produto 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, acondicionada em embalagem plástica resistente e transparente, atóxica, contendo 1000g do produto. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. o produto deve chegar congelado ao local de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
25	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL EM CUBOS CONGELADO IQF	3.168,000	Quilograma	40,29	127.638,72
Especificação: CARNE SUÍNA TIPO PERNIL EM CUBOS CONGELADO IQF – Características técnicas: Carne de porco proveniente de animal sadio, tipo pernil traseiro cortado em cubo, cada cubo pesando em média 40g, apresentação sem osso, sem gordura e sem cartilagem, congelada individualmente em cubos - IQF. O produto não poderá apresentar superfície úmida, com indícios de fermentação pútrida, deve conter aspecto próprio de cada espécie, sem manchas, com cheiro e sabor próprios. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 kg. As embalagens devem ser identificadas com nome do produto, peso e data de validade e etiqueta (S.I.E ou S. I. F.). O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. O PESO DO PRODUTO DEVE OBRIGATORIAMENTE ESTAR IMPRESSO NA EMBALAGEM. Prazo de validade mínimo de 6 meses, a contar a partir da data de entrega e IMPRESSO nas embalagens. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
26	CORTE DE PEITO DE FRANCO	18.776,000	Quilograma	25,28	474.657,28
Especificação: CORTE DE PEITO DE FRANCO – Características técnicas: SEM OSSO, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígios de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Produzido em 2024 ou 2025.					
27	FILÉ DE PEITO CONGELADO	4.783,000	Quilograma	29,64	141.768,12



Avenida Monsenhor Furtado | Nº 55 | Centro
CEP: 62.380-000 Guaraciara do Norte – Ceará
Fone: (88) 3652-2150 | (88) 3652-2111
CNPJ (MF) Nº m 07.569.205/0001-31 | CGF nº 06.920.294-0



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: FILÉ DE PEITO CONGELADO - de 1ª qualidade, cada cubo ou isca pesando em média 40g, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° c a -18° c ao local de entrega, registro no órgão competente, sie ou sif, acondicionado em embalagem plástica, resistente e transparente, atóxica, contendo 1000g do produto. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. o produto deve chegar congelado ao local de entrega. Produzido em 2024 ou 2025.					
28	OVOS DE GALINHA	16.698,000	Unidade	1,13	18.868,74
Especificação: OVOS DE GALINHA – Características técnicas: "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, e colocados em bandejas individuais contendo 30 unidades de ovos e com registro no ministério da agricultura, SIF, CISPOA, prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega, Produzido em 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					
29	FRANGO INTEIRO IN NATURA	19.136,000	Quilograma	21,92	419.461,12
Especificação: FRANGO INTEIRO IN NATURA – Características técnicas: Frango inteiro in natura, fresco, sem tempero. Contendo pescoço, pés, moela, fígado, carne e miúdos com aspecto próprio, não amolecidos e nem pegajosos, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Individual, a vácuo ou manual, em sacos plásticos de polietileno, liso, atóxico, com rótulo interno, com peso mínimo de 1kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão com capacidade de até 20 kg ou caixa de isopor térmica. Condições de qualidade: Produto inspecionado e aprovado por órgão competente (SIF - Serviço de Inspeção Federal ou equivalente). Apresentação em embalagem individual, intacta, higienizada e sem sinais de violação. Frango abatido dentro dos padrões de segurança alimentar, sem penas, vísceras ou outros resíduos externos. Conservação Produto resfriado: Mantido entre 0°C e 4°C. Prazo de validade: 10 dias para resfriado, contados a partir da data de entrega. Rótulo: Informações claras e legíveis em português, contendo: nome do produto, peso líquido, prazo de validade, lote, data de fabricação, informações nutricionais se possível e número do SIF. Entrega: Produto deve ser entregue em condições adequadas de transporte, respeitando a cadeia de frio, e acompanhado de nota fiscal e certificado sanitário. Observação: O fornecedor deve garantir a conformidade com a legislação vigente de segurança alimentar e transporte, como previsto pela ANVISA e MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).					
30	VINAGRE 500ML	7.606,000	Garrafa	2,59	19.699,54
Especificação: VINAGRE 500ML – Características técnicas: vinagre álcool limão, acondicionado em frasco plástico resistente com 500ml. O produto deve conter entre 4% e 6% de ácido acético, e 1% v/v o teor alcoólico máximo do vinagre. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Produzido em 2024 ou 2025. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualifica de 2024 ou 2025.					

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 6.730.906,22 (seis milhões, setecentos e trinta mil, novecentos e seis reais e vinte e dois centavos)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A decisão pelo parcelamento do objeto da licitação para aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar foi fundamentada com base nos seguintes fatores:

- **Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** Os gêneros alimentícios são tecnicamente divisíveis, permitindo a aquisição por grupos de produtos (como cereais, laticínios, hortifruti) sem prejudicar a funcionalidade ou os resultados pretendidos pela Administração.
- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A divisão do objeto em lotes é técnica e economicamente viável, garantindo que a qualidade e eficácia dos resultados não sejam comprometidas. Cada lote pode ser considerado de forma a otimizar a logística e o armazenamento, assegurando a estabilidade na entrega dos produtos alimentícios.
- **Economia de Escala:** O parcelamento não resulta em perda significativa de





economia de escala, permitindo negociações competitivas que mantêm a atração de preços favoráveis. A estratégia adotada possibilita ganhos operacionais, mesmo com fornecedores variados.

- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** O parcelamento fomenta a competitividade, possibilitando um melhor aproveitamento do mercado ao permitir a participação de um número maior de fornecedores, inclusive de menor porte, ampliando diversificação e competitividade.
- **Análise do Mercado:** Estudos de mercado indicam que o parcelamento está alinhado às práticas do setor econômico, favorecendo condições de oferta e demanda mais equilibradas. Isso é corroborado por pesquisas que mostram a eficácia do parcelamento em aquisições semelhantes.
- **Consideração de Lotes:** A aquisição será dividida em lotes, facilitando a participação de fornecedores menores que não têm capacidade para entregar a totalidade dos produtos, evitando assim possíveis prejuízos à economia de escala.

A decisão pelo parcelamento visa assegurar a eficiência na aquisição, mantendo-se a transparência e a conformidade com a Lei nº 14.133/2021, além de garantir o alinhamento com as normativas vigentes e facilitar a compreensão e fiscalização posterior.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Este processo de aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede municipal de ensino de Guaraciaba do Norte/CE está em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Guaraciaba do Norte/Ceará para o exercício financeiro correspondente. O planejamento anual de contratações elaborado pela Administração busca garantir que todas as aquisições estejam sincronizadas com as diretrizes estratégicas e orçamentárias do município, assegurando a melhor utilização dos recursos públicos.

- A aquisição dos gêneros alimentícios está prevista no plano de contratações anual, cumprindo as metas estabelecidas para a segurança alimentar dos alunos.
- O processo estratégico de planejamento prevê a necessidade de adequação das contratações às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o que garante a qualidade nutricional e a segurança dos gêneros alimentícios adquiridos.
- O planejamento considerou os aspectos econômicos e logísticos locais, assegurando que os recursos financeiros sejam utilizados de maneira eficiente e que as práticas de aquisição promovam o desenvolvimento sustentável da região.
- O alinhamento com o plano de contratações anual garante que a contratação está em conformidade com as prioridades e restrições orçamentárias definidas pelo município para o exercício do ano fiscal em questão.
- A coordenação entre setores garante uma execução mais eficaz do processo de licitação e gestão contratual.

Esse alinhamento demonstra o esforço contínuo da Prefeitura Municipal de Guaraciaba do Norte para promover a eficiência e a eficácia nas suas ações, refletindo compromisso com os princípios estabelecidos pela Lei 14.133/2021.

10. Resultados pretendidos





Os resultados pretendidos com a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede municipal de ensino de Guaraciaba do Norte/CE são os seguintes:

- Garantir a regularidade no fornecimento da merenda escolar, atendendo às necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- Assegurar a aquisição de produtos alimentícios de qualidade, respeitando os hábitos alimentares locais e sazonais, de modo a promover a saúde e o bem-estar dos alunos.
- Otimizar a gestão dos recursos públicos através da escolha de fornecedores que ofereçam o melhor custo-benefício, contribuindo para a economicidade e eficiência na aplicação dos recursos.
- Minimizar os impactos ambientais associados à contratação, implementando práticas de gestão de resíduos e logística sustentável, conforme previsto no estudo técnico preliminar.
- Promover a segurança alimentar dos alunos por meio de controles rigorosos de qualidade e segurança dos alimentos fornecidos, conforme as normas sanitárias vigentes.
- Fortalecer o planejamento estratégico da rede municipal de ensino por meio da integração das políticas de alimentação escolar com outras iniciativas educacionais e de saúde pública locais.
- Aumentar a satisfação dos alunos e suas famílias em relação à alimentação escolar oferecida, refletindo positivamente no desempenho e frequência escolar dos estudantes.

II. Providências a serem adotadas

Para assegurar a efetividade da contratação e o cumprimento dos objetivos estabelecidos, a administração pública deverá adotar as seguintes providências:

- Capacitar os servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato, garantindo que possuam conhecimento adequado sobre normas e procedimentos a serem seguidos.
- Implementar um sistema eficaz de controle de estoque nas escolas para monitorar a entrada e saída dos gêneros alimentícios, minimizando desperdícios e garantindo a eficiência no uso dos recursos.
- Desenvolver um cronograma claro e detalhado de entregas, assegurando que as escolas recebam os produtos no tempo exato para o preparo das refeições, sem comprometer a qualidade dos alimentos.
- Realizar reuniões periódicas com os fornecedores para alinhamento de expectativas e resolução de eventuais problemas que possam surgir durante o fornecimento.
- Estabelecer parcerias com cooperativas locais de reciclagem para a gestão adequada das embalagens dos produtos alimentícios, em linha com as medidas de mitigação de impactos ambientais.
- Garantir que todos os procedimentos estejam em conformidade com a legislação vigente, com atenção especial aos princípios de economicidade, legalidade e interesse público.
- Monitorar as variações de preços dos gêneros alimentícios no mercado para assegurar que os valores contratados continuem compatíveis com os praticados no mercado, ajustando o contrato conforme necessário.





12. Justificativa para adoção do registro de preços

A decisão de não adotar o sistema de registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede municipal de ensino de Guaraciaba do Norte/CE está fundamentada pela análise dos seguintes aspectos:

- A periodicidade e previsibilidade das necessidades de merenda escolar permitem um planejamento preciso das quantidades necessárias, reduzindo a necessidade de flexibilidade proporcionada pelo sistema de registro de preços.
- O fornecimento dos gêneros alimentícios é um serviço contínuo e essencial, demandando comprometimento com a entrega específica e regular para garantir o atendimento eficiente ao longo do ano letivo.
- A não adoção do registro de preços evita riscos associados à flutuação de preços ao longo do tempo e promove maior estabilidade orçamentária, sendo mais adequada considerando-se a natureza e a urgência da demanda.
- A experiência em contratações anteriores sugere que a demanda é estável o suficiente para justificar contratos diretos, garantindo assim condições mais favoráveis em termos de negociação de preços fixos e melhor assistência técnica.
- Considerando as diretrizes da Lei 14.133, especialmente o Art. 18, a contratação direta torna-se mais vantajosa em termos de eficiência, já que os gêneros alimentícios para a merenda escolar requerem condições específicas de armazenamento, transporte e entrega que seriam desafiadores de serem geridos sob um sistema de registro de preços.

13. Da vedação da participação de empresas na forma de consórcio

Neste processo de aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede municipal de ensino de Guaraciaba do Norte/CE, fica vedada a participação de empresas na forma de consórcio. Essa decisão está fundamentada na necessidade de garantir a simplicidade e eficiência do processo licitatório, além de evitar a complexidade administrativa e operacional que poderia advir da participação de consórcios.

A vedação à participação em consórcios neste caso específico se justifica considerando os seguintes pontos:

- A especificidade do objeto de aquisição, que não demanda a formação de consórcios para sua execução bem-sucedida.
- A intenção de assegurar uma administração mais direta e menos complexa dos contratos, facilitando, assim, a fiscalização e a gestão dos mesmos.
- A necessidade de promover uma ampla concorrência entre as empresas individuais, garantindo a isonomia e competitividade do certame, conforme estipulado na Lei 14.133/2021.
- Considerando o impacto econômico e o potencial para geração de economia de escala sem a necessidade de consórcios, visando ao melhor aproveitamento dos recursos públicos.

Desta forma, o posicionamento contra a formação de consórcios está alinhado com os princípios de economicidade e eficiência previstos na Lei 14.133/2021, garantindo que o processo de contratação atenda de maneira plena os interesses públicos envolvidos.





14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede municipal de ensino de Guaraciaba do Norte/CE pode gerar alguns impactos ambientais. Estes impactos devem ser analisados à luz da Lei 14.133/2021, que destaca a importância da transparência, do desenvolvimento nacional sustentável e da responsabilidade ambiental na condução de processos licitatórios e contratuais.

Os principais impactos ambientais esperados incluem:

- Geração de resíduos sólidos a partir das embalagens dos produtos alimentícios.
- Emissão de gases poluentes provenientes do transporte dos alimentos desde os fornecedores até as escolas.
- Desperdício de alimentos, caso não haja um adequado controle de estoque e planejamento de consumo.

Diante dos possíveis impactos identificados, as seguintes medidas mitigadoras são planejadas para minimizar os efeitos ambientais adversos:

- Implementação de um programa de gestão de resíduos sólidos, que incentivará a reciclagem das embalagens sempre que possível, em conformidade com as diretrizes estabelecidas na legislação vigente.
- Capacitação dos responsáveis pelo armazenamento e manejo dos alimentos nas escolas com relação a práticas de planejamento e controle de estoque, visando a redução do desperdício.
- Estabelecimento de parcerias com cooperativas de reciclagem locais para a adequada destinação das embalagens utilizadas, fortalecendo assim a economia circular e o desenvolvimento sustentável da região.
- Promoção de um planejamento logístico eficiente para o transporte dos alimentos, visando reduzir a emissão de gases poluentes e otimizar as rotas de entrega.

Essas medidas estão em conformidade com as diretrizes da Lei 14.133/2021, que incentiva práticas sustentáveis nas contratações públicas, buscando um equilíbrio entre desenvolvimento socioeconômico e a preservação ambiental.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

A contratação para a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede municipal de ensino de Guaraciaba do Norte/CE se mostra viável e razoável, conforme os critérios estabelecidos pela Lei 14.133/2021. A realização dessa aquisição é essencial para assegurar a continuidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atendendo às diretrizes nutricionais e de segurança alimentar estipuladas para a rede municipal de ensino.

- A presente contratação atende ao interesse público, garantindo a qualidade e variedade nutricional necessárias para os alunos da rede municipal, além de apoiar a política local de segurança alimentar.
- O processo é condizente com os princípios da economicidade e eficiência, ao considerar uma estimativa de valor baseada em cotações de mercado, refletindo





GOVERNO MUNICIPAL
**GUARACIABA
DO NORTE**

Resgatando a nossa dignidade
e mudando de nossa gente



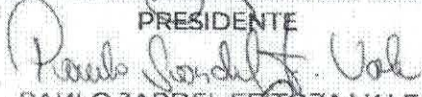
o praticado em contratações similares, conforme previsto no art. 23 da Lei 14.133/2021.

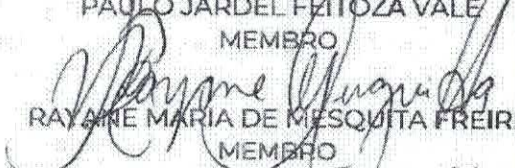
- As medidas mitigadoras para minimizar os impactos ambientais, como a gestão de resíduos e capacitação em controle de estoque, corroboram com os princípios de desenvolvimento nacional sustentável, conforme art. 5º da mesma lei.
- O alinhamento com o plano de contratações anual e as leis orçamentárias está assegurado, promovendo a coerência e integridade do planejamento estratégico da administração pública.
- Em suma, a aquisição proposta é indispensável para a manutenção do serviço público prestado à comunidade escolar e a análise criteriosa dos requisitos legais e operacionais confirma a adequação da contratação para atingir os objetivos desejados.

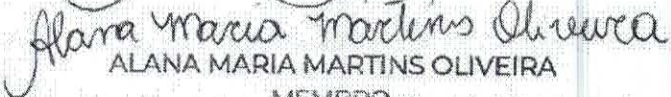
Guaraciaba do Norte / CE, 10 de fevereiro de 2025

EQUIPE DE PLANEJAMENTO


FERNANDO HENRIQUE MORAIS DO NASCIMENTO
PRESIDENTE


PAULO JARDEL FEITOZA VALE
MEMBRO


RAYANE MARIA DE MESQUITA FREIRE
MEMBRO


ALANA MARIA MARTINS OLIVEIRA
MEMBRO



Avenida Monsenhor Furtado | Nº 55 | Centro
CEP: 62.360-000 Guaraciaba do Norte - Ceará
Fone: (88) 3652-2150 | (88) 3652-2111
CNPJ (ME) Nº m 07.569.205/0001-31 | CGF nº 06.920.294-0