

EDITAL DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO 0112.001-2025

PREÂMBULO

O Município de Meruoca, através da Secretaria de Educação – Órgão Gerenciador, torna público que realizará Procedimento Auxiliar de Pré-Qualificação com o objeto **PRÉ-QUALIFICAÇÃO PARA REGISTRO DE PREÇO VISANDO FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**, para interessados em participar do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0112.01-2025**.

A documentação necessária para o credenciamento deverá ser enviada exclusivamente por meio da Plataforma M2A Compras (<https://compras.m2atecnologia.com.br/>) dentro do período estabelecido no cronograma abaixo:

O Edital e seus anexos estão disponíveis através dos seguintes locais:
PLATAFORMA M2A COMPRAS
PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS – PNCP;
SITE DO MUNICÍPIO (www.meruoca.ce.gov.br);
PORTAL DE LICITAÇÕES TCE-CE.

1. REGRAS GERAIS DA PRÉ-QUALIFICAÇÃO

- 1.1. Modalidade e Abrangência de Pré-Qualificação
- 1.2. Pré-Qualificação Subjetiva com Abrangência Parcial

A pré-qualificação será realizada na modalidade Subjetiva com Abrangência Parcial, destinada a avaliar integralmente a capacidade dos licitantes para participação em futuras contratações. Nesta modalidade, todos os requisitos técnicos e de habilitação necessários para a execução do contrato serão analisados detalhadamente, garantindo que os licitantes atendam integralmente às exigências do objeto da contratação.

Na modalidade Subjetiva com Abrangência Parcial, serão analisados os seguintes aspectos:

Experiência Comprovada: Documentação que comprove experiência relevante e compatível com o objeto da contratação. **Qualificação Técnica Específica:** Demonstração de competências e habilidades técnicas específicas para o objeto da futura contratação.

Esses requisitos asseguram que os licitantes possuam todas as condições necessárias para a execução do contrato, oferecendo segurança à administração e promovendo a eficiência no processo de seleção de fornecedores.

O procedimento de pré-qualificação subjetiva será realizado com inscrição temporária, estabelecendo um prazo específico para que os fornecedores interessados possam se inscrever e apresentar a documentação necessária para análise de suas qualificações. Esse formato é destinado a uma contratação específica, permitindo que a Administração avalie exclusivamente os fornecedores para o objeto em questão, garantindo a competitividade e a seleção eficiente de licitantes que atendam às necessidades do Município para essa contratação.

2. DO CRONOGRAMA:

INÍCIO DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS: 13 de janeiro de 2026.

FIM DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS: 28 de janeiro de 2026.

DIVULGAÇÃO DO RESULTADO DOS PRÉ-QUALIFICADOS: 29 de janeiro de 2026.

PRAZO RECURSAL E CONTRARRAZÕES: 30 de janeiro a 03 de fevereiro de 2026.

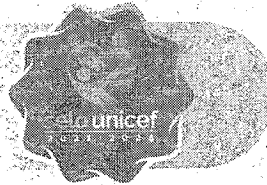
PUBLICAÇÃO DO JULGAMENTO DOS RECURSOS: 06 de fevereiro de 2026.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE 01: O cronograma acima encontra-se devidamente justificado no item 3 deste edital e está em conformidade com o princípio da eficiência, conforme previsto no artigo 5º, caput, da Lei Federal nº 14.133/2021. A fixação de um prazo específico para o procedimento de pré-qualificação visa garantir a celeridade e a racionalidade na condução do certame, evitando a sua abertura permanente, o que poderia acarretar prejuízos ao interesse público e comprometer a efetividade das políticas públicas a

Assinatura

em nome

do



serem implementadas.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE 02: Todas as decisões tomadas no âmbito desta pré-qualificação serão divulgadas e informadas na Plataforma M2A Compras, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no sítio oficial do Município, Portal de Licitações do Tribunal de Contas do Estado - TCE e no flanelógrafo da Prefeitura, constituindo-se como meios oficiais de intimação e notificação dos interessados. Além disso, o agente de contratação poderá utilizar outros meios de comunicação complementares, quando necessário, a fim de assegurar o contraditório e a ampla defesa, em observância ao devido processo legal. Essa medida reforça o compromisso com a transparência e a publicidade do processo, garantindo que todos os interessados tenham pleno conhecimento das decisões e possam exercer seus direitos de forma efetiva.

3. DA JUSTIFICATIVA DO CRONOGRAMA PREVISTO E DA JUSTIFICATIVA DO CRITÉRIO DE RECEBIMENTO DA DOCUMENTAÇÃO:

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

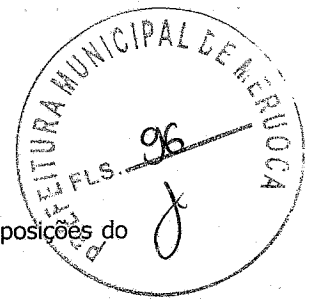
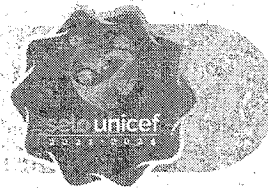
O período estipulado para o recebimento dos documentos atende aos princípios de isonomia e ampla participação, assegurando tempo suficiente para que os interessados preparem e submetam sua documentação. Conforme orientado pelo TCU, prazos muito curtos podem impedir a participação de potenciais interessados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

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

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

Os Licitantes interessados em participar do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0112.01-2025** com o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, deverão estar pré-qualificados, nos termos do presente edital.

Caso haja atraso no atual cronograma, a sessão pública será temporariamente interrompida, sendo exigido que todos os licitantes pré-qualificados, bem como aqueles que aguardam o desfecho do julgamento



de recurso, submetam suas propostas na plataforma eletrônica em conformidade com as disposições do edital do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0112.01-2025**.

O Edital será disponibilizado através da Plataforma M2A Compras, Site Oficial do Município, no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e no Portal de Licitações do TCE-CE. Informamos que pedidos de esclarecimento, impugnações ou qualquer tipo de informação sobre o Procedimento de Pré-Qualificação deve(m) ser enviada(s) por meio eletrônico através da Plataforma M2A Compras <https://compras.m2atecnologia.com.br/>.

4. DA COMPOSIÇÃO DO EDITAL

O Edital é composto de duas partes:

- a) Edital de Pré-Qualificação: Documento destinado à análise das condições de qualificação técnica dos interessados.
- b) Anexos: Termo de Referência / ETP / Mapa de Risco (Documento-base necessário para a contratação)

5. DO OBJETO DA PRÉ-QUALIFICAÇÃO

5.1. Constitui objeto deste Procedimento Auxiliar a **PRÉ-QUALIFICAÇÃO PARA REGISTRO DE PREÇO VISANDO FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**, cujo detalhamento se encontra inserido no Anexo I – Termo de Referência, que são partes integrantes deste Edital.

6. DOS RECURSOS FINANCEIROS

6.1 Em virtude do processo principal **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0112.01-2025**, ser via Sistema de Registro de Preço, não há necessidade imediata de alocar dotações orçamentárias, o que pode evitar o engessamento de recursos que ainda não tem uma aplicação definida. As dotações orçamentárias serão informadas quando houver a efetiva contratação, otimizando o uso do orçamento público.

7. DOS CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO

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

7.2. Não Será admitida a participação, nesta pré-qualificação, de empresas licitantes reunidas em consórcio, conforme justificativa constante no Termo de Referência, Anexo deste edital.

7.3. Como condição prévia ao exame da documentação de pré-qualificação da proponente, a comissão de contratação verificará eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto a existência de sanção, mediante a consulta nos seguintes cadastros:

- I - Cadastro Nacional de empresas inidôneas e suspensas-CEIS, mantida pela controladoria geral da união.
- II - Cadastro nacional de empresas punidas.

7.4. A consulta acima será realizada em nome da empresa proponente e de seu sócio majoritário, em observância ao artigo 12 da Lei nº 8.429/1992 (Lei de Improbidade Administrativa), bem como às disposições correlatas da Lei nº 14.133/2021, visando garantir a idoneidade e a regularidade dos participantes no processo de pré-qualificação.

8. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

8.1. A Documentação requerida nos itens seguintes deverá ser apresentada em 1 (uma) via, para qualificação técnica.

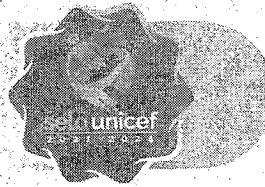
8.2. Os documentos de PRÉ-QUALIFICAÇÃO deverão ser apresentados na língua portuguesa, sem emendas, rasuras ou sobrescritos, com índice, paginadas, datadas e assinadas.

8.3. Os documentos relativos à Pré-Qualificação deverão ser enviados exclusivamente por meio da Plataforma M2A Compras (<https://compras.m2atecnologia.com.br/>).

8.4. Os documentos enviados deverão estar dentro do prazo de vigência da validade e poderão ser apresentados: a) em original; b) por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente; c) em cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da administração; d) por publicação em órgão da imprensa oficial.

9. DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA

- 9.1. Os proponentes deverão encaminhar, nos termos deste edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de qualificação, observando integralmente as exigências legais e regulamentares aplicáveis:



9.1.1. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Conforme as exigências contidas no item 8.29 e seus subitens do Termo de Referência – Anexo.

9.1.2. DEMAIS EXIGÊNCIAS:

- a) ATO CONSTITUTIVO a fim de identificar a licitante;
b) CONSULTA CONSOLIDADA TCU para comprovação de inexistência de sanções;
c) Documento de Identificação do proprietário (pessoa com capacidade de praticar atos em nome da empresa) e Comprovação da Capacidade de Representação da Empresa.

10. DOS JULGAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO

10.1. A Documentação especificada neste Edital constitui parte integrante do processo de PRÉ-QUALIFICAÇÃO.

10.2. A análise da documentação apresentada para fins de Qualificação Técnica será realizada pelo Agente de Contratação e serão Pré-Qualificadas todas as proponentes que atenderem a todos os itens obrigatórios no Edital.

10.3. A documentação deverá definir claramente para quais itens/lotes a Proponente está se candidatando.

10.4. Somente as empresas Pré-qualificadas poderão participar do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0112.01-2025** cujo objeto destina-se ao qual o presente procedimento auxiliar se refere, de acordo com as exigências e prazos definidos neste Edital.

10.5. A Proponente que deixar de apresentar a Documentação de qualificação técnica exigida no presente Edital será automaticamente inabilitada, não se admitindo, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para a complementação desses documentos.

11. DOS PRAZOS

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

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

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

12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

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

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

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

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

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

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

12.6. Os recursos poderão ser enviados por meio eletrônico na Plataforma M2A Compras no endereço <https://compras.m2atecnologia.com.br>.

12.7. Na ausência de normas disciplinadoras específicas neste edital, o agente de contratação ou o agente público competente poderá se utilizar dos princípios e diretrizes estabelecidos na Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro (LINDB) – Decreto-Lei nº 4.657/1942, especialmente no que tange à interpretação e aplicação das normas administrativas.

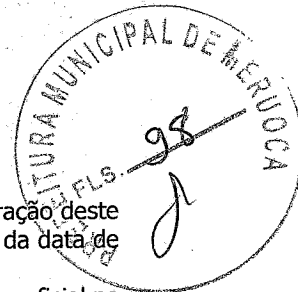
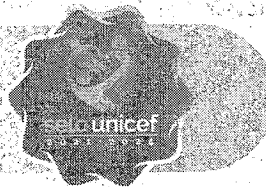
13. DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO:

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

13.1.1. As impugnações ao Edital deverão ser dirigidas ao Agente de Contratação, por meio eletrônico na Plataforma M2A Compras no endereço <https://compras.m2atecnologia.com.br>.

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

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



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

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

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

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

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

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

13.7. Na ausência de normas disciplinadoras específicas neste edital, o agente de contratação ou o agente público competente poderá se utilizar dos princípios e diretrizes estabelecidos na Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro (LINDB) – Decreto-Lei nº 4.657/1942, especialmente no que tange à interpretação e aplicação das normas administrativas.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. O Agente de Contratação rejeitará a documentação que seja apresentada em desacordo com as exigências do Edital.

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

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

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

14.5. Não será permitido a qualquer proponente solicitar a retirada de documentação após a sua entrega.

14.6. Os casos omissos serão decididos pela Agente de Contratação.

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

14.8. Os Licitantes interessados em participar do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0112.01-2025** com o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, deverão estar pré-qualificados.

14.9. Na ausência de normas disciplinadoras específicas neste edital, o agente de contratação ou o agente público competente poderá se utilizar dos princípios e diretrizes estabelecidos na Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro (LINDB) – Decreto-Lei nº 4.657/1942, especialmente no que tange à interpretação e aplicação das normas administrativas.

14.10. A ausência de impugnação ao edital presume-se como aceitação integral, por parte da proponente, de todas as condições e exigências estabelecidas no certame, configurando a preclusão do direito de questionamento posterior sobre cláusulas e critérios do edital.

14.11. A participação no presente Procedimento Auxiliar de Pré-Qualificação implica a aceitação integral dos termos deste edital, incluindo o reconhecimento e a concordância expressa dos licitantes quanto aos meios de comunicação e notificação nele estabelecidos. Os participantes declaram-se cientes de que todas as comunicações e notificações realizadas conforme as disposições do edital serão consideradas válidas e eficazes para todos os efeitos, não podendo alegar desconhecimento de quaisquer informações, atos ou exigências decorrentes do procedimento.

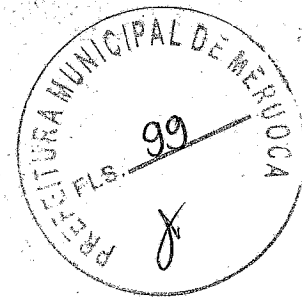
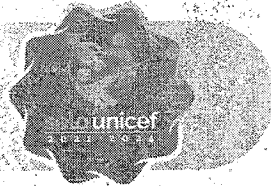
Meruoca-CE, 13 de janeiro de 2026.



Francisco Ícaro Gomes Martins
Ordenador de Despesas da Secretaria de Educação

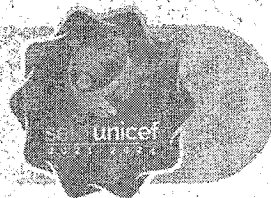


GOVERNO MUNICIPAL DE
MERUOCA
UNINDO SONHOS, CONSTRUINDO HISTÓRIAS!



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA





TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

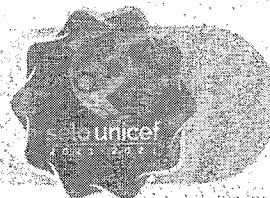
1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROVENIENTES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

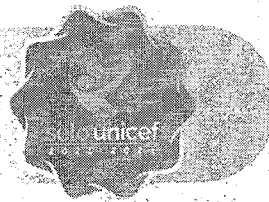
SEQ	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	açúcar refinado tipo 1 (pct c/ 01kg), de primeira qualidade livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto	10.620,00	Quilograma
	açúcar refinado tipo 1 (pct c/ 01kg), de primeira qualidade livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto		
2	ARROZ BRANCO, POLIDO TIPO 01 (pct c/ 01kg), Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento, Validade mínima 10 meses da data de entrega do produto.	8.590,00	Quilograma
	arroz branco, polido tipo 01 (pct c/ 01kg), livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento, validade mínima 10 meses da data de entrega do produto.		
3	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 01 (pct c/ 01kg), Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto.	10.490,00	Quilograma
	arroz parboilizado tipo 01 (pct c/ 01kg), livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto.		
4	FEIJÃO CARIOCA TIPO 01 (pct com 01kg), novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de unidades; em pacotes de 1 kg, acondicionados em fardos 30 kg, data de fabricação e validade no mínimo de 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.	2.700,00	Quilograma
	feijão carioca tipo 01 (pct com 01kg), novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de unidades; em pacotes de 1 kg, acondicionados em fardos 30 kg, data de fabricação e validade no mínimo de 12 meses; com registro no ministério da agricultura.		
5	Feijão corda (pct com 01 kg), novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, inseto de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas, e livre de unidades; em pacotes de 1 kg, acondicionado em fardos de 30 kg, data de fabricação e validade no mínimo de 12 meses, com registro no Ministério da agricultura.	2.000,00	Quilograma
	feijão corda (pct com 01 kg), novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, inseto de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas, e livre de unidades; em pacotes de 1 kg, acondicionado em fardos de 30 kg, data de fabricação e validade no mínimo de 12 meses, com registro no ministério da agricultura.		



6	MACARRÃO ESPAGUETE (pct c/ 400g) Macarrão vitaminado, tipo espaguete fino, cor amarelo claro, sem colesterol, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, embalados em pacotes de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Com registro no Ministério da Saúde. Validade mínima 10 meses.	11.880,00	Pacote
macarrão espaguete (pct c/ 400g) macarrão vitaminado, tipo espaguete fino, cor amarelo claro, sem colesterol, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, embalados em pacotes de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, com registro no ministério da saúde. Validade mínima 10 meses.			
7	SAL REFINADO IODADO (pct c/ 01 kg), sem impurezas, registro no ministério da saúde e constituído de acordo com o decreto 15.697/75-MS.	1.690,00	Quilograma
sal refinado iodado (pct c/ 01 kg), sem impurezas, registro no ministério da saúde e constituído de acordo com o decreto 15.697/75- ms.			
8	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1º TIPO PATINHO (pct c/ 500g), Contendo de 4 a 5% no máximo de gordura, embalagem de 500g, congelada, contendo no rótulo dados do fabricante, registro no ministério da agricultura -serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF)- EMBALADA EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE E LACARADO. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado, no ato da entrega o produto não deve apresentar sinais de descongelamento como salmoura e amolecimento da embalagem. A cor e o odor devem ser característicos do produto. Validade mínima 1 ano.	16.260,00	Pacote
carne bovina moída de 1º tipo patinho (pct c/ 500g), contendo de 4 a 5% no máximo de gordura, embalagem de 500g, congelada, contendo no rótulo dados do fabricante, registro no ministério da agricultura -serviço de inspeção municipal (sim), estadual (sip) e/ou federal (sif)- embalada em saco plástico resistente e lacarado. o produto deve ser entregue em caminhão refrigerado, no ato da entrega o produto não deve apresentar sinais de descongelamento como salmoura e amolecimento da embalagem. a cor e o odor devem ser característicos do produto. validade mínima 1 ano.			
9	SARDINHA AO ÓLEO COMESTÍVEL (125G), produto elaborado com sardinha integras, descabeçadas, descamadas e livres de nadadeiras, conservado em óleo comestível, com valores significativos de Omega 3. Com abridor acoplado na embalagem. Validade 08 meses	10.690,00	Unidade
sardinha ao óleo comestível (125g), produto elaborado com sardinha integras, descabeçadas, descamadas e livres de nadadeiras, conservado em óleo comestível, com valores significativos de omega 3. com abridor acoplado na embalagem. validade 08 meses			
10	CORTES DE FRANGO CONGELADO SEM PELE E SEM OSSO (PEITO) – com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalados com peso de 1kg a 1,5kg em embalagem plástica, acondicionados em caixas com 18 a 20 kg. Devendo constar nº registro no SIF, SIE ou SIM. Validade 12 meses. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado	18.390,00	Quilograma
cortes de frango congelado sem pele e sem osso (peito) – com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. embalados com peso de 1kg a 1,5kg em embalagem plástica, acondicionados em caixas com 18 a 20 kg. devendo constar nº registro no sif, sie ou sim. validade 12 meses. o produto deve ser entregue em caminhão refrigerado			
11	CORTES DE FRANGO CONGELADO COXA SOBRECOXA – com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem	6.400,00	Quilograma



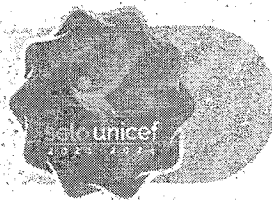
	manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalados com peso de 1kg a 1,5kg em embalagem plástica, acondicionados em caixas com 18 a 20 kg. Devendo constar n° registro no SIF, SIE ou SIM. Validade 12 meses. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado		
	cortes de frango congelado coxa sobrecoxa – com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. embalados com peso de 1kg a 1,5kg em embalagem plástica, acondicionados em caixas com 18 a 20 kg. devendo constar n° registro no sif, sie ou sim. validade 12 meses. o produto deve ser entregue em caminhão refrigerado		
12	CARNE BOVINA TIPO (musculo) - Congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, 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. Devendo constar n° registro no SIF, SIE ou SIM. Validade 12 meses. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado	6.500,00	Quilograma
	carne bovina tipo (musculo) - congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. isento de: excesso de gordura e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, 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. devendo constar n° registro no sif, sie ou sim. validade 12 meses. o produto deve ser entregue em caminhão refrigerado		
13	CARNE SUINA PERNIL – especificações: congelada, cortada em cubos de aproximadamente 30g. Embalagem primária plástica transparente a vácuo. Em pacotes de 1kg, inviolados, íntegros não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem, produto com coloração natural, características, sem osso. Embalagem secundária em caixas de papelão. Devendo constar n° registro no SIF, SIE ou SIM. Validade 12 meses. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado	6.500,00	Quilograma
	carne suína pernil – especificações: congelada, cortada em cubos de aproximadamente 30g. embalagem primária plástica transparente a vácuo. em pacotes de 1kg, inviolados, íntegros não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem, produto com coloração natural, características, sem osso. embalagem secundária em caixas de papelão. devendo constar n° registro no sif, sie ou sim. validade 12 meses. o produto deve ser entregue em caminhão refrigerado		
14	PST (SOJA C/ 400G) Proteína de Soja texturizada, sabor carne ou frango. Embalagem primária em pacotes de 400g, acondicionadas em fardo de até 10 Kg. Livre de impurezas e validade adequada para o consumo. Registro no Ministério da Saúde.	5.030,00	Pacote
	pst (soja c/ 400g) proteína de soja texturizada, sabor carne ou frango. embalagem primária em pacotes de 400g, acondicionadas em fardo de até 10 kg. livre de impurezas e validade adequada para o consumo. registro no ministério da saúde.		
15	OVO DE GALINHA, tamanho médio 50g. Bandeja com 30 unidades, com invólucro em PVC atóxico. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Devendo constar n° registro no SIF, SIE ou SIM	2.420,00	Bandeja
	ovo de galinha, tamanho médio 50g. bandeja com 30 unidades, com invólucro em pvc atóxico. rotulagem de acordo com a legislação vigente. devendo constar n° registro no sif, sie ou sim		
16	FECULA DE MANDIOCA TIPO 1 (GOMA)- Grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente,	1.300,00	Quilograma



	contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
	fecula de mandioca tipo 1 (goma)- grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
17	FARINHA DE TRIGO – (EMBALAGEM 1KG) Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido à partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, ausência de sujidades, parasitos e larvas, determinados pela portaria 354, de 18 de julho de 1996. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo 1 quilo. Conter data de fabricação, a qual não deve ser superior a 30 dias no ato da entrega, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	1.900,00	Quilograma
	farinha de trigo – (embalagem 1kg) farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico, produto obtido à partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, ausência de sujidades, parasitos e larvas, determinados pela portaria 354, de 18 de julho de 1996. embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo 1 quilo. conter data de fabricação, a qual não deve ser superior a 30 dias no ato da entrega, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.		
18	PÓ PARA PREPARO DE CAFÉ. Em embalagem de 250g, livre de impurezas acondicionado em embalagens secundaria integra com fardo de 20pct. Validade mínima de 8 meses na entrega	700,00	Unidade
	pó para preparo de café. em embalagem de 250g, livre de impurezas acondicionado em embalagens secundaria integra com fardo de 20pct. validade mínima de 8 meses na entrega		
19	FLOCÃO DE MILHO PARA CUSCUZ (PCT C/ 500G) FLOCÃO de Milho, rico em vitaminas e minerais, pré-cozido, 100% natural, sem adição de sal, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em pacotes de 500g, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima 10 meses.	17.260,00	Pacote
	flocão de milho para cuscuz (pct c/ 500g) flocação de milho, rico em vitaminas e minerais, pré-cozido, 100% natural, sem adição de sal, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. embalagem em pacotes de 500g, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. validade mínima 10 meses.		
20	AMIDO DE MILHO (CAIXA C/ 200G), Para preparo de mingaus, livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade mínima 10 meses.	2.810,00	Caixa
	amido de milho (caixa c/ 200g), para preparo de mingaus, livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. validade mínima 10 meses.		
21	LEITE SOJA, MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM SOJA SABOR BAUNILHA, OU CHOCOLATE – enriquecido com vitaminas, sem lactose,	140,00	Litro

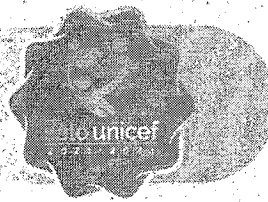
[Handwritten signature]

...ido, 100%
...nço, isent
...violada
...alagem m

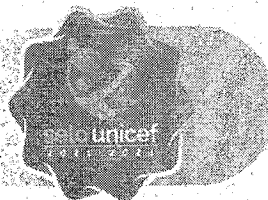


	selecionado a partir de matérias primas selecionadas. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de poliéster metalizado/PEBD, atóxico.		
	leite soja, mistura em pó para o preparo de alimento com soja sabor baunilha, ou chocolate – enriquecido com vitaminas, sem lactose, selecionado a partir de matérias primas selecionadas. embalagem: deve estar intacta, em pacotes de poliéster metalizado/pebd, atóxico.		
22	LEITE EM PÓ INTEGRAL (PCT C/ 200G). Composição centesimal mínima: 25 g de proteína, fortificado com ferro e vitamina C,A,D, nutrientes essenciais para a alimentação saudável e ausente de impurezas pacote de 200 g e fardos de 10 kg (50 pct). Em embalagem aluminizada com data de fabricação e validade impressas. Devendo constar n° e registro no SIF. Validade mínima 1 ano	17.700,00	Pacote
	leite em pó integral (pct c/200g). composição centesimal mínima: 25 g de proteína, fortificado com ferro e vitamina c,a,d, nutrientes essenciais para a alimentação saudável e ausente de impurezas pacote de 200 g e fardos de 10 kg (50 pct). em embalagem aluminizada com data de fabricação e validade impressas. devendo constar n° e registro no sif. validade mínima 1 ano		
23	FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL SEM LACTOSE, (LATA 400G) à base de leite de vaca, óleos vegetais e maltodextrina (única fonte de carboidratos); sendo enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos opção adequada na intolerância à lactose. Validade mínima 1 ano após a entrega	60,00	Litro
	fórmula infantil especial sem lactose, (lata 400g) à base de leite de vaca, óleos vegetais e maltodextrina (única fonte de carboidratos); sendo enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferrô e outros oligoelementos opção adequada na intolerância à lactose. validade mínima 1 ano após a entrega		
24	MISTURA PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA NAPOLITANO, CHOCOLATE- ingredientes: Mistura homogênea, de coloração marrom e odor característica; constituída de açúcar cristal, maltodextrina, leite em pó integral, soro de leite em pó,cacau em pó, lecitinado e vermelho, óleo de palma, aromas artificiais de baunilha e de morango,estabilizante e espessante goma (INS 412) e corante artificial dióxido de titânio (INS 171). Não contem glúten. Embalagem: Sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechados, contendo 1 kg de produto cada, acondicionado em caixas de papelão ondulado, com capacidade para 10 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de fabricação.	930,00	Unidade
	mistura para o preparo de bebida láctea napolitano, chocolate- ingredientes: mistura homogênea, de coloração marrom e odor característica; constituída de açúcar cristal, maltodextrina, leite em pó integral, soro de leite em pó,cacau em pó, lecitinado e vermelho, óleo de palma, aromas artificiais de baunilha e de morango,estabilizante e espessante goma (ins 412) e corante artificial dióxido de titânio (ins 171). não contem glúten. embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechados, contendo 1 kg de produto cada, acondicionado em caixas de papelão ondulado, com capacidade para 10 kg. o produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de fabricação.		
25	AVEIA EM FLOCOS FINOS- isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.	1.360,00	Caixa
	aveia em flocos finos- isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.		
26	BISCOITO POPULAR DOCE (PCT C/ 400G) livre de gorduras trans de impurezas, umidade e insetos. Registro no Ministério da saúde e órgãos competentes e validade mínima de 08 meses da entrega do produto.	6.100,00	Pacote
	biscoito popular doce (pct c/ 400g) livre de gorduras trans de impurezas, umidade e insetos. registro no ministério da saúde e órgãos competentes e validade mínima de 08 meses da entrega do produto.		
27	BISCOITO POPULAR SALGADO (pct c/ 400g) livre de gorduras trans, de impurezas, umidade e insetos. Registro no Ministério da saúde e órgãos competentes e validade mínima de 08 meses da entrega do produto.	5.560,00	Pacote
	biscoito popular salgado (pct c/ 400g) livre de gorduras trans, de impurezas, umidade e insetos. registro no ministério da saúde e órgãos competentes e validade mínima de 08 meses da entrega do produto.		

[Handwritten signature]



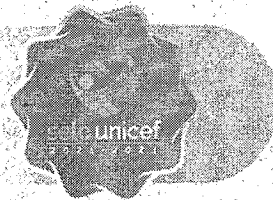
28	BISCOITO DOCE ROSQUINHA TIPO CHOCOLATE/COCO 400g, constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxica contendo 400g do produto. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 8 meses a partir da entrega na unidade.	3.000,00	Pacote
biscoito doce rosquinha tipo chocolate/coco 400g, constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. produto deve seguir a legislação vigente. embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxica contendo 400g do produto, o produto deverá apresentar validade de no mínimo 8 meses a partir da entrega na unidade.			
29	BISCOITO SEM LACTOSE - Biscoito ou bolacha doce tipo Maria, isento de lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, estabilizantes e fermentos e sal. Embalagem plástica contendo 400 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses	70,00	Pacote
biscoito sem lactose - biscoito ou bolacha doce tipo maria, isento de lactose. ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (vitamina b9), água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, estabilizantes e fermentos e sal. embalagem plástica contendo 400 gramas do produto. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade de no mínimo 06 meses			
30	BISCOITO DE POLVILHO, isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 300 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote.	3.400,00	Pacote
biscoito de polvilho, isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 300 gramas, 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). no seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote.			
31	PÃO CASEIRO: Produto fresco, a massa deve conter no mínimo tais ingredientes: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, óleo de soja, fermento biológico, sal açúcar, água. O Pão precisa ser bem crescido (não batumado) e assado. Embalagem/rotulagem: deve ser embalado um a um em pacotes plásticos transparentes próprio para alimentos, contendo etiqueta com no mínimo tais informações: nome do fornecedor, data de fabricação e data de validade.	32.000,00	Unidade
pão caseiro: produto fresco, a massa deve conter no mínimo tais ingredientes: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, óleo de soja, fermento biológico, sal açúcar, água. o pão precisa ser bem crescido (não batumado) e assado. embalagem/rotulagem: deve ser embalado um a um em pacotes plásticos transparentes próprio para alimentos, contendo etiqueta com no mínimo tais informações: nome do fornecedor, data de fabricação e data de validade.			
32	COLORAU (PCT C/ 100G), em pó, fino homogêneo, sem sal obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelha, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pacotes plástico, transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente embalagem primária em pacotes, livre de impurezas, insetos ou micro-organismos que possam torná-lo impróprio para o consumo ou comprometer o armazenamento. Validade mínima 10 meses	3.260,00	Pacote
colorau (pct c/ 100g), em pó, fino homogêneo, sem sal obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelha, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pacotes plástico, transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente embalagem primária em pacotes, livre de impurezas, insetos ou micro-organismos que possam torná-lo impróprio para o consumo ou comprometer o armazenamento. validade mínima 10 meses			
33	ÓLEO DE SOJA (GR C/ 900ML) Óleo de soja puro, refinado, claro, rico em ômega 3, ômega 6 e vitamina E, zero de gordura trans e livre de colesterol. Embalado em garrafa PET, não amassadas, sem estofamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de	1.760,00	Unidade



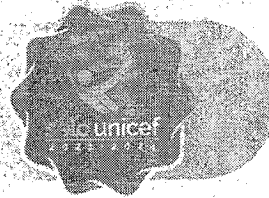
	identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 10 meses		
	óleo de soja (gr c/ 900ml) óleo de soja puro, refinado, claro, rico em ômega 3, ômega 6 e vitamina e, zero de gordura trans e livre de colesterol. embalado em garrafa pet, não amassadas, sem estofamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. validade mínima de 10 meses		
34	MARGARINA - (Embalagem 5kg) Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 60% de lipídios. Sem sal. Para uso culinário, embaladas em pote limpo, resistente, atóxico, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 5kg de peso líquido. A embalagem deverá apresentar 5kg unidade, externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, informações nutricionais. Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que tange a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Validade mínima de 8 meses aparte da data da entrega.	100,00	Unidade
	margarina - (embalagem 5kg) produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 60% de lipídios, sem sal. para uso culinário, embaladas em pote limpo, resistente, atóxico, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 5kg de peso líquido. a embalagem deverá apresentar 5kg unidade, externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, informações nutricionais. deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que tange a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. validade mínima de 8 meses aparte da data da entrega.		
35	MOLHO DE TOMATE simples concentrado com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso - emb. 300g, validade mínima de 8 meses.	980,00	Pacote
	molho de tomate simples concentrado com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. o produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso - emb. 300g, validade mínima de 8 meses.		
36	ALHO IN NATURA KG; Aparência fresca e são, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.	632,00	Quilograma
	alho in natura kg; aparência fresca e são, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.		
37	ADOÇANTE DIETÉTICO COM STÉVIA (100ml) apresenta na sua composição; água; sorbitol; edulcorantes artificiais climato de sódio e sacarina sódica; edulcorantes naturais glicosídeos de steviol; conservantes benzoato de sódio, sorbatode potássio e acidulante ácido cítrico.	30,00	Unidade
	adoçante dietético com stévia (100ml) apresenta na sua composição; água; sorbitol; edulcorantes artificiais climato de sódio e sacarina sódica; edulcorantes naturais glicosídeos de steviol; conservantes benzoato de sódio, sorbatode potássio e acidulante ácido cítrico.		



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	AÇÚCAR REFINADO TIPO 1 (pct c/ 01kg), de primeira qualidade livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto	10620.0	Quilograma	4,56	48.427,20
AÇÚCAR REFINADO TIPO 1 (pct c/ 01kg), de primeira qualidade livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto					
2	ARROZ BRANCO, POLIDO TIPO 01 (pct c/ 01kg), Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento, Validade mínima 10 meses da data de entrega do produto.	8590.0	Quilograma	5,72	49.134,80
ARROZ BRANCO, POLIDO TIPO 01 (pct c/ 01kg), Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento, Validade mínima 10 meses da data de entrega do produto.					
3	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 01 (pct c/ 01kg), Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto.	10490.0	Quilograma	6,10	63.989,00
ARROZ PARBOILIZADO TIPO 01 (pct c/ 01kg), Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto.					
4	FEIJÃO CARIOCA TIPO 01 (pct com 01kg), novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de unidades; em pacotes de 1 kg, acondicionados em fardos 30 kg, data de fabricação e validade no mínimo de 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.	2700.0	Quilograma	8,36	22.572,00
FEIJÃO CARIOCA TIPO 01 (pct com 01kg), novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de unidades; em pacotes de 1 kg, acondicionados em fardos 30 kg, data de fabricação e validade no mínimo de 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.					
5	Feijão corda (pct com 01 kg), novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, inseto de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas, e livre de unidades; em pacotes de 1 kg, acondicionado em fardos de 30 kg, data de fabricação e validade no mínimo de 12 meses, com registro no Ministério da agricultura.	2000.0	Quilograma	8,56	17.120,00
Feijão corda (pct com 01 kg), novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, inseto de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas, e livre de unidades; em pacotes de 1 kg, acondicionado em fardos de 30 kg, data de fabricação e validade no mínimo de 12 meses, com registro no Ministério da agricultura.					



6	MACARRÃO ESPAGUETE (pct c/ 400g) Macarrão vitaminado, tipo espaguete fino, cor amarelo claro, sem colesterol, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, embalados em pacotes de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Com registro no Ministério da Saúde. Validade mínima 10 meses.	11880.0	Pacote	3,91	46.450,80
MACARRÃO ESPAGUETE (pct c/ 400g) Macarrão vitaminado, tipo espaguete fino, cor amarelo claro, sem colesterol, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, embalados em pacotes de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Com registro no Ministério da Saúde. Validade mínima 10 meses.					
7	SAL REFINADO IODADO (pct c/ 01 kg), sem impurezas, registro no ministério da saúde e constituído de acordo com o decreto 15.697/75-MS.	1690.0	Quilograma	1,40	2.366,00
SAL REFINADO IODADO (pct c/ 01 kg), sem impurezas, registro no ministério da saúde e constituído de acordo com o decreto 15.697/75-MS.					
8	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1º TIPO PATINHO (pct c/ 500g), Contendo de 4 a 5% no máximo de gordura, embalagem de 500g, congelada, contendo no rótulo dados do fabricante, registro no ministério da agricultura -serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF)- EMBALADA EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado, no ato da entrega o produto não deve apresentar sinais de descongelamento como salmoura e amolecimento da embalagem. A cor e o odor devem ser característicos do produto. Validade mínima 1 ano.	16260.0	Pacote	11,19	181.949,40
CARNE BOVINA MOÍDA DE 1º TIPO PATINHO (pct c/ 500g), Contendo de 4 a 5% no máximo de gordura, embalagem de 500g, congelada, contendo no rótulo dados do fabricante, registro no ministério da agricultura -serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF)- EMBALADA EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado, no ato da entrega o produto não deve apresentar sinais de descongelamento como salmoura e amolecimento da embalagem. A cor e o odor devem ser característicos do produto. Validade mínima 1 ano.					
9	SARDINHA AO ÓLEO COMESTÍVEL (125G), produto elaborado com sardinha integras, descabeçadas, descamadas e livres de nadadeiras, conservado em óleo comestível, com valores significativos de Ômega 3. Com abridor acoplado na embalagem. Validade 08 meses	10690.0	Unidade	6,13	65.529,70



SARDINHA AO ÓLEO COMESTÍVEL (125G), produto elaborado com sardinha integras, descabeçadas, descamadas e livres de nadadeiras, conservado em óleo comestível, com valores significativos de Omega 3. Com abridor acoplado na embalagem. Validade 08 meses					
10	CORTES DE FRANGO CONGELADO SEM PELE E SEM OSSO (PEITO) – com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalados com peso de 1kg a 1,5kg em embalagem plástica, acondicionados em caixas com 18 a 20 kg. Devendo constar nº registro no SIF, SIE ou SIM. Validade 12 meses. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado	18390.0	Quilograma	27,40	503.886,00
CORTES DE FRANGO CONGELADO SEM PELE E SEM OSSO (PEITO) – com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalados com peso de 1kg a 1,5kg em embalagem plástica, acondicionados em caixas com 18 a 20 kg. Devendo constar nº registro no SIF, SIE ou SIM. Validade 12 meses. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado					
11	CORTES DE FRANGO CONGELADO COXA SOBRECOXA – com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalados com peso de 1kg a 1,5kg em embalagem plástica, acondicionados em caixas com 18 a 20 kg. Devendo constar nº registro no SIF, SIE ou SIM. Validade 12 meses. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado	6400.0	Quilograma	17,33	110.912,00
CORTES DE FRANGO CONGELADO COXA SOBRECOXA – com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalados com peso de 1kg a 1,5kg em embalagem plástica, acondicionados em caixas com 18 a 20 kg. Devendo constar nº registro no SIF, SIE ou SIM. Validade 12 meses. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado					
12	CARNE BOVINA TIPO (musculo) - Congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura e aponervose, coloração arroxeadas, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, 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. Devendo constar nº registro no SIF, SIE ou SIM. Validade 12 meses. O	6500.0	Quilograma	35,37	229.905,00

[Handwritten signature]



	produto deve ser entregue em caminhão refrigerado				
	CARNE BOVINA TIPO (musculo) - Congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, 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. Devendo constar n° registro no SIF, SIE ou SIM. Validade 12 meses. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado				
13	CARNE SUINA PERNIL - especificações: congelada, cortada em cubos de aproximadamente 30g. Embalagem primária plástica transparente a vácuo. Em pacotes de 1kg, inviolados, íntegros não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem, produto com coloração natural, características, sem osso. Embalagem secundária em caixas de papelão. Devendo constar n° registro no SIF, SIE ou SIM. Validade 12 meses. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado	6500.0	Quilograma	24,34	158.210,00
	CARNE SUINA PERNIL - especificações: congelada, cortada em cubos de aproximadamente 30g. Embalagem primária plástica transparente a vácuo. Em pacotes de 1kg, inviolados, íntegros não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem, produto com coloração natural, características, sem osso. Embalagem secundária em caixas de papelão. Devendo constar n° registro no SIF, SIE ou SIM. Validade 12 meses. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado				
14	PST (SOJA C/ 400G) Proteína de Soja texturizada, sabor carne ou frango. Embalagem primária em pacotes de 400g, acondicionadas em fardo de até 10 Kg. Livre de impurezas e validade adequada para o consumo. Registro no Ministério da Saúde.	5030.0	Pacote	5,04	25.351,20
	PST (SOJA C/ 400G) Proteína de Soja texturizada, sabor carne ou frango. Embalagem primária em pacotes de 400g, acondicionadas em fardo de até 10 Kg. Livre de impurezas e validade adequada para o consumo. Registro no Ministério da Saúde.				
15	OVO DE GALINHA, tamanho médio 50g. Bandeja com 30 unidades, com invólucro em PVC atóxico. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Devendo constar n° registro no SIF, SIE ou SIM	2420.0	Bandeja	19,60	47.432,00
	OVO DE GALINHA, tamanho médio 50g. Bandeja com 30 unidades, com invólucro em PVC atóxico. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Devendo constar n° registro no SIF, SIE ou SIM				
16	FECULA DE MANDIOCA TIPO 1 (GOMA)- Grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	1300.0	Quilograma	6,40	8.320,00
	FECULA DE MANDIOCA TIPO 1 (GOMA)- Grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades,				



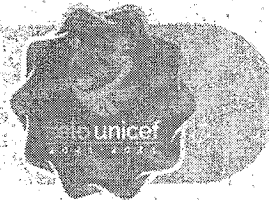
parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
17	FARINHA DE TRIGO – (EMBALAGEM 1KG) Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido à partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, ausência de sujidades, parasitos e larvas, determinados pela portaria 354, de 18 de julho de 1996. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo 1 quilo. Conter data de fabricação, a qual não deve ser superior a 30 dias no ato da entrega, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	1900.0	Quilograma	6,42	12.198,00
FARINHA DE TRIGO – (EMBALAGEM 1KG) Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido à partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, ausência de sujidades, parasitos e larvas, determinados pela portaria 354, de 18 de julho de 1996. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo 1 quilo. Conter data de fabricação, a qual não deve ser superior a 30 dias no ato da entrega; validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.					
18	PÓ PARA PREPARO DE CAFÉ. Em embalagem de 250g, livre de impurezas acondicionado em embalagens secundaria integra com fardo de 20pct. Validade mínima de 8 meses na entrega	700.0	Unidade	17,10	11.970,00
PÓ PARA PREPARO DE CAFÉ. Em embalagem de 250g, livre de impurezas acondicionado em embalagens secundaria integra com fardo de 20pct. Validade mínima de 8 meses na entrega					
19	FLOCÃO DE MILHO PARA CUSCUZ (PCT C/ 500G) FLOCÃO de Milho, rico em vitaminas e minerais, pré-cozido, 100% natural, sem adição de sal, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em pacotes de 500g, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima 10 meses.	17260.0	Pacote	2,06	35.555,60
FLOCÃO DE MILHO PARA CUSCUZ (PCT C/ 500G) FLOCÃO de Milho, rico em vitaminas e minerais, pré-cozido, 100% natural, sem adição de sal, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em pacotes de 500g, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima 10 meses.					
20	AMIDO DE MILHO (CAIXA C/ 200G), Para preparo de mingaus, livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam	2810.0	Caixa	5,46	15.342,60



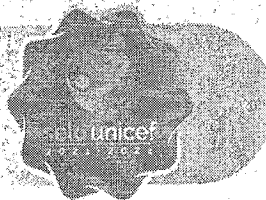
	torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade mínima 10 meses.				
AMIDO DE MILHO (CAIXA C/ 200G), Para preparo de mingaus, livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade mínima 10 meses.					
21	LEITE SOJA, MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM SOJA SABOR BAUNILHA, OU CHOCOLATE - enriquecido com vitaminas, sem lactose, selecionado a partir de matérias primas selecionadas. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de poliéster metalizado/PEBD, atóxico,	140.0	Litro	18,98	2.657,20
LEITE SOJA, MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM SOJA SABOR BAUNILHA, OU CHOCOLATE - enriquecido com vitaminas, sem lactose, selecionado a partir de matérias primas selecionadas. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de poliéster metalizado/PEBD, atóxico,					
22	LEITE EM PÓ INTEGRAL (PCT C/ 200G). Composição centesimal mínima: 25 g de proteína, fortificado com ferro e vitamina C,A,D, nutrientes essenciais para a alimentação saudável e ausente de impurezas pacote de 200 g e fardos de 10 kg (50 pct). Em embalagem aluminizada com data de fabricação e validade impressas. Devendo constar n° e registro no SIF. Validade mínima 1 ano	17700.0	Pacote	7,48	132.396,00
LEITE EM PÓ INTEGRAL (PCT C/ 200G). Composição centesimal mínima: 25 g de proteína, fortificado com ferro e vitamina C,A,D, nutrientes essenciais para a alimentação saudável e ausente de impurezas pacote de 200 g e fardos de 10 kg (50 pct). Em embalagem aluminizada com data de fabricação e validade impressas. Devendo constar n° e registro no SIF. Validade mínima 1 ano					
23	FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL SEM LACTOSE, (LATA 400G) à base de leite de vaca, óleos vegetais e maltodextrina (única fonte de carboidratos); sendo enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos opção adequada na intolerância à lactose. Validade mínima 1 ano após a entrega	60.0	Litro	62,17	3.730,20
FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL SEM LACTOSE, (LATA 400G) à base de leite de vaca, óleos vegetais e maltodextrina (única fonte de carboidratos); sendo enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos opção adequada na intolerância à lactose. Validade mínima 1 ano após a entrega					
24	MISTURA PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA NAPOLITANO, CHOCOLATE- ingredientes: Mistura homogênea, de coloração marrom e odor característica; constituída de açúcar cristal, maltodextrina, leite em pó integral, soro de leite em pó, cacau em pó, lecitinado e vermelho, óleo de palma, aromas artificiais de baunilha e de morango, estabilizante e espessante goma (INS 412) e corante artificial dióxido de titânio (INS 171). Não contem glúten. Embalagem: Sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechados, contendo 1 kg de produto cada, acondicionado em caixas de papelão ondulado, com capacidade para 10 kg. O produto deverá	930.0	Unidade	28,94	26.914,20



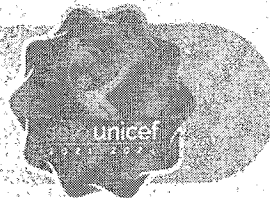
	apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de fabricação.				
MISTURA PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA NAPOLITANO, CHOCOLATE- ingredientes: Mistura homogênea, de coloração marrom e odor característica; constituída de açúcar cristal, maltodextrina, leite em pó integral, soro de leite em pó, cacau em pó, lecitinado e vermelho, óleo de palma, aromas artificiais de baunilha e de morango, estabilizante e espessante goma (INS 412) e corante artificial dióxido de titânio (INS 171). Não contem glúten. Embalagem: Sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechados, contendo 1 kg de produto cada, acondicionado em caixas de papelão ondulado, com capacidade para 10 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de fabricação.					
25	AVEIA EM FLOCOS FINOS- Isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.	1360,0	Caixa	6,39	8.690,40
AVEIA EM FLOCOS FINOS- Isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.					
26	BISCOITO POPULAR DOCE (PCT C/ 400G) livre de gorduras trans de impurezas, umidade e insetos. Registro no Ministério da saúde e órgãos competentes e validade mínima de 08 meses da entrega do produto.	6100,0	Pacote	5,29	32.269,00
BISCOITO POPULAR DOCE (PCT C/ 400G) livre de gorduras trans de impurezas, umidade e insetos. Registro no Ministério da saúde e órgãos competentes é validade mínima de 08 meses da entrega do produto.					
27	BISCOITO POPULAR SALGADO (pct c/ 400g) livre de gorduras trans, de impurezas, umidade e insetos. Registro no Ministério da saúde e órgãos competentes e validade mínima de 08 meses da entrega do produto.	5560,0	Pacote	5,90	32.804,00
BISCOITO POPULAR SALGADO (pct c/ 400g) livre de gorduras trans, de impurezas, umidade e insetos. Registro no Ministério da saúde e órgãos competentes e validade mínima de 08 meses da entrega do produto.					
28	BISCOITO DOCE ROSQUINHA TIPO CHOCOLATE/COCO 400g, constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxica contendo 400g do produto, O produto deverá apresentar validade de no mínimo 8 meses a partir da entrega na unidade.	3000,0	Pacote	4,97	14.910,00
BISCOITO DOCE ROSQUINHA TIPO CHOCOLATE/COCO 400g, constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxica contendo 400g do produto, O produto deverá apresentar validade de no mínimo 8 meses a partir da entrega na unidade.					
29	BISCOITO SEM LACTOSE - Biscoito ou bolacha doce tipo Maria, isento de lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, estabilizantes e fermentos e sal. Embalagem plástica contendo 400 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses	70,0	Pacote	9,06	634,20
BISCOITO SEM LACTOSE - Biscoito ou bolacha doce tipo Maria, isento de lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, estabilizantes e fermentos e sal. Embalagem plástica contendo 400 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses					



30	BISCOITO DE POLVILHO, isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 300 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote.	3400.0	Pacote	7,50	25.500,00
BISCOITO DE POLVILHO, isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 300 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote.					
31	PÃO CASEIRO: Produto fresco, a massa deve conter no mínimo tais ingredientes: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, óleo de soja, fermento biológico, sal açúcar, água. O Pão precisa ser bem crescido (não batumado) e assado. Embalagem/rotulagem: deve ser embalado um a um em pacotes plásticos transparentes próprio para alimentos, contendo etiqueta com no mínimo tais informações: nome do fornecedor, data de fabricação e data de validade.	32000.0	Unidade	0,72	23.040,00
PÃO CASEIRO: Produto fresco, a massa deve conter no mínimo tais ingredientes: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, óleo de soja, fermento biológico, sal açúcar, água. O Pão precisa ser bem crescido (não batumado) e assado. Embalagem/rotulagem: deve ser embalado um a um em pacotes plásticos transparentes próprio para alimentos, contendo etiqueta com no mínimo tais informações: nome do fornecedor, data de fabricação e data de validade.					
32	COLORAU (PCT C/100G), em pó, fino homogêneo, sem sal obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelha, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pacotes plástico, transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente embalagem primária em pacotes, livre de impurezas, insetos ou micro-organismos que possam torná-lo impróprio para o consumo ou comprometer o armazenamento. Validade mínima 10 meses	3260.0	Pacote	2,90	9.454,00
COLORAU (PCT C/100G), em pó, fino homogêneo, sem sal obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelha, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pacotes plástico, transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente embalagem primária em pacotes, livre de impurezas, insetos ou micro-organismos que possam torná-lo impróprio para o consumo ou comprometer o armazenamento. Validade mínima 10 meses					
33	ÓLEO DE SOJA (GR C/ 900ML) Óleo de soja puro, refinado, claro, rico em ômega 3, ômega 6 e vitamina E, zero de gordura trans e livre de colesterol. Embalado em garrafa PET, não amassadas, sem estofamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação	1760.0	Unidade	10,27	18.075,20



	nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 10 meses				
	ÓLEO DE SOJA (GR C/ 900ML) Óleo de soja puro, refinado, claro, rico em ômega 3, ômega 6 e vitamina E, zero de gordura trans e livre de colesterol. Embalado em garrafa PET, não amassadas, sem estofamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 10 meses				
34	MARGARINA – (Embalagem 5kg) Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 60% de lipídios. Sem sal. Para uso culinário, embaladas em pote limpo, resistente, atóxico, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 5kg de peso líquido. A embalagem deverá apresentar 5kg unidade, externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, informações nutricionais. Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que tange a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Validade mínima de 8 meses aparte da data da entrega.	100,0	Unidade	49,76	4.976,00
	MARGARINA – (Embalagem 5kg) Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 60% de lipídios. Sem sal. Para uso culinário, embaladas em pote limpo, resistente, atóxico, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 5kg de peso líquido. A embalagem deverá apresentar 5kg unidade, externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, informações nutricionais. Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que tange a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Validade mínima de 8 meses aparte da data da entrega.				
35	MOLHO DE TOMATE simples concentrado com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – emb. 300g, validade mínima de 8 meses.	980,0	Pacote	3,49	3.420,20
	MOLHO DE TOMATE simples concentrado com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – emb. 300g, validade mínima de 8 meses.				
36	ALHO IN NATURA KG; Aparência fresca e são, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.	632,0	Quilograma	36,27	22.922,64
	ALHO IN NATURA KG; Aparência fresca e são, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.				
37	ADOÇANTE DIETÉTICO COM STÉVIA (100ml) apresenta na sua	30,0	Unidade	8,80	264,00



composição; água; sorbitol; edulcorantes artificiais climato de sódio e sacarina sódica; edulcorantes naturais glicosídeos de stevia; conservantes benzoato de sódio, sorbatode potássio e acidulante ácido cítrico.					
ADOÇANTE DIETÉTICO COM STÉVIA (100ml) apresenta na sua composição; água; sorbitol; edulcorantes artificiais climato de sódio e sacarina sódica; edulcorantes naturais glicosídeos de stevia; conservantes benzoato de sódio, sorbatode potássio e acidulante ácido cítrico.					

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 ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, CONFORME ESTABELECE O ART. 84 DA Lei Nº 14.133 DE 1º DE ABRIL DE 2021.

1.4.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.019.278,54 (dois milhões e dezenove mil, duzentos e setenta e oito reais e cinquenta e quatro centavos)

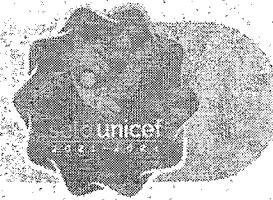
1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

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

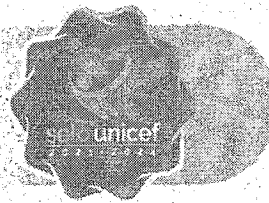
- 4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.
- 4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

- 5.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias úteis, 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: Av. Pedro Sampaio, 385, Divino Salvador, Meruoca / CE.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, 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).
- 6.2. 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).
- 6.3. 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.
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.



6.5. 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.

6.6. 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).

6.7. 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.

6.7.1. 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;

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

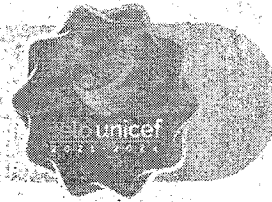
6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7.4. 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.

6.7.5. 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.

6.8. 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.

6.8.1. 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.

6.9. 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.

6.9.1. 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.

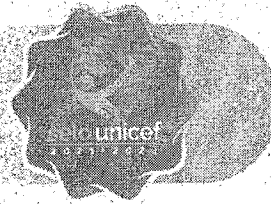
6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.9.3. 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.

6.9.4. 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.

6.10. 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.

6.11. 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.



7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. 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.

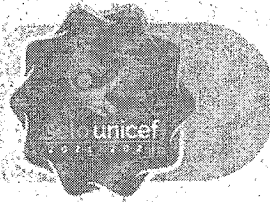
7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

7.5. 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.

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. 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.



7.9. 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.

7.9.1. 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.

7.10. 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.

7.11. 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;

7.12. 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.

7.13. 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.

7.14. 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.

7.15. 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.

7.16. 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.

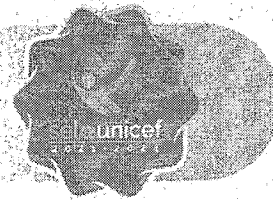
7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato; caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

7.18. 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.

7.19. 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.

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

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



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

7.22.1. 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.

7.23. 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.

7.24.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.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. 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 Item.

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

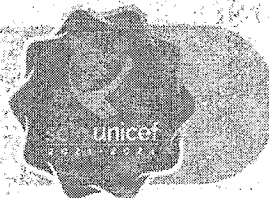
Habilitação Jurídica

8.3. Cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

8.5. 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>;

8.6. 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;

8.7. 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.

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

8.9. 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

8.10. 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.

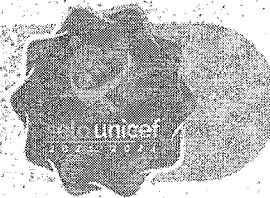
8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.12. 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.

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

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

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



8.15. 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.

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

8.17. 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;

8.18. 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;

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

8.20. 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.

8.21. 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

8.22. 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;

8.23. 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. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e 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).

8.25. 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.

8.26. 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 (§1º do art. 65 da Lei nº 14.133, de 2021).

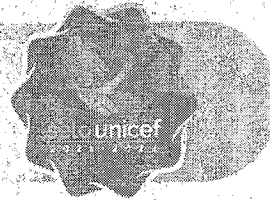
8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27.1. 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

8.28. Declaração assinada por contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade (CRC) que ateste a capacidade financeira da empresa para o fornecimento dos produtos/serviços objeto desta licitação.

Qualificação Técnica

8.29. 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.

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

8.31. 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.

8.32. Alvará Sanitário da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual.

8.33. Declaração formal da empresa atestando que possui capacidade técnica e operacional para fornecer os produtos descritos no edital e que cumprirá todos os requisitos técnicos e prazos estabelecidos.

8.34. Os documentos solicitados na Qualificação Técnica deverão ser apresentados para fins de Aptidão Técnica através de Procedimento Auxiliar de Pré-Qualificação, publicado anteriormente, não havendo necessidade de serem reapresentados no certame para comprovação técnica, devendo ser apresentado somente o Certificado de Pré-Qualificação.

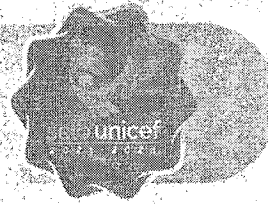
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. O controle e o gerenciamento das atas de registro de preços serão realizados pelo órgão gerenciador, quanto a:

- I - os quantitativos e os saldos;
- II - as solicitações de adesão; e
- III - o remanejamento das quantidades.

9.2. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

9.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;



9.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

9.3. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o disposto no art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.3.1. Os instrumentos acima especificados serão assinados no prazo de validade da ata de registro de preços.

9.4. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.5. A vigência dos contratos decorrentes do sistema de registro de preços será estabelecida no edital, observado o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

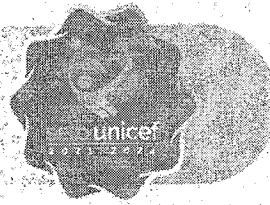
10. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

10.1. A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

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

11. DAS AMOSTRAS

11.1. A Administração solicitará da(s) licitante(s) vencedor(as) a apresentação das amostras, com a respectiva identificação do nome da empresa, telefone, e-mail, o número da Licitação e do item/lote para análise técnica do bem/produto antes da homologação da licitação em favor da vencedora.



11.2 Após declarado o vencedor na fase de disputa de lances, poderá ser solicitado, referente aos itens/lotes de produtos, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, a contar da convocação via chat, para apresentação de amostras (ao menos 01 (uma) amostra para o item arrematado no lote). As amostras deverão ser entregues na Secretaria de Educação de Meruoca, no endereço Avenida Carlos Davi, N° 410, Centro, Meruoca-CE.

11.3 As amostras não poderão ser devolvidas uma vez que, servirão de análise para aprovação/desaprovação pelo quadro técnico da Secretaria contratante ou servidor devidamente designado para tal, como responsável pela análise, devendo o interessado solicitar a expedição do comprovante de entrega. Caso haja a desaprovação de alguma amostra, a empresa será declarada DESCLASSIFICADA.

11.4 Os produtos deverão apresentar a rotulagem, inclusive a nutricional, tudo em conformidade com a legislação em vigor;

11.5 Na entrega das amostras, os licitantes deverão apresentar ficha técnica (original ou cópia autenticada) dos produtos;

11.6 As fichas técnicas se fazem necessárias de forma a garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos beneficiados;

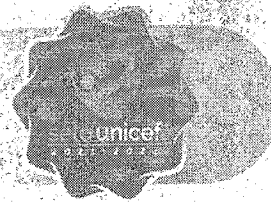
11.7 As fichas técnicas deverão estar atualizadas, constar data da emissão e a assinatura de um responsável técnico habilitado ou declaração da empresa fabricante do produto em papel timbrado datada e assinada pelo responsável técnico pelo produto contendo informações sobre composição nutricional, ingredientes, tipo de embalagem e registro no órgão competente;

11.8 As amostras deverão ainda ser acompanhadas de Laudo físico-químico e microbiológico atualizado dos produtos, exceto frutas e legumes, conforme solicitado, com os seguintes parâmetros:

* FÍSICO-QUÍMICO: PH, umidade, lipídios e proteínas;

* MICROBIOLÓGICO: coliformes totais, coliformes fecais, salmonella e estafilococos coagulose positiva.

11.9 Após decorrido o prazo de entrega das amostras, não será permitido fazer ajustes, trocas, substituições ou modificações no produto apresentado para fins de adequá-lo à especificação constante deste Termo de Referência. Assim a empresa será desclassificada para o lote em questão.



11.10 Após realizada a entrega total exigida no local indicado, a Secretaria interessada terá o prazo de até 02 (dois) dias para emitir laudo de classificação ou desclassificação das amostras apresentadas. Em caso de emissão do Laudo em menor tempo, será comunicado via chat do pregão para prosseguimento da sessão.

11.11 Caso o licitante vencedor tenha sua amostra APROVADA, este deverá apresentar sua proposta de preços ajustada, no prazo de até 02 (duas) horas após a solicitação via sistema.

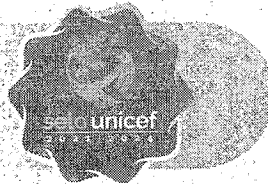
11.12 Caso o licitante tenha suas amostras DESAPROVADAS pela Administração, será desclassificada nos itens julgados, sendo convocado imediatamente o licitante classificado pela ordem de classificação da fase de lances, até que se conclua a fase de apresentação de amostras.

Meruoca/CE, 13 de janeiro de 2026.


SILVIA MARIA DO NASCIMENTO FREITAS
RESPONSÁVEL

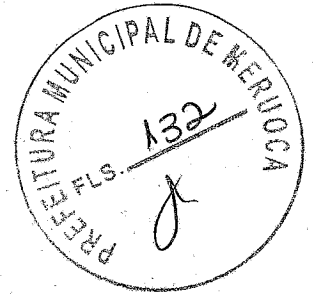
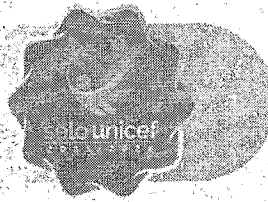


GOVERNO MUNICIPAL DE
MERUOCA
UNINDO SONHOS, CONSTRUINDO HISTÓRIAS



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

A) APÊNDICE DO TERMO DE REFERÊNCIA – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E MAPA DE RISCOS



Estudo Técnico Preliminar

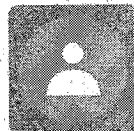
Processo administrativo Nº 0112.01-2025



Unidade responsável
Fundo Municipal de Educação
Prefeitura Municipal de Meruoca



Data
13/01/2026



Responsável
Comissão De Planejamento

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação visa atender à demanda da rede municipal de ensino de Meruoca/CE quanto à oferta regular e adequada de alimentação escolar aos alunos matriculados nas etapas da Educação Infantil, Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos (EJA) e demais modalidades atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

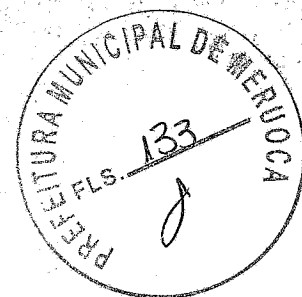
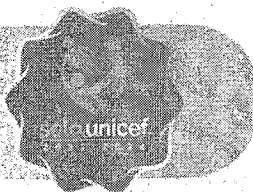
A alimentação escolar é um direito assegurado constitucionalmente (art. 208, VII, da CF/88) e representa um instrumento essencial para a promoção da saúde, do rendimento escolar e da permanência dos alunos na escola. A oferta de refeições equilibradas e seguras contribui diretamente para o desenvolvimento físico e cognitivo dos educandos, especialmente em contextos de vulnerabilidade social.

A contratação de gêneros alimentícios, conforme pauta elaborada pela nutricionista responsável, contempla produtos secos, perecíveis e congelados, com especificações técnicas que atendem às exigências nutricionais e sanitárias previstas na Resolução FNDE nº 06/2020. A aquisição será realizada por meio de processo licitatório, com vistas à garantir a economicidade, a transparência e a eficiência na aplicação dos recursos públicos, além de assegurar o abastecimento contínuo das unidades escolares ao longo do ano letivo.

Diante disso, a contratação é necessária, urgente e legalmente obrigatória, sendo parte integrante do planejamento anual da Secretaria Municipal de Educação e vinculada à execução das políticas públicas de alimentação escolar.

2. ÁREA REQUISITANTE

30



Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Educação - FME	Silvia Maria do Nascimento Freitas

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

As empresas interessadas deverão comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista, atender integralmente às disposições do edital publicado, observar a legislação e jurisdição aplicável ao processo licitatório, além de cumprir requisitos técnicos e sanitários indispensáveis à execução contratual. Será exigida a comprovação de capacidade logística e técnica, bem como registros em órgãos de inspeção oficial, garantindo a qualidade e segurança dos gêneros alimentícios fornecidos. Demais requisitos complementares poderão ser estabelecidos no edital, em conformidade com a legislação vigente.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para a definição dos parâmetros de contratação e da estimativa de valores, foi realizado levantamento de mercado com base em preços públicos já praticados em certames licitatórios anteriores, bem como em registros de empenhos, liquidações e pagamentos efetuados por prefeituras da região. Os preços apurados refletem a realidade de mercado e demonstram exequibilidade econômica e financeira para o presente edital, assegurando que os valores estimados estejam compatíveis com a prática administrativa e com a legislação vigente.

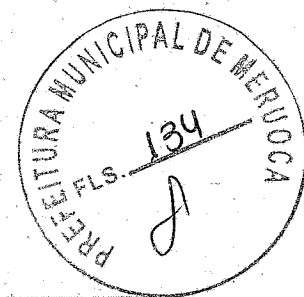
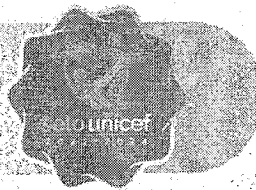
Dessa forma, o levantamento de mercado confirma que a contratação é viável, transparente e fundamentada em parâmetros objetivos, atendendo ao princípio da economicidade e à necessidade de assegurar a regularidade do fornecimento da merenda escolar.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

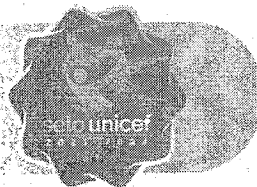
A solução como um todo consiste na aquisição direta de gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, por meio de Pregão Eletrônico em modo de disputa aberto, aliado à pré-qualificação de empresas. Será adotado o Sistema de Registro de Preços.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
------	-----------	------	------



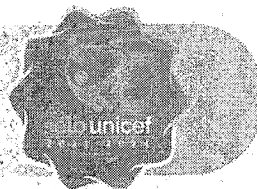
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	ACÚCAR REFINADO TIPO 1 (pct c/ 01kg), de primeira qualidade livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto	10.620,000	Quilograma
2	ARROZ BRANCO, POLIDO TIPO 01 (pct c/ 01kg), Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento, Validade mínima 10 meses da data de entrega do produto.	8.590,000	Quilograma
3	ARRÓZ PARBOILIZADO TIPO 01 (pct c/ 01kg), Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto.	10.490,000	Quilograma
4	FEIJÃO CARIOCA TIPO 01 (pct com 01kg), novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa; pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de unidades; em pacotes de 1 kg, acondicionados em fardos 30 kg, data de fabricação e validade no mínimo de 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.	2.700,000	Quilograma
5	Feijão corda (pct com 01 kg), novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, inseto de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas, e livre de unidades; em pacotes de 1 kg, acondicionado em fardos de 30 kg, data de fabricação e validade no mínimo de 12 meses, com registro no Ministério da agricultura.	2.000,000	Quilograma
6	MACARRÃO ESPAGUETE (pct c/ 400g) Macarrão vitaminado, tipo espaguete fino, cor amarelo claro, sem colesterol, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, embalados em pacotes de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Com registro no Ministério da Saúde. Validade mínima 10 meses.	11.880,000	Pacote
7	SAL REFINADO IODADO (pct c/ 01 kg), sem impurezas, registro no ministério da saúde e constituído de acordo com o decreto 15.697/75-MS.	1.690,000	Quilograma
8	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1º TIPO PATINHO (pct c/ 500g), Contendo de 4 a 5% no máximo de gordura, embalagem de 500g, congelada, contendo no rótulo dados do fabricante, registro no ministério da agricultura -serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF)- EMBALADA EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado, no ato da entrega o produto não deve apresentar sinais de descongelamento como salmoura e amolecimento da embalagem. A cor e o odor devem ser característicos do produto. Validade mínima 1 ano.	16.260,000	Pacote
9	SARDINHA AO ÓLEO COMESTÍVEL (125G), produto elaborado com sardinha integras, descabeçadas, descamadas e livres de nadadeiras, conservado em óleo comestível, com valores significativos de Omega 3. Com abridor acoplado na embalagem. Validade 08 meses	10.690,000	Unidade
10	CORTES DE FRANGO CONGELADO SEM PELE E SEM OSSO (PEITO) - com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalados com peso de 1kg a 1,5kg em embalagem plástica, acondicionados em caixas com 18 a 20 kg. Devendo constar nº registro no SIF, SIE ou SIM. Validade 12 meses. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado	18.390,000	Quilograma



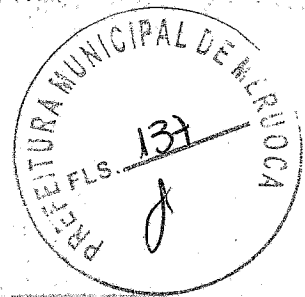
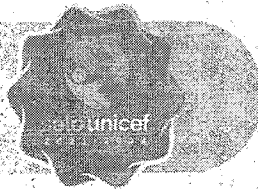
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
11	CORTES DE FRANGO CONGELADO COXA SOBRECORA – com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalados com peso de 1kg a 1,5kg em embalagem plástica, acondicionados em caixas com 18 a 20 kg. Devendo constar nº registro no SIF, SIE ou SIM. Validade 12 meses. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado	6.400,000	Quilograma
12	CARNE BOVINA TIPO (musculo) - Congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura e aponevose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, 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. Devendo constar nº registro no SIF, SIE ou SIM. Validade 12 meses. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado	6.500,000	Quilograma
13	CARNE SUINA PERNIL – especificações: congelada, cortada em cubos de aproximadamente 30g. Embalagem primária plástica transparente a vácuo. Em pacotes de 1kg, inviolados, íntegros não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem, produto com coloração natural, características, sem osso. Embalagem secundária em caixas de papelão. Devendo constar nº registro no SIF, SIE ou SIM. Validade 12 meses. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado	6.500,000	Quilograma
14	PST (SOJA C/ 400G) Proteína de Soja texturizada, sabor carne ou frango. Embalagem primária em pacotes de 400g, acondicionadas em fardo de até 10 Kg. Livre de impurezas e validade adequada para o consumo. Registro no Ministério da Saúde.	5.030,000	Pacote
15	OVO DE GALINHA, tamanho médio 50g. Bandeja com 30 unidades, com invólucro em PVC atóxico. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Devendo constar nº registro no SIF, SIE ou SIM	2.420,000	Bandeja
16	FECULA DE MANDIOCA TIPO 1 (GOMA)- Grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	1.300,000	Quilograma
17	FARINHA DE TRIGO – (EMBALAGEM 1KG) Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, ausência de sujidades, parasitos e larvas, determinados pela portaria 354, de 18 de julho de 1996. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo 1 quilo. Conter data de fabricação, a qual não deve ser superior a 30 dias no ato da entrega, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	1.900,000	Quilograma
18	PÓ PARA PREPARO DE CAFÉ. Em embalagem de 250g, livre de impurezas acondicionado em embalagens secundária íntegra com fardo de 20pct. Validade mínima de 8 meses na entrega	700,000	Unidade



GOVERNO MUNICIPAL DE
MERUOCA
UNINDO BOMAS, CONSTRUINDO HISTÓRIAS



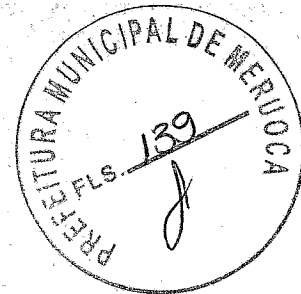
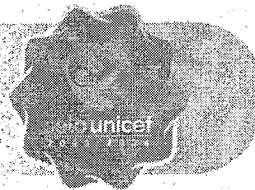
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
19	FLOCÃO DE MILHO PARA CUSCUZ (PCT C/ 500G) FLOCÃO de Milho, rico em vitaminas e minerais, pré-cozido, 100% natural, sem adição de sal, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em pacotes de 500g, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima 10 meses.	17.260,000	Pacote
20	AMIDO DE MILHO (CAIXA C/ 200G), Para preparo de mingaus, livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade mínima 10 meses.	2.810,000	Caixa
21	LEITE SOJA, MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM SOJA SABOR BAUNILHA, OU CHOCOLATE - enriquecido com vitaminas, sem lactose, selecionado a partir de matérias primas selecionadas. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de poliéster metalizado/PEBD, atóxico,	140,000	Litro
22	LEITE EM PÓ INTEGRAL (PCT C/ 200G). Composição centesimal mínima: 25 g de proteína, fortificado com ferro e vitamina C,A,D, nutrientes essenciais para a alimentação saudável e ausente de impurezas pacote de 200 g e fardos de 10 kg (50 pct). Em embalagem aluminizada com data de fabricação e validade impressas. Devendo constar nº e registro no SIF. Validade mínima 1 ano	17.700,000	Pacote
23	FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL SEM LACTOSE, (LATA 400G) à base de leite de vaca, óleos vegetais e maltodextrina (única fonte de carboidratos); sendo enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos opção adequada na intolerância à lactose. Validade mínima 1 ano após a entrega	60,000	Litro
24	MISTURA PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA NAPOLITANO, CHOCOLATE- ingredientes: Mistura homogênea, de coloração marrom e odor característica; constituída de açúcar cristal, maltodextrina, leite em pó integral, soro de leite em pó, cacau em pó, lecitinado e vermelho, óleo de palma, aromas artificiais de baunilha e de morango, estabilizante e espessante goma (INS 412) e corante artificial dióxido de titânio (INS 171). Não contem glúten. Embalagem: Sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechados, contendo 1 kg de produto cada, acondicionado em caixas de papelão ondulado, com capacidade para 10 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de fabricação.	930,000	Unidade
25	AVEIA EM FLOCOS FINOS- Isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.	1.360,000	Caixa
26	BISCOITO POPULAR DOCE (PCT C/ 400G) livre de gorduras trans de impurezas, umidade e insetos. Registro no Ministério da saúde e órgãos competentes e validade mínima de 08 meses da entrega do produto.	6.100,000	Pacote
27	BISCOITO POPULAR SALGADO (pct c/ 400g) livre de gorduras trans, de impurezas, umidade e insetos. Registro no Ministério da saúde e órgãos competentes e validade mínima de 08 meses da entrega do produto.	5.560,000	Pacote
28	BISCOITO DOCE ROSQUINHA TIPO CHOCOLATE/COCO 400g, constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxica contendo 400g do produto, O produto deverá apresentar validade de no mínimo 8 meses a partir da entrega na unidade.	3.000,000	Pacote



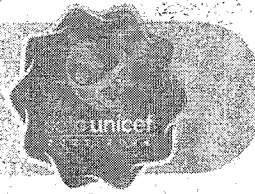
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
29	BISCOITO SEM LACTOSE - Biscoito ou bolacha doce tipo Maria, isento de lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, estabilizantes e fermentos e sal. Embalagem plástica contendo 400 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses	70,000	Pacote
30	BISCOITO DE POLVILHO, isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 300 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote.	3.400,000	Pacote
31	PÃO CASEIRO: Produto fresco, a massa deve conter no mínimo tais ingredientes: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, óleo de soja, fermento biológico, sal açúcar, água. O Pão precisa ser bem crescido (não batumado) e assado. Embalagem/rotulagem: deve ser embalado um a um em pacotes plásticos transparentes próprio para alimentos, contendo etiqueta com no mínimo tais informações: nome do fornecedor, data de fabricação e data de validade.	32.000,000	Unidade
32	COLORAU (PCT C/ 100G), em pó, fino homogêneo, sem sal obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelha, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pacotes plástico, transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente embalagem primária em pacotes, livre de impurezas, insetos ou micro-organismos que possam torná-lo impróprio para o consumo ou comprometer o armazenamento. Validade mínima 10 meses	3.260,000	Pacote
33	ÓLEO DE SOJA (GR C/ 900ML) Óleo de soja puro, refinado, claro, rico em ômega 3, ômega 6 e vitamina E, zero de gordura trans e livre de colesterol. Embalado em garrafa PET, não amassadas, sem estofamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 10 meses	1.760,000	Unidade
34	MARGARINA – (Embalagem 5kg) Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 60% de lipídios. Sem sal. Para uso culinário, embaladas em pote limpo, resistente, atóxico, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 5kg de peso líquido. A embalagem deverá apresentar 5kg unidade, externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, informações nutricionais. Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que tange a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Validade mínima de 8 meses aparte da data da entrega.	100,000	Unidade
35	MOLHO DE TOMATE simples concentrado com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – emb. 300g, validade mínima de 8 meses.	980,000	Pacote
36	ALHO IN NATURA KG; Aparência fresca e são, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.	632,000	Quilograma
37	ADOÇANTE DIETÉTICO COM STÉVIA (100ml) apresenta na sua composição; água; sorbitol; edulcorantes artificiais clonato de sódio e sacarina sódica; edulcorantes naturais glicosídeos de steviol; conservantes benzoato de sódio, sorbatode potássio e acidulante ácido cítrico.	30,000	Unidade



GOVERNO MUNICIPAL DE
MERUOCA
UNINDO SONHOS, CONSTRUINDO HISTÓRIAS!



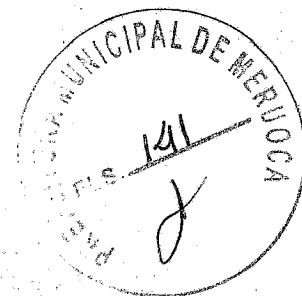
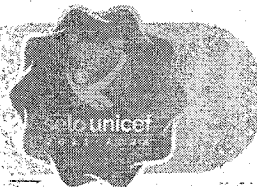
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
6	MACARRÃO ESPAGUETE (pct c/ 400g) Macarrão vitaminado, tipo espaguete fino, cor amarelo claro, sem colesterol, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, embalados em pacotes de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Com registro no Ministério da Saúde. Validade mínima 10 meses.	11.880,000	Pacote	3,91	46.450,80
7	SAL REFINADO IODADO (pct c/ 01 kg), sem impurezas, registro no ministério da saúde e constituído de acordo com o decreto 15.697/75-MS.	1.690,000	Quilograma	1,40	2.366,00
8	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1º TIPO PATINHO (pct c/ 500g), Contendo de 4 a 5% no máximo de gordura, embalagem de 500g, congelada, contendo no rótulo dados do fabricante, registro no ministério da agricultura -serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF)- EMBALADA EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE E LACARADO. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado, no ato da entrega o produto não deve apresentar sinais de descongelamento como salmoura e amolecimento da embalagem. A cor e o odor devem ser característicos do produto. Validade mínima 1 ano.	16.260,000	Pacote	11,19	181.949,40
9	SARDINHA AO ÓLEO COMESTÍVEL (125G), produto elaborado com sardinha íntegras, descabeçadas, descarnadas e livres de nadadeiras, conservado em óleo comestível, com valores significativos de Omega 3. Com abridor acoplado na embalagem. Validade 08 meses	10.690,000	Unidade	6,13	65.529,70
10	CORTES DE FRANGO CONGELADO SEM PELE E SEM OSSO (PEITO) – com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalados com peso de 1kg a 1,5kg em embalagem plástica, acondicionados em caixas com 18 a 20 kg. Devendo constar nº registro no SIF, SIE ou SIM. Validade 12 meses. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado	18.390,000	Quilograma	27,40	503.886,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
11	CORTES DE FRANGO CONGELADO COXA SOBRECOXA – com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalados com peso de 1kg a 1,5kg em embalagem plástica, acondicionados em caixas com 18 a 20 kg. Devendo constar n° registro no SIF, SIE ou SIM. Validade 12 meses. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado	6.400,000	Quilograma	17,33	110.912,00
12	CARNE BOVINA TIPO (musculo) - Congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelha-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura e aponevose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, 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. Devendo constar n° registro no SIF, SIE ou SIM. Validade 12 meses. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado	6.500,000	Quilograma	35,37	229.905,00
13	CARNE SUINA PERNIL – especificações: congelada, cortada em cubos de aproximadamente 30g. Embalagem primária plástica transparente a vácuo. Em pacotes de 1kg, inviolados, íntegros não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem, produto com coloração natural, características, sem osso. Embalagem secundária em caixas de papelão. Devendo constar n° registro no SIF, SIE ou SIM. Validade 12 meses. O produto deve ser entregue em caminhão refrigerado	6.500,000	Quilograma	24,34	158.210,00
14	PST (SOJA C/ 400G) Proteína de Soja texturizada, sabor carne ou frango. Embalagem primária em pacotes de 400g, acondicionadas em fardo de até 10 Kg. Livre de impurezas e validade adequada para o consumo. Registro no Ministério da Saúde.	5.030,000	Pacote	5,04	25.351,20
15	OVO DE GALINHA, tamanho médio 50g. Bandeja com 30 unidades, com invólucro em PVC atóxico. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Devendo constar n° registro no SIF, SIE ou SIM	2.420,000	Bandeja	19,60	47.432,00



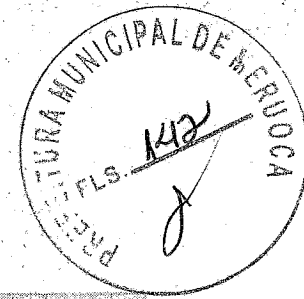
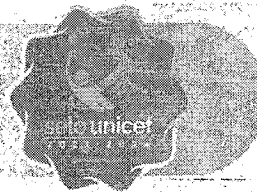
GOVERNO MUNICIPAL DE
MERUOCA
UNINDO BOMBS. CONSTRUINDO HISTÓRIAS



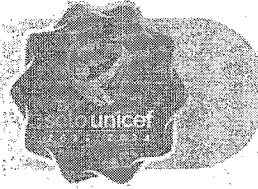
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
16	FECULA DE MANDIOCA TIPO 1 (GOMA)- Grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	1.300,000	Quilograma	6,40	8.320,00
17	FARINHA DE TRIGO - (EMBALAGEM 1KG) Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, ausência de sujidades, parasitos e larvas, determinados pela portaria 354, de 18 de julho de 1996. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo 1 quilo. Conter data de fabricação, a qual não deve ser superior a 30 dias no ato da entrega, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	1.900,000	Quilograma	6,42	12.198,00
18	PÓ PARA PREPARO DE CAFÉ. Em embalagem de 250g, livre de impurezas acondicionado em embalagens secundaria integra com fardo de 20pct. Validade mínima de 8 meses na entrega	700,000	Unidade	17,10	11.970,00
19	FLOCÃO DE MILHO PARA CUSCUZ (PCT C/ 500G) FLOCÃO de Milho, rico em vitaminas e minerais, pré-cozido, 100% natural, sem adição de sal, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em pacotes de 500g, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima 10 meses.	1.900,000 17.260,000	Pacote	6,42 2,06	35.555,60
20	AMIDO DE MILHO (CAIXA C/ 200G), Para preparo de mingaus, livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade mínima 10 meses.	2.810,000	Caixa	5,46	15.342,60



GOVERNO MUNICIPAL DE
MERUOCA
UNINDO BOMOS. CONSTRUINDO HISTÓRIAS



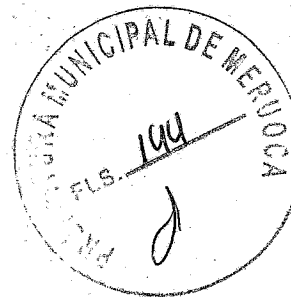
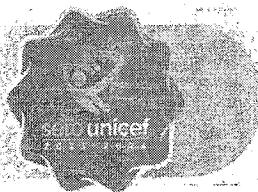
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
21	LEITE SOJA, MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM SOJA SABOR BAUNILHA, OU CHOCOLATE – enriquecido com vitaminas, sem lactose, selecionado a partir de matérias primas selecionadas. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de poliéster metalizado/PEBD, atóxico,	140,000	Litro	18,98	2.657,20
22	LEITE EM PÓ INTEGRAL (PCT C/ 200G). Composição centesimal mínima: 25 g de proteína, fortificado com ferro e vitamina C,A,D, nutrientes essenciais para a alimentação saudável e ausente de impurezas pacote de 200 g e fardos de 10 kg (50 pct). Em embalagem aluminizada com data de fabricação e validade impressas. Devendo constar nº e registro no SIF. Validade mínima 1 ano	17.700,000	Pacote	7,48	132.396,00
23	FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL SEM LACTOSE, (LATA 400G) à base de leite de vaca, óleos vegetais e maltodextrina (única fonte de carboidratos); sendo enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos opção adequada na intolerância à lactose. Validade mínima 1 ano após a entrega	60,000	Litro	62,17	3.730,20
24	MISTURA PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA NAPOLITANO, CHOCOLATE-ingredientes: Mistura homogênea, de coloração marrom e odor característica; constituída de açúcar cristal, maltodextrina, leite em pó integral, soro de leite em pó, cacau em pó, lecitinado e Vermelho, óleo de palma, aromas artificiais de baunilha e de morango, estabilizante e espessante goma (INS 412) e corante artificial dióxido de titânio (INS 171). Não contém glúten. Embalagem: Sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechados, contendo 1 kg de produto cada, acondicionado em caixas de papelão ondulado, com capacidade para 10 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de fabricação.	930,000	Unidade	28,94	26.914,20
25	AVEIA EM FLOCOS FINOS– Isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.	1.360,000	Caixa	6,39	8.690,40
26	BISCOITO POPULAR DOCE (PCT C/ 400G) livre de gorduras trans de impurezas, umidade e insetos. Registro no Ministério da saúde e órgãos competentes e validade mínima de 08 meses da entrega do produto.	6.100,000	Pacote	5,29	32.269,00



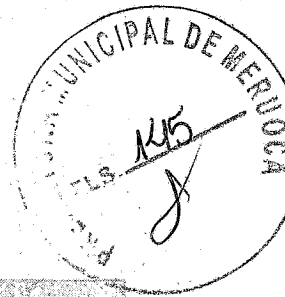
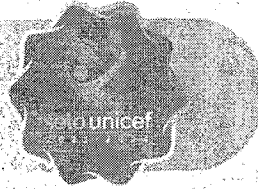
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
27	BISCOITO POPULAR SALGADO (pct c/ 400g) livre de gorduras trans, de impurezas, umidade e insetos. Registro no Ministério da saúde e órgãos competentes e validade mínima de 08 meses da entrega do produto.	5.560,000	Pacote	5,90	32.804,00
28	BISCOITO DOCE ROSQUINHA TIPO CHOCOLATE/COCO 400g, constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primaria: duplo saco de polietileno atóxica contendo 400g do produto, O produto deverá apresentar validade de no mínimo 8 meses a partir da entrega na unidade.	3.000,000	Pacote	4,97	14.910,00
29	BISCOITO SEM LACTOSE - Biscoito ou bolacha doce tipo Maria, isento de lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, estabilizantes e fermentos e sal. Embalagem plástica contendo 400 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses	70,000	Pacote	9,06	634,20
30	BISCOITO DE POLVILHO, isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 300 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote.	3.400,000	Pacote	7,50	25.500,00
31	PÃO CASEIRO: Produto fresco, a massa deve conter no mínimo tais ingredientes: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, óleo de soja, fermento biológico, sal açúcar, água. O Pão precisa ser bem crescido (não batumado) e assado. Embalagem/rotulagem: deve ser embalado um a um em pacotes plásticos transparentes próprio para alimentos, contendo etiqueta com no mínimo tais informações: nome do fornecedor, data de fabricação e data de validade..	32.000,000	Unidade	0,72	23.040,00



GOVERNO MUNICIPAL DE
MERUOCA
UNINDO BOMBS, CONSTRUINDO HISTÓRIAS



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
32	COLORAU (PCT C/100G), em pó, fino homogêneo, sem sal obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelha, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em pacotes plástico, transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente embalagem primária em pacotes, livre de impurezas, insetos ou micro-organismos que possam torná-lo impróprio para o consumo ou comprometer o armazenamento. Validade mínima 10 meses	3.260,000	Pacote	2,90	9.454,00
33	ÓLEO DE SOJA (GR C/ 900ML) Óleo de soja puro, refinado, claro, rico em ômega 3, ômega 6 e vitamina E, zero de gordura trans e livre de colesterol. Embalado em garrafa PET, não amassadas, sem estofamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 10 meses	1.760,000	Unidade	10,27	18.075,20
34	MARGARINA - (Embalagem 5kg) Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluida contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 60% de lipídios. Sem sal. Para uso culinário, embaladas em pote limpo, resistente, atóxico, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 5kg de peso líquido. A embalagem deverá apresentar 5kg unidade, externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, informações nutricionais. Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que tange a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Validade mínima de 8 meses aparte da data da entrega.	100,000	Unidade	49,76	4.976,00
35	MOLHO DE TOMATE simples concentrado com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso - emb. 300g, validade mínima de 8 meses.	980,000	Pacote	3,49	3.420,20



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
36	ALHO IN NATURA KG; Aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.	632,000	Quilograma	36,27	22.922,64
37	ADOÇANTE DIETÉTICO COM STÉVIA (100ml) apresenta na sua composição; água; sorbitol; edulcorantes artificiais clonato de sódio e sacarina sódica; edulcorantes naturais glicosídeos de steviol; conservantes benzoato de sódio, sorbatode potássio e acidulante ácido cítrico.	30,000	Unidade	8,80	264,00

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\$ 2.019.278,54 (dois milhões e dezenove mil, duzentos e setenta e oito reais e cinquenta e quatro centavos)

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A contratação de gêneros alimentícios, será realizada com parcelamento por item. O parcelamento amplia a competitividade, favorece a participação de pequenos fornecedores e agricultores familiares, assegura economicidade e eficiência, além de estar em conformidade com o art. 40 da Lei nº 14.133/2021 e com as diretrizes da Lei nº 11.947/2009.

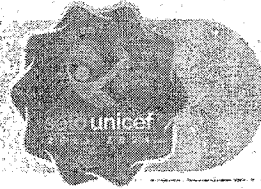
9. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação encontra-se plenamente alinhada ao planejamento estratégico, administrativo e orçamentário da Secretaria Municipal de Educação, estando prevista na LOA e vinculada às transferências do FNDE. A pauta de gêneros alimentícios foi elaborada em conformidade com a Resolução FNDE nº 06/2020, garantindo atendimento às necessidades nutricionais dos alunos. O processo licitatório foi inserido no cronograma anual da Secretaria, assegurando execução em tempo hábil e continuidade da oferta de alimentação escolar. Dessa forma, a contratação harmoniza-se com o PPA, LDO e LOA, reforçando a integração entre planejamento e execução das políticas públicas.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação tem como resultados esperados:

- Garantia da oferta contínua de alimentação escolar: Assegurar que todos os



alunos da rede municipal de ensino recebam refeições adequadas e seguras durante o ano letivo, em conformidade com os parâmetros nutricionais estabelecidos pela Resolução FNDE nº 06/2020.

Promoção da saúde e do desenvolvimento dos educandos: Contribuir para o crescimento físico, cognitivo e social dos estudantes, fortalecendo hábitos alimentares saudáveis e prevenindo situações de insegurança alimentar.

Melhoria do rendimento escolar e da permanência dos alunos: A alimentação escolar adequada favorece a concentração, o aprendizado e a frequência, reduzindo índices de evasão e garantindo maior aproveitamento pedagógico.

Eficiência e transparência na gestão pública: Demonstrar economicidade e boa aplicação dos recursos públicos, por meio de processo licitatório transparente, competitivo e alinhado às normas da Lei nº 14.133/2021.

Segurança jurídica e administrativa: A adoção da pré-qualificação de empresas assegura que apenas fornecedores previamente habilitados participem da disputa, mitigando riscos de inadimplemento e garantindo maior confiabilidade na execução contratual.

Integração com políticas públicas: Reforçar o compromisso do Município com as diretrizes do PNAE e com os objetivos estratégicos de promoção da saúde, da educação e da inclusão social.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

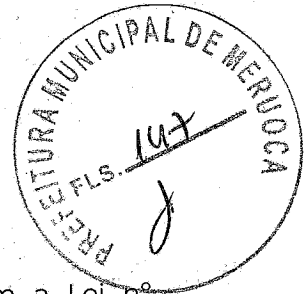
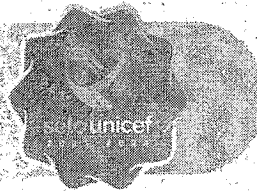
As providências a serem adotadas incluem a elaboração e publicação do edital, a realização da pré-qualificação de empresas, a condução do pregão eletrônico, a fiscalização e acompanhamento contratual, a gestão orçamentária e financeira, a integração com a rede escolar e a avaliação dos resultados obtidos. Essas medidas asseguram a legalidade, a transparência e a eficiência da contratação, garantindo a oferta contínua e adequada da alimentação escolar.

12. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) se justifica pela natureza contínua e recorrente da demanda, pela necessidade de entregas parceladas, pela flexibilidade administrativa, pela economicidade e pela segurança jurídica. O SRP assegura maior eficiência na gestão da contratação, evita desperdícios e sobrepreços, e está em conformidade com o art. 82 da Lei nº 14.133/2021, com a Lei nº 11.947/2009 e com a Resolução FNDE nº 06/2020.

13. DA VEDAÇÃO DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS NA FORMA DE CONSÓRCIO

Fica vedada a participação de empresas na forma de consórcio no presente certame, considerando que a aquisição de gêneros alimentícios constitui objeto de natureza comum, sem complexidade técnica que justifique a formação de consórcios. A medida assegura maior eficiência administrativa, simplifica o processo licitatório, garante



segurança jurídica e contratual, além de estar em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e com os princípios da economicidade e da transparência.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A pertinente contratação, apresenta correlação e interdependência com outras contratações e ações administrativas, tais como serviços de transporte e logística, infraestrutura de armazenamento, apoio de mão de obra, fiscalização sanitária e planejamento nutricional. Essas contratações complementares são indispensáveis para assegurar a plena execução do objeto, garantindo a qualidade, segurança e regularidade da alimentação escolar.

15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

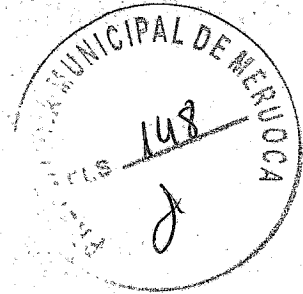
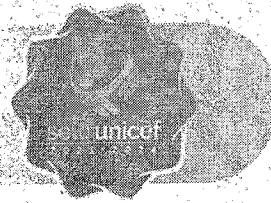
A contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados à geração de resíduos sólidos, emissões atmosféricas, consumo de energia e água, além do risco de desperdício alimentar. Para mitigar tais impactos, serão adotadas medidas como coleta seletiva e destinação adequada de resíduos, planejamento logístico eficiente, uso racional de energia e água, prevenção do desperdício alimentar e ações de educação ambiental. Essas medidas asseguram que a execução contratual esteja alinhada aos princípios da sustentabilidade e da responsabilidade socioambiental da Administração Pública.

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Diante da análise técnica, administrativa, econômica e jurídica, conclui-se que a contratação é plenamente viável e razoável, estando em conformidade com a legislação vigente e com os princípios da Administração Pública. A medida assegura a oferta contínua e adequada da alimentação escolar, promove a saúde e o desenvolvimento dos alunos, garante eficiência e transparência na aplicação dos recursos públicos e reforça o alinhamento do Município às diretrizes do PNAE e às políticas públicas de educação e inclusão social.



GOVERNO MUNICIPAL DE
MERUOCA
UNINDO SONHOS. CONSTRUINDO HISTÓRIAS



Meruoca / CE, 13 de janeiro de 2026.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Carlos Romario M. Monte Freire
CARLOS ROMARIO MASSIMINO MONTE FREIRE

SUPLENTE

Yvisian Diniz Florencio
Yvisian Diniz Florencio

PRESIDENTE

Ana Paula Soares da Silva
Ana Paula Soares da Silva

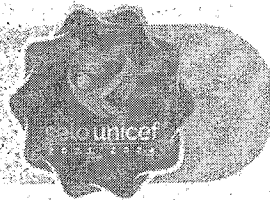
MEMBRO

José Ferreira Sobrinho
José Ferreira Sobrinho

MEMBRO



GOVERNO MUNICIPAL DE
MERUOCA
UNINDO SONHOS. CONSTRUINDO HISTÓRIAS!



MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

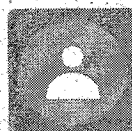
Avaliação de riscos Nº 0112.01-2025



Unidade responsável
Fundo Municipal de Educação
Prefeitura Municipal de Meruoca



Data da Avaliação
13/01/2026



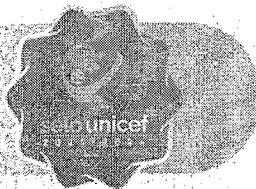
Responsável
Comissão De Planejamento



Objeto da contratação
REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO
DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROVENIENTES DO PROGRAMA
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE

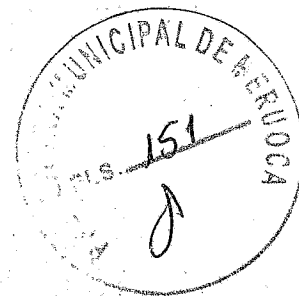
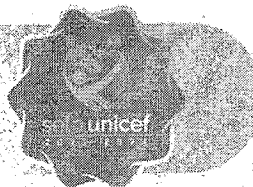


GOVERNO MUNICIPAL DE
MERUOCA
UNINDO SONHOS, CONSTRUINDO HISTÓRIAS!



HISTÓRICO DE REVISÕES

DATA	VERSÃO	DESCRIÇÃO	FASE	AUTOR
29/12/2025	1.0	Versão inicial	Planejamento	--



1. INTRODUÇÃO

O gerenciamento de riscos é um processo público essencial para garantir o sucesso das contratações, abrangendo todas as etapas envolvidas na execução do objeto e na gestão contratual. Por meio de ações contínuas de planejamento, organização e controle, busca-se identificar, avaliar e mitigar riscos que possam comprometer a efetividade da contratação e o alcance dos resultados esperados.

O Mapa de Gerenciamento de Riscos tem como objetivo registrar e analisar os principais riscos, considerando sua natureza, probabilidade de ocorrência e impacto na execução do objeto. Com base nessa análise, são definidas estratégias de mitigação e contingência, além da identificação dos responsáveis pelo monitoramento e implementação das ações preventivas e corretivas.

Os riscos devem ser identificados, avaliados e tratados ao longo de todas as fases da contratação, conforme descrito a seguir:

Fase de Planejamento: A equipe responsável deve a análise de riscos e elaborar o Mapa de Gerenciamento de Riscos, garantindo que os impactos potenciais sejam considerados antes da formalização da contratação.

Fase de Seleção do Fornecedor: Durante o processo de seleção, o Integrante Administrativo, com o apoio dos Integrantes Técnicos e Requisitantes, deve monitorar e atualizar as riscos previamente identificados, além de incluir novos riscos que possam surgir nessa etapa.

Fase de Gestão do Contrato: Após a contratação, a Equipe de Fiscalização, sob a coordenação do Gestor do Contrato, deve realizar atualizações contínuas do Mapa de Gerenciamento de Riscos, reavaliando os riscos mapeados e adotando medidas para mitigar novos riscos identificados durante a execução.

Uma aplicação sistemática de gerenciamento de riscos permite uma gestão contratual mais eficiente, transparente e segura, garantindo a entrega do objeto dentro dos prazos, custos e padrões de qualidade estabelecidos.

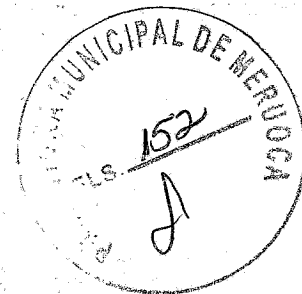
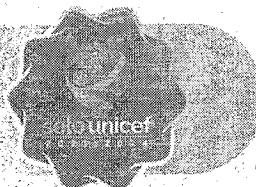
Serão utilizados parâmetros escalares para representar os níveis de probabilidade e impacto que, após a multiplicação, resultarão nos níveis de risco.

Classificação da Probabilidade (P)

CLASSIFICAÇÃO	VALOR
Muito baixo	1
Baixo	2
Moderado	3
Alto	4
Muito alto	5

Classificação da Impacto (I)

CLASSIFICAÇÃO	VALOR
Muito baixo	1
Baixo	2
Moderado	3
Alto	4
Muito alto	5



O produto da probabilidade pelo impacto de cada risco deve se enquadrar em uma região da matriz probabilidade x impacto. Caso o risco enquadre-se entre os valores de 1 a 2 (destacado em verde), seu nível de risco é entendido como baixo, logo admite -se a aceitação ou adoção das medidas preventivas. Se estiver entre os valores de 3 a 5 (destacado em amarelo), entende-se como médio; e se estiver entre os valores de 6 a 9 (destacado em vermelho), entende -se como nível de risco alto. Caso o riscos seja classificado como médio ou alto, serão adotadas obrigatoriamente as medidas preventivas previstas.

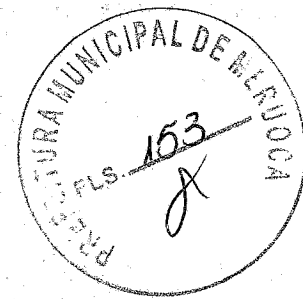
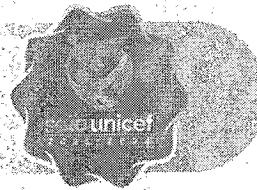
Nível do Risco – Matriz de Probabilidade x Impacto

IMPACTO	PROBABILIDADE				
	MUITO BAIXO	BAIXO	MODERADO	ALTO	MUITO ALTO
Muito Baixo	Pequeno	Pequeno	Pequeno	Moderado	Moderado
Baixo	Pequeno	Moderado	Moderado	Alto	Alto
Moderado	Pequeno	Moderado	Alto	Alto	Critico
Alto	Moderado	Alto	Alto	Critico	Critico
Muito Alto	Moderado	Alto	Critico	Critico	Critico

2. IDENTIFICAÇÃO E ANÁLISE DOS PRINCIPAIS RISCOS

A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos identificados e classificados neste documento.

ID	RISCO	FASE	PROBABILIDADE	IMPACTO	NÍVEL DO RISCO
R01	Descrição inadequada ou insuficiente das necessidades no ETP, levando a contratações ineficazes.	Planejamento	Moderado	Alto	Alto
R02	Falta de levantamento de mercado atualizado, resultando em estimativas de preço incorretas e planejamento financeiro inadequado.	Planejamento	Alto	Alto	Critico
R03	Incompatibilidade entre os objetivos do planejamento e o orçamento disponível, comprometendo a viabilidade do projeto.	Planejamento	Alto	Muito alto	Critico
R04	Falhas no alinhamento entre o planejamento de contratação e as diretrizes estratégicas da entidade.	Planejamento	Moderado	Alto	Alto
R05	Inobservância dos impactos ambientais e das medidas mitigadoras necessárias, resultando em riscos legais e operacionais.	Planejamento	Alto	Muito alto	Critico
R06	Omissão na justificativa para adoção do sistema de registro de preços, gerando questionamentos futuros sobre a transparência e legalidade do processo.	Planejamento	Moderado	Alto	Alto
R07	Crterios de avaliação inadequados ou pouco claros, resultando na seleção de fornecedores que não atendem aos requisitos desejados.	Seleção do Fornecedor	Alto	Alto	Critico
R08	Falta de transparência e publicidade insuficiente no processo de seleção, comprometendo a competitividade e a legalidade do certame.	Seleção do Fornecedor	Alto	Muito alto	Critico
R09	Participação de fornecedores inidôneos devido a falhas na verificação das qualificações e antecedentes dos concorrentes.	Seleção do Fornecedor	Alto	Muito alto	Critico
R10	Atrasos na análise e julgamento das propostas, impactando o cronograma do projeto e a implementação do contrato.	Seleção do Fornecedor	Alto	Alto	Critico

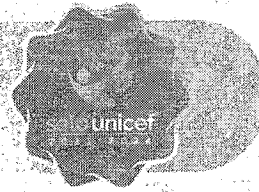


ID	RISCO	FASE	PROBABILIDADE	IMPACTO	NÍVEL DO RISCO
R11	Impasses na fase de negociação com fornecedores selecionados, resultando em condições de contrato desfavoráveis.	Seleção do Fornecedor	Moderado	Alto	Alto
R12	Desqualificação de fornecedores em potencial devido a erros nos documentos exigidos ou na interpretação das condições de participação.	Seleção do Fornecedor	Alto	Moderado	Alto
R13	Falta de monitoramento contínuo do desempenho do fornecedor, resultando em descumprimento das obrigações contratuais.	Gestão do Contrato	Alto	Alto	Crítico
R14	Gestão inadequada de aditivos contratuais, levando a alterações que comprometem o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.	Gestão do Contrato	Alto	Muito alto	Crítico
R15	Comunicação deficiente entre os responsáveis pela execução do contrato, gerando mal-entendidos e atrasos na entrega.	Gestão do Contrato	Alto	Moderado	Alto
R16	Inobservância dos prazos contratuais, impactando negativamente o fornecimento oportuno dos bens ou serviços contratados.	Gestão do Contrato	Alto	Alto	Crítico
R17	Ausência de plano de contingência para riscos identificados, resultando em ações reativas e potencial aumento dos custos.	Gestão do Contrato	Alto	Muito alto	Crítico
R18	Não conformidade com as cláusulas de execução de garantias, prejudicando a qualidade dos bens ou serviços adquiridos.	Gestão do Contrato	Moderado	Alto	Alto

3 - AVALIAÇÃO E TRATAMENTO DOS RISCOS IDENTIFICADOS

3.1 - RISCOS RELACIONADOS A: PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

R01 - DESCRIÇÃO INADEQUADA OU INSUFICIENTE DAS NECESSIDADES NO ETP, LEVANDO A CONTRATAÇÕES INEFICAZES.			
Probabilidade: Moderado		Impacto: Alto	Nível de risco: Alto
			Tratamento: Mitigar
DANOS			
ID	DANO	SEVERIDADE	
D52	Contratação de bens ou serviços que não atendem às necessidades reais.	Significativo	
D53	Aumento de custos com ajustes e correções após a contratação inicial.	Moderado	
D54	Comprometimento do cronograma inicial devido a revisões e adaptações imprevistas.	Significativo	
MEDIDAS PREVENTIVAS			
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL	
MP88	Realizar consultas e entrevistas com áreas envolvidas para coletar requisitos detalhados.	Comissão de Planejamento	
MP89	Revisar o ETP com especialistas ou consultores externos para garantir que atende todas as necessidades.	Autoridade Competente	
MP90	Estabelecer um processo de validação e verificação contínua para os documentos do ETP.	PROGEPE	
MEDIDAS DE CONTINGÊNCIAS			
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL	
MC86	Ajustar o escopo do contrato durante a fase de execução caso sejam identificadas lacunas críticas.	Gerente do Projeto	
MC87	Implementar cláusulas de flexibilidade no contrato para permitir adaptações conforme necessário.	Comissão de Planejamento	
R02 - FALTA DE LEVANTAMENTO DE MERCADO ATUALIZADO, RESULTANDO EM ESTIMATIVAS DE PREÇO INCORRETAS E PLANEJAMENTO FINANCEIRO INADEQUADO			
Probabilidade: Alto		Impacto: Alto	Nível de risco: Crítico
			Tratamento: Mitigar



DANOS		
ID	DANO	SEVERIDADE
D49	Atraso na execução do contrato devido a necessidade de revisão de preços após a contratação.	Significativo
D50	Desvio orçamentário significativo, resultando na necessidade de reprogramação financeira.	Significativo
D51	Comprometimento da credibilidade do processo de contratação perante fornecedores e partes interessadas.	Moderado

MEDIDAS PREVENTIVAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MP83	Realizar pesquisas regulares de mercado para obter dados atualizados sobre preços e condições.	Comissão de Planejamento
MP84	Estabelecer parcerias com entidades de pesquisa ou consultoria para acesso a informações de mercado.	Autoridade Competente
MP85	Incluir cláusulas de reajuste de preços baseadas em índices econômicos confiáveis.	Setor Jurídico

MEDIDAS DE CONTINGÊNCIAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MC81	Reavaliação dos contratos vigentes com base em novas informações de mercado.	Gerente do Projeto
MC82	Negociações com fornecedores para ajustes de preços quando necessário.	Comissão de Planejamento

RO3 - INCOMPATIBILIDADE ENTRE OS OBJETIVOS DO PLANEJAMENTO E O ORÇAMENTO DISPONÍVEL, COMPROMETENDO A VIABILIDADE DO PROJETO.

Probabilidade: Alto Impacto: Muito alto Nível de risco: Crítico Tratamento: Evitar

DANOS		
ID	DANO	SEVERIDADE
D46	Interrupção completa do projeto devido à insuficiência de recursos financeiros.	Catastrófico
D47	Reformulação do projeto para reduzir escopo, impactando os resultados esperados.	Significativo
D48	Aumento de custos administrativos devido à necessidade de realinhamentos e replanejamento.	Moderado

MEDIDAS PREVENTIVAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MP78	Realizar uma análise detalhada do orçamento e definir prioridades claras antes do início do projeto.	Comissão de Planejamento
MP79	Estabelecer mecanismos de ajuste e contingência para acomodar possíveis variações no orçamento.	Departamento Financeiro
MP80	Incorporar etapas de revisão periódica para garantir o alinhamento contínuo com as limitações orçamentárias.	Gerente do Projeto

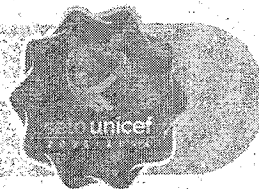
MEDIDAS DE CONTINGÊNCIAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MC76	Buscar fontes alternativas de financiamento ou parcerias para suportar o orçamento necessário.	Departamento de Parcerias
MC77	Redefinir escopo e objetivos do projeto para ajustá-los à realidade orçamentária.	Comissão de Planejamento

RO4 - FALHAS NO ALINHAMENTO ENTRE O PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO E AS DIRETRIZES ESTRATÉGICAS DA ENTIDADE.

Probabilidade: Moderado Impacto: Alto Nível de risco: Alto Tratamento: Mitigar

DANOS		
ID	DANO	SEVERIDADE
D43	Desvio das prioridades organizacionais, resultando em alocação inadequada de recursos.	Significativo
D44	Interrupção do suporte ao cumprimento dos objetivos estratégicos da entidade.	Significativo
D45	Perda de oportunidades de maximizar o impacto positivo das contratações.	Moderado

[Handwritten signature]



MEDIDAS PREVENTIVAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MP73	Revisar continuamente o alinhamento do planejamento com o plano estratégico da organização.	Comissão de Planejamento
MP74	Incorporar representações de unidades estratégicas nas fases de planejamento e revisão.	Gestão Estratégica
MP75	Estabelecer métricas mensuráveis que refletem o impacto estratégico das contratações.	Gerente do Projeto

MEDIDAS DE CONTINGÊNCIAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MC71	Avaliar e ajustar o plano estratégico em resposta a mudanças significativas na organização ou no ambiente externo.	Comissão de Planejamento
MC72	Redefinir prioridades de contratação através de um processo de consulta organizacional.	Diretoria Executiva

R05 - INOBSERVANCIA DOS IMPACTOS AMBIENTAIS E DAS MEDIDAS MITIGADORAS NECESSARIAS, RESULTANDO EM RISCOS LEGAIS E OPERACIONAIS.

Probabilidade: Alto **Impacto:** Muito alto **Nível de risco:** Crítico **Tratamento:** Mitigar

DANOS		
ID	DANO	SEVERIDADE
D40	Sanções legais devido ao não cumprimento de normas ambientais.	Catastrofico
D41	Comprometimento da reputação da organização por conta de danos ambientais.	Significativo
D42	Aumento dos custos operacionais para corrigir e mitigar os impactos causados.	Significativo

MEDIDAS PREVENTIVAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MP68	Realizar um estudo detalhado dos impactos ambientais antes da execução do projeto.	Comissão de Planejamento
MP69	Incluir cláusulas contratuais que assegurem o cumprimento de normas ambientais.	Setor Jurídico
MP70	Promover treinamentos para a equipe sobre práticas sustentáveis e de mitigação ambiental.	PROGEPE

MEDIDAS DE CONTINGÊNCIAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MC66	Estabelecer um plano de resposta a emergências ambientais.	Gestão de Riscos
MC67	Paralisar operações temporariamente até que medidas corretivas sejam implementadas.	Autoridade Competente

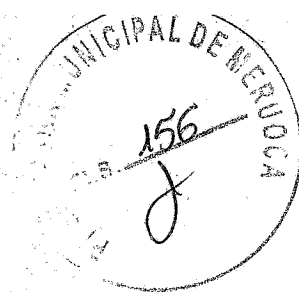
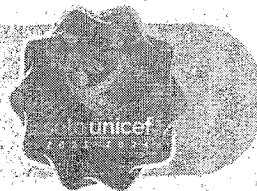
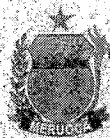
R06 - OMISSÃO NA JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, GERANDO QUESTIONAMENTOS FUTUROS SOBRE A TRANSPARÊNCIA E LEGALIDADE DO PROCESSO.

Probabilidade: Moderado **Impacto:** Alto **Nível de risco:** Alto **Tratamento:** Mitigar

DANOS		
ID	DANO	SEVERIDADE
D37	Questionamento da legalidade do processo, podendo resultar em impugnações e paralisação do certame.	Significativo
D38	Danos à imagem da entidade por falta de transparência nos procedimentos adotados.	Moderado
D39	Aumento da carga de trabalho administrativo para justificar retroativamente as decisões tomadas.	Moderado

MEDIDAS PREVENTIVAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MP63	Documentação detalhada das razões e benefícios da adoção do sistema de registro de preços.	Comissão de Planejamento
MP64	Inclusão de cláusulas de transparência e publicidade em todas as etapas do processo.	Setor Jurídico
MP65	Capacitação contínua da equipe sobre as normas e diretrizes legais aplicáveis.	PROGEPE

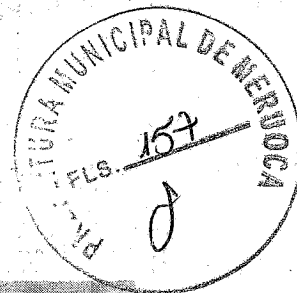
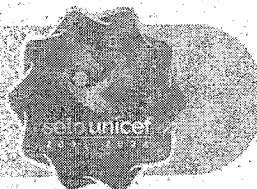
MEDIDAS DE CONTINGÊNCIAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MC61	Estabelecimento de um comitê para revisão e aprovação de processos de contratação.	Diretoria Executiva



MEDIDAS DE CONTINGÊNCIAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MC62	Abertura de canal de comunicação para esclarecimento de dúvidas e mitigação de eventuais reclamações.	Gestão de Riscos

3.2 – RISCOS RELACIONADOS A: SELEÇÃO DE FORNECEDORES

R07 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO INADEQUADOS OU POUCO CLAROS, RESULTANDO NA SELEÇÃO DE FORNECEDORES QUE NÃO ATENDEM AOS REQUISITOS DESEJADOS			
Probabilidade: Alto	Impacto: Alto	Nível de risco: Crítico	Tratamento: Mitigar
DANOS			
ID	DANO	SEVERIDADE	
D34	Contratação de fornecedores sem capacidade para atender às especificações do contrato.	Significativo	
D35	Necessidade de rescindir contratos e realizar novos processos de seleção, aumentando os custos.	Significativo	
D36	Atrasos na execução de projetos devido à seleção de fornecedores inadequados.	Moderado	
MEDIDAS PREVENTIVAS			
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL	
MP58	Desenvolver critérios de avaliação claros e objetivos com base em especificações técnicas detalhadas.	Comissão de Seleção	
MP59	Oferecer treinamento e capacitação para a equipe de seleção sobre melhores práticas em avaliação de propostas.	PROGEPE	
MP60	Realizar workshops para revisão dos critérios de seleção com partes interessadas antes de finalizar o edital.	Gerente de Projetos	
MEDIDAS DE CONTINGÊNCIAS			
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL	
MC56	Estabelecer um processo de mediação para tratar divergências e insatisfações dos fornecedores quanto ao critério de seleção.	Setor Jurídico	
MC57	Criar um comitê para revisão de seleções passadas e fazer ajustes nos critérios para processos futuros.	Diretoria Executiva	
R08 – FALTA DE TRANSPARENCIA E PUBLICIDADE INSUFICIENTE NO PROCESSO DE SELEÇÃO, COMPROMETENDO A COMPETITIVIDADE E A LEGALIDADE DO CERTAME			
Probabilidade: Alto	Impacto: Muito alto	Nível de risco: Crítico	Tratamento: Mitigar
DANOS			
ID	DANO	SEVERIDADE	
D31	Impossibilidade de garantir que o processo é competitivo, levando a questionamentos legais.	Catastrófico	
D32	Perda de confiança dos fornecedores potenciais devido à falta de publicidade.	Significativo	
D33	Desqualificação do certame por órgãos de controle e necessidade de republicação.	Catastrófico	
MEDIDAS PREVENTIVAS			
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL	
MP53	Estabelecer diretrizes claras para a publicação de editais em meios oficiais e acessíveis.	Comissão de Seleção	
MP54	Utilizar plataformas digitais para ampliar o alcance e transparência dos avisos e editais.	Setor de Comunicação	
MP55	Realizar auditorias regulares sobre os processos de seleção para verificar a aderência aos padrões de transparência.	Auditoria Interna	
MEDIDAS DE CONTINGÊNCIAS			
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL	
MC51	Implementar um programa de comunicação para restaurar a confiança do mercado em casos de falhas de publicidade.	Setor de Comunicação	
MC52	Revisar e reemitir os editais com publicidade adequada em caso de identificação de falhas.	Comissão de Seleção	



R09 - PARTICIPAÇÃO DE FORNECEDORES INIDÔNEOS DEVIDO A FALHAS NA VERIFICAÇÃO DAS QUALIFICAÇÕES E ANTECEDENTES DOS CONCORRENTES.

Probabilidade: Alto **Impacto:** Muito alto **Nível de risco:** Crítico **Tratamento:** Mitigar

DANOS		
ID	DANO	SEVERIDADE
D28	Risco de execução inadequada dos contratos por fornecedores sem a capacidade necessária.	Catastrófico
D29	Possibilidade de sanções legais e financeiras devido ao cumprimento insatisfatório dos contratos.	Catastrófico
D30	Comprometimento da reputação da entidade devido à associação com fornecedores não qualificados.	Significativo

MEDIDAS PREVENTIVAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MP48	Implementar um sistema rigoroso de verificação de qualificações e antecedentes dos fornecedores.	Comissão de Seleção
MP49	Utilizar serviços terceirizados de auditoria para garantir a integridade dos dados apresentados pelos fornecedores.	Auditoria Interna
MP50	Mantiver uma base de dados atualizada dos fornecedores certificados e desqualificados.	Setor de Compras

MEDIDAS DE CONTINGÊNCIAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MC46	Estabelecer um processo de suspensão imediata de contratos em caso de identificação de irregularidades dos fornecedores.	Setor Jurídico
MC47	Realizar reuniões de urgência para reavaliar contratos e fornecedores suspeitos.	Diretoria Executiva

R10 - ATRASOS NA ANÁLISE E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS, IMPACTANDO O CRONOGRAMA DO PROJETO E A IMPLEMENTAÇÃO DO CONTRATO.

Probabilidade: Alto **Impacto:** Alto **Nível de risco:** Crítico **Tratamento:** Mitigar

DANOS		
ID	DANO	SEVERIDADE
D25	Desvio significativo do cronograma do projeto, afetando prazos de entrega e execução do contrato.	Significativo
D26	Aumento de custos operacionais devido a prorrogações e ajustes necessários nos contratos.	Moderado
D27	Comprometimento da imagem da entidade perante fornecedores e stakeholders devido ao atraso.	Moderado

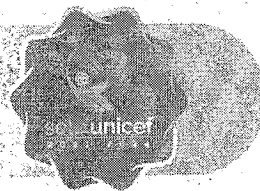
MEDIDAS PREVENTIVAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MP43	Estabelecer prazos claros e realistas para análise e julgamento das propostas com base na complexidade do projeto.	Comissão de Seleção
MP44	Implementar um sistema de acompanhamento e monitoramento do progresso das análises das propostas.	Gerente de Projetos
MP45	Capacitar a equipe responsável sobre práticas eficientes de avaliação e seleção de propostas.	PROGEPE

MEDIDAS DE CONTINGÊNCIAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MC41	Mobilizar recursos adicionais, se necessário, para acelerar o processo de análise em caso de atrasos iminentes.	Diretoria Executiva
MC42	Reavaliar prioridades e redistribuir tarefas dentro da equipe para cumprir prazos críticos.	Comissão de Seleção

R11 - IMPASSES NA FASE DE NEGOCIAÇÃO COM FORNECEDORES SELECIONADOS, RESULTANDO EM CONDIÇÕES DE CONTRATO DESFAVORÁVEIS.

Probabilidade: Moderado **Impacto:** Alto **Nível de risco:** Alto **Tratamento:** Mitigar

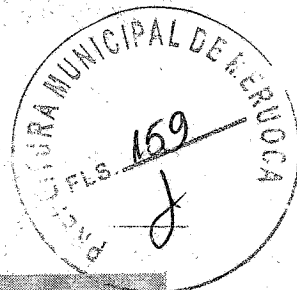
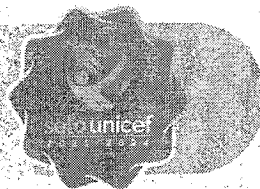
DANOS		
ID	DANO	SEVERIDADE
D22	Acordos desfavoráveis que levam a custos adicionais e serviços de menor valor agregado.	Significativo
D23	Atrasos na implementação do contrato devido a prolongadas negociações.	Moderado
D24	Perda de oportunidades de negociar condições mais vantajosas.	Moderado



MEDIDAS PREVENTIVAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MP38	Preparar a equipe de negociação com informações detalhadas sobre o mercado e benchmarkings.	Comissão de Seleção
MP39	Estabelecer parâmetros claros de negociação e uma política de concessões.	Setor Jurídico
MP40	Capacitar a equipe em técnicas de negociação e resolução de conflitos.	PROGEPE
MEDIDAS DE CONTINGÊNCIAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MC36	Implementar uma estratégia de arbitragem ou mediação para desbloquear negociações paralisadas.	Setor Jurídico
MC37	Reavaliar a seleção de fornecedores e, se necessário, reconsiderar outras opções competitivas.	Diretoria Executiva
R12 - DESQUALIFICAÇÃO DE FORNECEDORES EM POTENCIAL DEVIDO A ERROS NOS DOCUMENTOS EXIGIDOS OU NA INTERPRETAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO.		
Probabilidade: Alto		Impacto: Moderado
Nível de risco: Alto		Tratamento: Mitigar
DANOS		
ID	DANO	SEVERIDADE
D19	Redução na competitividade do processo licitatório, com menos opções de fornecedores qualificados.	Moderado
D20	Possibilidade de questionamentos e recursos administrativos, causando atrasos no processo.	Moderado
D21	Inclusão de fornecedores menos qualificados, impactando a qualidade dos produtos ou serviços adquiridos.	Significativo
MEDIDAS PREVENTIVAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MP33	Fornecer orientações claras e exemplos sobre o preenchimento correto dos documentos exigidos.	Comissão de Seleção
MP34	Realizar sessões de esclarecimento para os fornecedores sobre as condições de participação.	Setor de Comunicação
MP35	Implementar uma revisão preliminar dos documentos apresentados para identificar e corrigir erros.	Auditoria Interna
MEDIDAS DE CONTINGÊNCIAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MC31	Facilitar um processo de reapresentação de documentos corrigidos durante um período específico.	Comissão de Seleção
MC32	Reavaliar o critério de seleção em caso de um número insuficiente de fornecedores qualificados.	Diretoria Executiva

3.3 – RISCOS RELACIONADOS A: GESTÃO DE CONTRATOS

R13 - FALTA DE MONITORAMENTO CONTÍNUO DO DESEMPENHO DO FORNECEDOR, RESULTANDO EM DESCUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS			
Probabilidade: Alto		Impacto: Alto	Nível de risco: Crítico
			Tratamento: Mitigar
DANOS			
ID	DANO	SEVERIDADE	
D16	Fornecimento de bens ou serviços fora dos padrões de qualidade estabelecidos.	Significativo	
D17	Atrasos na entrega dos produtos ou execução dos serviços contratados.	Moderado	
D18	Quebras contratuais resultando em penalidades financeiras e necessidade de rescisão do contrato.	Significativo	
MEDIDAS PREVENTIVAS			
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL	
MP28	Implementar um sistema de monitoramento e avaliação do desempenho dos fornecedores.	Gestão de Contratos	
MP29	Programar reuniões regulares para revisão do desempenho e alinhamento com o fornecedor.	Gerente do Projeto	
MP30	Utilizar indicadores de desempenho chave (KPIs) para medir a aderência do fornecedor aos termos contratuais.	Equipe de Monitoramento	



MEDIDAS DE CONTINGÊNCIAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MC26	Aplicar medidas corretivas ou punitivas previstas no contrato em caso de descumprimento.	Setor Jurídico
MC27	Solicitar que o fornecedor apresente um plano de ação para corrigir falhas observadas.	Gestão de Contratos

R14 - GESTÃO INADEQUADA DE ADITIVOS CONTRATUAIS, LEVANDO A ALTERAÇÕES QUE COMPROMETEM O EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO DO CONTRATO.

Probabilidade: Alto Impacto: Muito alto Nível de risco: Crítico Tratamento: Mitigar

DANOS		
ID	DANO	SEVERIDADE
D13	Alterações contratuais intempestivas que geram custos adicionais não previstos.	Significativo
D14	Desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, comprometendo a viabilidade do projeto.	Catastrófico
D15	Risco de litígios com fornecedores devido a mudanças nas condições contratuais.	Significativo

MEDIDAS PREVENTIVAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MP23	Estabelecer critérios claros e procedimentos para a aprovação e controle de aditivos contratuais.	Gestão de Contratos
MP24	Implemente uma revisão periódica dos aditivos contratuais em conjunto com a parte financeira.	Setor Financeiro
MP25	Capacitar a equipe para a gestão eficiente dos aditivos contratuais e seus impactos.	PROGEPE

MEDIDAS DE CONTINGÊNCIAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MC21	Implementar um comitê de revisão para avaliar aditivos que possam impactar significativamente o contrato.	Diretoria Executiva
MC22	Negociar termos mais flexíveis nos contratos para aceitar/adaptar futuras alterações inevitáveis.	Setor Jurídico

R15 - COMUNICAÇÃO DEFICIENTE ENTRE OS RESPONSÁVEIS PELA EXECUÇÃO DO CONTRATO, GERANDO MAL-ENTENDIDOS E ATRASOS NA ENTREGA.

Probabilidade: Alto Impacto: Moderado Nível de risco: Alto Tratamento: Mitigar

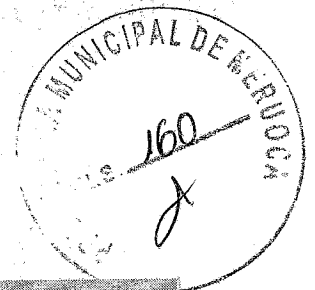
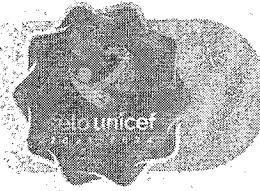
DANOS		
ID	DANO	SEVERIDADE
D10	Atrasos na entrega dos resultados contratuais devido a descoordenação entre as partes.	Moderado
D11	Confusões sobre responsabilidades e tarefas, levando a erros na execução do contrato.	Moderado
D12	Deterioração do relacionamento com fornecedores e partes interessadas.	Moderado

MEDIDAS PREVENTIVAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MP18	Estabelecer canais de comunicação claros e centralizados para intercâmbio de informações sobre o contrato.	Gerente do Projeto
MP19	Realizar reuniões regulares para alinhamento entre todas as partes envolvidas na execução do contrato.	Gestão de Contratos
MP20	Utilizar ferramentas de gestão de projetos para garantir a visibilidade e controle sobre a execução do contrato.	Equipe de TI

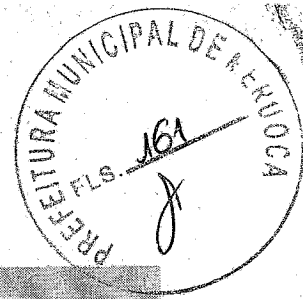
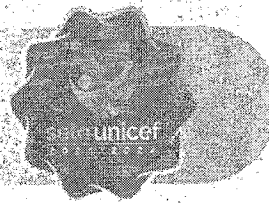
MEDIDAS DE CONTINGÊNCIAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MC16	Implementar um plano de contingência para endereçar falhas de comunicação significativas, incluindo redefinição de canais.	Gestão de Contratos
MC17	Facilitar workshops de comunicação eficaz para melhorar a interação entre as equipes.	PROGEPE

R16 - INOBSERVÂNCIA DOS PRAZOS CONTRATUAIS, IMPACTANDO NEGATIVAMENTE O FORNECIMENTO OPORTUNO DOS BENS OU SERVIÇOS CONTRATADOS.

Probabilidade: Alto Impacto: Alto Nível de risco: Crítico Tratamento: Mitigar



DANOS				
ID	DANO	SEVERIDADE		
D07	Atrasos na entrega que causam interrupções nas operações ou projetos dependentes dos bens/serviços.	Significativo		
D08	Custo adicional devido a necessidade de aceleração ou ajustes emergenciais no cronograma.	Moderado		
D09	Reputação comprometida junto a stakeholders devido ao não cumprimento dos prazos estabelecidos.	Moderado		
MEDIDAS PREVENTIVAS				
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL		
MP13	Definir prazos realistas e factíveis durante a fase de planejamento contratual.	Gerente do Projeto		
MP14	Implementar um sistema de gestão de prazos para monitorar e reportar o progresso em tempo real.	Equipe de TI		
MP15	Realizar reuniões regulares com fornecedores para revisar cronogramas e resolver possíveis problemas rapidamente.	Gestão de Contratos		
MEDIDAS DE CONTINGÊNCIAS				
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL		
MC11	Desenvolver um plano de contingência para mitigar o impacto dos atrasos críticos na entrega.	Equipe de Contingência		
MC12	Negociar cláusulas contratuais que prevejam penalidades claras para atrasos não justificados.	Setor Jurídico		
R17 - AUSÊNCIA DE PLANO DE CONTINGÊNCIA PARA RISCOS IDENTIFICADOS, RESULTANDO EM AÇÕES REATIVAS E POTENCIAL AUMENTO DOS CUSTOS.				
Probabilidade: Alto		Impacto: Muito alto	Nível de risco: Crítico	Tratamento: Mitigar
DANOS				
ID	DANO	SEVERIDADE		
D04	Reações imprevistas a riscos que resultam em custos adicionais e atrasos.	Significativo		
D05	Comprometimento dos resultados do projeto devido à falta de preparação para imprevistos.	Catastrófico		
D06	Perda de confiança dos stakeholders e agentes financeiros pela falta de planejamento.	Significativo		
MEDIDAS PREVENTIVAS				
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL		
MP08	Desenvolver e implementar planos de contingência abrangentes para riscos identificados.	Gestão de Riscos		
MP09	Integrar a análise de riscos em todas as fases do planejamento do projeto.	Comissão de Planejamento		
MP10	Realizar treinamentos regulares sobre gestão de riscos e resposta a emergências.	PROGEPE		
MEDIDAS DE CONTINGÊNCIAS				
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL		
MC06	Estabelecer um fundo de contingência financeira para cobrir custos inesperados associados a riscos.	Setor Financeiro		
MC07	Criar equipes multifuncionais para rapidamente elaborar respostas a emergências.	Diretoria Executiva		
R18 - NÃO CONFORMIDADE COM AS CLAUSULAS DE EXECUÇÃO DE GARANTIAS, PREJUDICANDO A QUALIDADE DOS BENS OU SERVIÇOS ADQUIRIDOS.				
Probabilidade: Moderado		Impacto: Alto	Nível de risco: Alto	Tratamento: Mitigar
DANOS				
ID	DANO	SEVERIDADE		
D01	Entrave na resolução de defeitos ou problemas devido à falta de conformidade das garantias.	Significativo		
D02	Custo adicional para reparos ou substituições não cobertos pela garantia contratual.	Moderado		
D03	Perda de confiança nos fornecedores devido à não entrega de serviços conforme o acordado.	Significativo		
MEDIDAS PREVENTIVAS				
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL		
MP03	Revisar minuciosamente as cláusulas de garantia antes da formalização dos contratos.	Setor Jurídico		
MP04	Realizar treinamentos com a equipe sobre as especificidades das garantias contratuais.	PROGEPE		



MEDIDAS PREVENTIVAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MP05	Manter uma comunicação eficaz com fornecedores para esclarecer dúvidas sobre garantias.	Gestão de Contratos
MEDIDAS DE CONTINGÊNCIAS		
ID	MEDIDA	RESPONSÁVEL
MC01	Estabelecer procedimentos de mediação para resolver disputas relativas a garantias.	Setor Jurídico
MC02	Desenvolver um fundo para cobrir custos excedentes em caso de falhas nas garantias.	Setor Financeiro

4 - ACOMPANHAMENTO DAS AÇÕES DE TRATAMENTO DE RISCOS

RISCO	DATA	MEDIDA	AÇÃO
-------	------	--------	------

Meruoca / CE, 13 de janeiro de 2026.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Carlos Romário M. Monte Freire
CARLOS ROMARIO MASSIMINO MONTE FREIRE

Suplente

Yvisjan Diniz Florencio
Yvisjan Diniz Florencio
Presidente

Ana Paula Soares da Silva
Ana Paula Soares da Silva
Membro

José Ferreira Sobrinho
José Ferreira Sobrinho
Membro