



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 22.002-2025 - PERP
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00022.20250610/0001-84

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR (PNAC, PNAP, PNAF, PEJA, AEE E EDUCAÇÃO DE TEMPO INTEGRAL), VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE PARACURU/CE., conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

SEQ	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	ABOBORA	3.000,00	Quilograma
abobora/jerimum in natura, 1ª qualidade, moranga. deve apresentar-se madura, seca, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecanismos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em saco de juta.			
2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO	435,00	Unidade
embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo de 80 ml, com tampa., natural de stévia. zero calorias. zero açúcar. zero lactose. não contém glúten. não tem aroma nem corante artificial (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
3	ALFACE LISA	1.000,00	Quilograma
alface 1a qualidade compacta e firme sem lesões de origem física qu mecanica perfurações e cortes tamanho e coloração uniformes isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias			
4	ALHO	1.500,00	Quilograma
alho em cabeça in natura, de primeira, sem machucados e brotamentos, sem a réstia. embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde			
5	ALHO PICADO (SEM SAL)	1.500,00	Unidade
embalagem de primeira qualidade em pote de 1kg. com ervas. isento de odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
6	BANANA	26.460,00	Quilograma
fruta in natura, tipo banana, espécie prata. características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade: apresentar/grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo: estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecanica que afete a sua aparência. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica. flexível, atóxica, resistente, transparentes.			
7	BATATA DOCE	3.000,00	Quilograma
in natura, lavada, aplicação culinária em geral. características: de primeira qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecanismos oriundos de manuseios e transporte, devendo ser bem desenvolvidas. fornecimento por kg e acondicionada em sacos de juta			
8	BATATA INGLESA	5.000,00	Quilograma
legume in natura, tipo batata inglesa, características adicionais extra, 1ª qualidade, usa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecanica, tamanho e conformação uniforme e acondicionada em sacos de juta.			
9	BETERRABA	1.000,00	Quilograma
legume in natura, tipo beterraba, espécie comum de primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida			
10	BOLACHA MAISENA OU MARIA	460,00	Pacote
bolacha maisena ou maria, sem lactose - especificação técnica: pacote com gramatura aproximada de 350 g. com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 6 meses após a entrega. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			



11	BOLO FOFO	16.800,00	Quilograma
ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. apresentando garantia de higiene e consistência adequada. a embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes descritos. as especificações de qualidade do produto seguem a legislação da vigilância sanitária e recomendações do ministério da agricultura - sif ou sie ou sim. a unidade deve pesar no mínimo 1kg. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
12	CAFÉ EM PÓ	3.400,00	Pacote
torrado e moído, de primeira qualidade e: intensidade 10, com sabor preservado sabor extra forte e encorpado. embalagem plástica contendo data de fabricação e prazo de validade, com selo de pureza - tradicional, da associação brasileira da indústria do café - abic. sem a presença de matérias estranhas. marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 6 meses após a entrega. pacotes de 500g. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
13	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, TIPO COXÃO MOLE	4.050,00	Quilograma
carne bovina de 1º qualidade, tipo coxão mole - baixo percentual de gordura no máximo 9%, congelado máximo permitido de água é de 6%, embalado à vácuo termo formável de alta barreira em pacotes embalagem primária de 1.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal s.i.f ou sie, a origem, validade e fabricação. acondicionado em caixa de papelão lacrada embalagem secundária. validade mínima de um ano da data de fabricação do produto. o produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. limpo, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio. amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025, memorial descritivo e registro do produto. com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
14	Carne bovina de 1ª qualidade, tipo patinho	12.000,00	Quilograma
carne de 1ª qualidade - tipo patinho, baixo percentual de gordura no máximo 9%, congelado máximo permitido de água é de 6%, embalado à vácuo termo formável de alta barreira em pacotes embalagem primária de 1.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal s.i.f ou sie, a origem, validade e fabricação. acondicionado em caixa de papelão lacrada embalagem secundária. validade mínima de um ano da data de fabricação do produto. o produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. limpo, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio. amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025. com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
15	Carne bovina de 1º qualidade, tipo lagarto	1.350,00	Quilograma
carne de baixo percentual de gordura no máximo 9%, congelado máximo permitido de água é de 6%, embalado à vácuo termo formável de alta barreira em pacotes embalagem primária de 1.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal s.i.f ou sie, a origem, validade e fabricação. acondicionado em caixa de papelão lacrada embalagem secundária. validade mínima de um ano da data de fabricação do produto. o produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. limpo, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio. amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025, memorial descritivo e registro do produto. com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
16	Carne bovina, moída, tipo acém	19.830,00	Quilograma
embalagem de 1kg a vácuo. não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens. aspecto não pegajoso. cor vermelha sem manchas esverdeadas, com odor característico. com registro do selo de inspeção federal (sif) e/ou do selo de inspeção estadual (sie), rotulagem de acordo com a legislação vigente. percentual de gordura e água conforme legislação vigente. embalagem primária plástica a vácuo transparente termo formada em filme pet+pe de alta barreira em pacotes de 1 kg. embalagem secundária em caixa de papelão, validade mínima de 6 meses na data de recebimento. ficha técnica assinada pelo responsável técnico, original ou cópia autenticada em cartório, para efeito de comprovação deverá estar acompanhada do sim, sie ou sif, acompanhada de laudos físico-químico e microbiológicos que seja possível a verificação quanto a sua autenticidade. as amostras deverão obrigatoriamente estar acompanhadas das respectivas fichas técnicas atualizados em cópia, autenticada, com a data da emissão e a assinatura do responsável técnico pelo produto ou declaração da empresa fabricante do produto em papel timbrado datada e assinada pelo responsável técnico pelo produto. com re gistro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025. amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
17	CARNE BOVINA, TIPO ACÉM	10.800,00	Quilograma
embalagem de 1kg a vácuo. não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens. aspecto não pegajoso. cor vermelha sem manchas esverdeadas, com odor característico. com registro do selo de inspeção federal (sif) e/ou do selo de inspeção estadual (sie), rotulagem de acordo com a legislação vigente. percentual de gordura e água conforme legislação vigente. acondicionadas embalado à vácuo termo formável de alta barreira de em pacotes de 1 kg. embalagem secundária em caixa de papelão, validade mínima de 6 meses na data de recebimento. amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025, memorial descritivo e registro do produto. com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
18	CARNE BOVINA, TIPO COXÃO DURO	1.350,00	Quilograma
carne tipo coxão duro, baixo percentual de gordura no máximo 9%, congelado máximo permitido de água é de 6%, embalado à vácuo termo formável de alta barreira em pacotes embalagem primária de 1.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal s.i.f ou sie, a origem, validade e fabricação. acondicionado em caixa de papelão lacrada embalagem secundária. validade mínima de um ano da data de fabricação do produto. o produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. limpo, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio. amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025, memorial descritivo e registro do produto. com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
19	CARNE BOVINA, TIPO FRALDINHA	1.350,00	Quilograma



carne bovina, tipo fraldinha - baixo percentual de gordura no máximo 9%, congelado máximo permitido de água é de 6%, embalado à vácuo termo formável de alta barreira em pacotes embalagem primária de 1.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal s.i.f ou sie, a origem, validade e fabricação. acondicionado em caixa de papelão lacrada embalagem secundária. validade mínima de um ano da data de fabricação do produto. o produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. limpo, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio. amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025. amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)

20	Carne de charque dianteira, bovino	5.400,00	Pacote
carne em cubos, 500g - com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais físicas, químicas e organolépticas, ingredientes mínimos: carne bovina, sal refinado e condimentos. embalado à vácuo termo formável de alta barreira em pacotes embalagem de 500 g, impresso na embalagem plástica em tinta, o selo de inspeção federal sif ou selo de inspeção estadual sie. com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de 6 meses. acondicionado em saco atóxico transparente, resistente. amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025, memorial descritivo e registro do produto. com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
21	Carne suína (lombo em cubos)	2.720,00	Quilograma
embalagem a vácuo. não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens. aspecto não pegajoso. core odor característico, sem manchas esverdeadas. com registro do selo de inspeção federal (sif) e/ou do selo de inspeção estadual (sie), rotulagem de acordo com a legislação vigente. percentual de gordura e água conforme legislação vigente. embalagem primária plástica a vácuo termo formável de alta barreira de em pacotes de 1,5 a 2,5 kg. embalagem secundária em caixa de papelão, validade mínima de 6 meses na data de recebimento. amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025, memorial descritivo e registro do produto. com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
22	CEBOLA	5.500,00	Quilograma
cebola in natura, uso culinário, tipo branca.' características: estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. não serão permitidos. rachaduras, perfurações, cortes e mofos. embalagem: 0 produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistem, transparentes em pacotes de 5 a 20 kg. (conforme solicitado)			
23	CENOURA	5.000,00	Quilograma
legume in natura, tipo cenoura, características adicionais extra, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes, tamanho e colracão uniformes, devendo ser bem desenvolvida.			
24	CHEIRO VERDE	1.100,00	Quilograma
distribuído em molhos, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, 0 transporte e a conservação em condições adequadas para 0 consumo, livres de sujidades, parasitas e larvas.			
25	CREME DE LEITE	1.900,00	Unidade
homogeneizado, sem necessidade de refrigeração, embalagem tetra pak, com validade mínima de 10 meses na data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 146/96 (mapa), rdc 12/01, rdc 259/02; rdc 360/03 e suas posteriores alterações; com 200 gramas a und. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
26	ERVILHA EM CONSERVA	1.350,00	Unidade
sem líquido de cobertura, cozido a vapor. deve apresentar grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos. livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. produto contendo 200g (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
27	FARINHA DE MANDIOCA	4.200,00	Quilograma
amarela tip01, fina, seca, isenta de sujidades, embalada em saco transparente resistente e sem mofo. a embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de: validade e ingredientes descritos, validade mínima de 120 dias da data de recebimento. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
28	FARINHA DE TRIGO.	940,00	Quilograma
sem fermento- enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico), fabricada a partir de grãos detrito sã e limpa, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. não pode estar úmida, fermentada nem rançosa. especial com fermento, tipo 1, pacote de 1kg, em embalagem polietileno atóxico, resistente, com: prazo de validade, identificação, data de fabricação. validade mínima de 8 meses a partir da entrega. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
29	Filé de peixe, tipo merluza	8.640,00	Quilograma
filé de merluza, congelado, sem espinhas, íntegro, sadio, limpo, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odores característico. isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente e resistente. amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025. amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
30	FOLHA DE LOURO	270,00	Pacote
sãs, limpas e secas, em embalagem plástica hermeticamente fechada contendo 4 gramas, com ausência sujidades, parasitos e larvas. o rótulo deve conter denominação da especiaria, data de fabricação e data de validade			



31	LARANJA	7.610,00	Quilograma
fruta in natura, tipo laranja, com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.			
32	MAMÃO FORMOSA	9.115,00	Quilograma
fruta in natura, tipo mamão formosa, espécie redonda, aplicação aumentar. características: de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado secundária de papelão pesando aproximadamente 8kgs, c/18und			
33	Margarina com sal	260,00	Balde
a base de óleos vegetais, teor de lipídios embalado em potes plástico, fechados e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. balde plástico de 3kg. podendo conter vitaminas e outra substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabores próprios. teor de lipídios 60%. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
34	MELANCIA	27.240,00	Quilograma
fruta in natura, tipo melancia, espécie redonda, aplicação alimentar. características: graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, pesando entre 8 a 12 kg cada und.			
35	MILHO VERDE	1.350,00	Unidade
em conserva, sem líquido de cobertura, cozido a vapor, tendo como ingredientes milho verde, água e sal. deve apresentar grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos. livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. caixinhas com peso drenado de 170 gramas. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
36	Ovo de galinha - branco	11.300,00	Bandeja
fresco, limpo, tamanho médio, pesando aproximadamente 50 a 54g cada acomodado em bandejas de papelão com 30 unidades, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, nº lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do registro do ministério da agricultura /sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
37	PÃO CARIOQUINHA TIPO FRANCÊS	20.000,00	Quilograma
apresentando 50g. isenta de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. na entrega, o produto deverá ter data de fabricação máxima de 1 dia de prazo mínimo para consumo de 5 dias, dentro dos quais não haverá alteração das características originais do produto			
38	Peito de frango, congelado	51.750,00	Quilograma
embalagem de peso aproximado de 1kg (o peso deve estar registrado na embalagem do produto), com adição de água de no máximo 6%, com identificação do produto, data de fabricação e selo de inspeção federal (s.i.f). acondicionado em caixas de papelão com tampa lacrada e identificação do peso total. não pegajoso, cor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas. validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto. amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo kg responsável técnico (responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025. amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
39	PIMENTÃO VERDE	2.000,00	Quilograma
legume in natura, tipo pimentão, espécie verde, características adicionais 1a qualidade/ sem fungos/ consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.			
40	PIMENTINHA DE CHEIRO	1.422,00	Quilograma
in natura, apresentando 0 grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de surgiadade, parasitos e larvas, de acordo com a revolução d012/78 da cnnta.			
41	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (SABOR FRANGO)	1.032,00	Pacote
para o preparo de frango, embalagem plástica de polietileno, transparente inviolados, pacote de 400g. registro do ministério da agricultura. com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade. amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
42	REPOLHO VERDE	2.715,00	Quilograma
legume in natura, tipo repolho, espécie comum. de primeira qualidade, fresco. compacto e firme, isenta de enfermidades, material teroso e und. externa anormal, tamanho e coloração uniformes.			
43	Sobrecoxa de frango	40.330,00	Quilograma
cortes especiais de frango, congelado, máximo permitido de água com congelamento é de 6% de acordo com a portaria nº 210, de 10/11/98 do das/dipoa. embalagem em saco plástico transparente com 1kg. amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025. validade mínima de um ano após a fabricação. não pegajoso, cor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas. amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			



44	TAPIOCA	153.000,00	Unidade
produto preparado a partir da fécula de mandioca com granulos redondos. tamanho médio. und. pesando 100g. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)			
45	TOMATE	5.500,00	Quilograma
in natura, tipo tomate, boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, material terroso e und. externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes			

LOTE 01 - GRÃOS E FARINÁCEOS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
10	BOLACHA MAISENA OU MARIA	460.0	Pacote	R\$ 8,59	R\$ 3.951,40
Especificação: BOLACHA MAISENA OU MARIA, SEM LACTOSE - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: PACOTE COM GRAMATURA APROXIMADA DE 350 G. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, DESCRIÇÃO DA AUSÊNCIA DE LACTOSE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES APÓS A ENTREGA. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
12	CAFÉ EM PÓ	3400.0	Pacote	R\$ 19,62	R\$ 66.708,00
Especificação: TORRADO E MOÍDO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E: INTENSIDADE 10, COM SABOR PRESERVADO SABOR EXTRA FORTE E ENCORPADO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, COM SELO DE PUREZA - TRADICIONAL, DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ - ABIC. SEM A PRESENÇA DE MATÉRIAS ESTRANHAS. MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES APÓS A ENTREGA. PACOTES DE 500G. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
27	FARINHA DE MANDIOCA	4200.0	Quilograma	R\$ 6,55	R\$ 27.510,00
Especificação: AMARELA TIP01, FINA, SECA, ISENTA DE SUJIDADES, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE RESITENTE E SEM MOFO. A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICO TRANSPARENTE, LACRADA E COM INDICAÇÃO DO PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE: VALIDADE E INGREDIENTES DESCritos, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE RECEBIMENTO. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
28	FARINHA DE TRIGO.	940.0	Quilograma	R\$ 6,63	R\$ 6.232,20
Especificação: SEM FERMENTO- ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, BICARBONATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLICO), FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DETRIGO SÁ E LIMPA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODE ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIAL COM FERMENTO, TIPO 1, PACOTE DE 1KG, EM EMBALAGEM POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, COM: PRAZO DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A PARTIR DA ENTREGA. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
41	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (SABOR FRANGO)	1032.0	Pacote	R\$ 6,74	R\$ 6.955,68
Especificação: PARA O PREPARO DE FRANGO, EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO, TRANSPARENTE INVOLADOS, PACOTE DE 400G. REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. AMOSTRA SUJEITA A TESTE DE COCÇÃO. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
Valor total do lote R\$ 111.357,28 (cento e onze mil, trezentos e cinquenta e sete reais e vinte e oito centavos)					

LOTE 02 - TEMPEROS E ESPECIARIAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO	435.0	Unidade	R\$ 7,24	R\$ 3.149,40
Especificação: EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO DE 80 ML, COM TAMPA., NATURAL DE STÉVIA. ZERO CALORIAS. ZERO AÇÚCAR. ZERO LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO TEM AROMA NEM CORANTE ARTIFICIAL (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
5	ALHO PICADO (SEM SAL)	1500.0	Unidade	R\$ 26,66	R\$ 39.990,00
Especificação: EMBALAGEM DE PRIMEIRA QUALIDADE EM POTE DE 1KG. COM ERVAS. ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNOAS NOCIVAS E QUALQUER OUTRO TIPO I DE IMPUREZA. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
25	CREME DE LEITE	1900.0	Unidade	R\$ 4,67	R\$ 8.873,00



Especificação: HOMOGENEIZADO, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO, EMBALAGEM TETRA PAK, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DE ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 146/96 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 360/03 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; COM 200 GRAMAS A UND. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)

33	Margarina com sal	260,0	Balde	R\$ 37,19	R\$ 9.669,40
Especificação: a base de óleos vegetais, teor de lipídios embalado em potes plástico, fechados e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Balde plástico de 3kg. Podendo conter vitaminas e outra substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabores próprios. Teor de lipídios 60%. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
Valor total do lote R\$ 61.681,80 (sessenta e um mil, seiscentos e oitenta e um reais e oitenta centavos)					

LOTE 03 – PADARIA

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
11	BOLO FOFO	16800,0	Quilograma	R\$ 25,10	R\$ 421.680,00
Especificação: ÓTIMA QUALIDADE, ÍNTEGRO PRODUZIDO DE FORMA ARTESANAL E QUE UTILIZAM DE INSUMOS NATURAIS, SEM CONSERVANTES, CORANTES E OUTROS ADITIVOS UTILIZADOS NOS INDUSTRIALIZADOS. LIVRES DE SUJIDADES OU QUASISQUER OUTROS TIPOS DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS E BOLORES. APRESENTANDO GARANTIA DE HIGIENE E CONSISTÊNCIA ADEQUADA. A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICO TRANSPARENTE, LACRADA E COM INDICAÇÃO DO PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INGREDIENTES DESCritos. AS ESPECIFICAÇÕES DE QUALIDADE DO PRODUTO SEGUem A LEGISLAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E RECOMENDAÇÕES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF OU SIE OU SIM. A UNIDADE DEVE PESAR NO MÍNIMO 1kg. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
37	PÃO CARIOQUINHA TIPO FRANCÊS	20000,0	Quilograma	R\$ 17,57	R\$ 351.400,00
Especificação: APRESENTANDO 50G. ISENTA DE MOFO, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS E QUALQUER OUTRO TIPO DE IMPUREZA. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 1 DIA DE PRAZO MÍNIMO PARA CONSUMO DE 5 DIAS, DENTRO DOS QUAIS NÃO HAVERÁ ALTERAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ORIGINAIS DO PRODUTO					
44	TAPIOCA	153000,0	Unidade	R\$ 3,17	R\$ 485.010,00
Especificação: PRODUTO PREPARADO A PARTIR DA FÉCULA DE MANDIOCA COM GRANULOS REDONDOS. TAMANHO MÉDIO. UND. PESANDO 100G. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
Valor total do lote R\$ 1.258.090,00 (um milhão, duzentos e cinquenta e oito mil e noventa reais)					

LOTE 04 – HORTIFRUTIS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	ABOBORA	3000,0	Quilograma	R\$ 5,75	R\$ 17.250,00
Especificação: ABOBORA/JERIMUM IN NATURA, 1ª QUALIDADE, MORANGA. DEVE APRESENTAR-SE MADURA, SECA, DE PRIMEIRA (BOA QUALIDADE), TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECANISMOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM SACO DE JUTA.					
3	ALFACE LISA	1000,0	Quilograma	R\$ 7,84	R\$ 7.840,00
Especificação: ALFACE 1a QUALIDADE COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA QU MECÂNICA PERFURAÇÕES E CORTES TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM CAIXAS PRÓPRIAS					
4	ALHO	1500,0	Quilograma	R\$ 26,11	R\$ 39.165,00
Especificação: ALHO EM CABEÇA IN NATURA, DE PRIMEIRA, SEM MACHUCADOS E BROTAMENTOS, SEM A RÉSTIA. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE					
6	BANANA	26460,0	Quilograma	R\$ 5,93	R\$ 156.907,80
Especificação: FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA, ESPÉCIE PRATA. CARACTERÍSTICAS: SER FRESCOS, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE: APRESENTAR/GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHEs PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO: ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES. NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA. FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES.					
7	BATATA DOCE	3000,0	Quilograma	R\$ 6,10	R\$ 18.300,00



Especificação: IN NATURA, LAVADA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL. CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RAMA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM SEM RACHADURAS E CORTES, SEM DANOS FÍSICOS E MECANISMOS ORIUNDOS DE MANUSEIOS E TRANSPORTE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS. FORNECIMENTO POR KG E ACONDICIONADA EM SACOS DE JUTA					
8	BATATA INGLESA	5000.0	Quilograma	R\$ 8,64	R\$ 43.200,00
Especificação: LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA INGLESA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EXTRA, 1 ^a QUALIDADE, USA, GRAÚDA, FIRME, INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME E ACONDICIONADA EM SACOS DE JUTA.					
9	BETERRABA	1000.0	Quilograma	R\$ 6,06	R\$ 6.060,00
Especificação: LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA, ESPÉCIE COMUM DE PRIMEIRA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA					
22	CEBOLA	5500.0	Quilograma	R\$ 6,23	R\$ 34.265,00
Especificação: CEBOLA IN NATURA, USO CULINÁRIO, TIPO BRANCA. CARACTERÍSTICAS: ESTAR ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. NÃO SERÃO PERMITIDOS. RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E MOFOS. EMBALAGEM: 0 PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTEM, TRANSPARENTES EM PACOTES DE 5 A 20 KG. (CONFORME SOLICITADO)					
23	CENOURA	5000.0	Quilograma	R\$ 7,89	R\$ 39.450,00
Especificação: LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EXTRA, DE PRIMEIRA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.					
24	CHEIRO VERDE	1100.0	Quilograma	R\$ 8,74	R\$ 9.614,00
Especificação: DISTRIBUÍDO EM MOLHOS, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, 0 TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.					
26	ERVILHA EM CONSERVA	1350.0	Unidade	R\$ 4,84	R\$ 6.534,00
Especificação: SEM LÍQUIDO DE COBERTURA, COZIDO A VAPOR. DEVE APRESENTAR GRAOS INTEIROS, COM TAMANHO E FORMA REGULARES, SEM ADITIVOS QUÍMICOS. LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSAS, DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. PRODUTO CONTENDO 200G (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
30	FOLHA DE LOURO	270.0	Pacote	R\$ 3,86	R\$ 1.042,20
Especificação: SÁS, LIMPAS E SECAS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA CONTENDO 4 GRAMAS, COM AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O RÓTULO DEVE CONTER DENOMINAÇÃO DA ESPECIARIA, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE					
31	LARANJA	7610.0	Quilograma	R\$ 4,13	R\$ 31.429,30
Especificação: FRUTA IN NATURA, TIPO LARANJA, COM GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.					
32	MAMÃO FORMOSA	9115.0	Quilograma	R\$ 5,86	R\$ 53.413,90
Especificação: FRUTA IN NATURA, TIPO MAMÃO FORMOSA, ESPÉCIE REDONDA, APLICAÇÃO AUMENTAR. CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO SECUNDÁRIA DE PAPELÃO PESANDO APROXIMADAMENTE 8KGS, C/18UND					
34	MELANCIA	27240.0	Quilograma	R\$ 3,80	R\$ 103.512,00
Especificação: FRUTA IN NATURA, TIPO MELANCIA, ESPÉCIE REDONDA, APLICAÇÃO ALIMENTAR. CARACTERÍSTICAS: GRAÚDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA FIRME E INTACTA, PESANDO ENTRE 8 A 12 KG CADA UND.					
35	MILHO VERDE	1350.0	Unidade	R\$ 4,44	R\$ 5.994,00
Especificação: EM CONSERVA, SEM LÍQUIDO DE COBERTURA, COZIDO A VAPOR, TENDO COMO INGREDIENTES MILHO VERDE, ÁGUA E SAL. DEVE APRESENTAR GRAOS INTEIROS, COM TAMANHO E FORMA REGULARES, SEM ADITIVOS QUÍMICOS. LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSAS, DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. CAIXINHAS COM PESO DRENADO DE 170 GRAMAS. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
39	PIMENTÃO VERDE	2000.0	Quilograma	R\$ 7,02	R\$ 14.040,00
Especificação: LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO, ESPÉCIE VERDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS 1a QUALIDADE/ SEM FUNGOS/ CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES.					



40	PIMENTINHA DE CHEIRO	1422.0	Quilograma	R\$ 9,49	R\$ 13.494,78
Especificação: IN NATURA, APRESENTANDO 0 GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTA A MANIPULAÇÃO, 0 TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SURGIDADE, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A REVOLUÇÃO DO 12/78 DA CNNTA.					
42	REPOLHO VERDE	2715.0	Quilograma	R\$ 5,94	R\$ 16.127,10
Especificação: LEGUME IN NATURA, TIPO REPOLHO, ESPÉCIE COMUM. DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, COMPACTO E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UND. EXTERNA ANORMAL, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES.					
45	TOMATE	5500.0	Quilograma	R\$ 6,03	R\$ 33.165,00
Especificação: IN NATURA, TIPO TOMATE, BOA QUALIDADE, GRAÚDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADE, MATERIAL TERROSO E UND. EXTERNA ANORMAL, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES					
Valor total do lote R\$ 650.804,08 (seiscentos e cinquenta mil, oitocentos e quatro reais e oito centavos)					
LOTE 05 – OVOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
36	Ovo de galinha – branco	11300.0	Bandeja	R\$ 26,96	R\$ 304.648,00
Especificação: fresco, limpo, tamanho médio, pesando aproximadamente 50 a 54g cada acomodado em bandejas de papelão com 30 unidades, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, nº lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do registro do ministério da agricultura /sif /dipoa e carimbo de inspeção do sif. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
Valor total do lote R\$ 304.648,00 (trezentos e quatro mil, seiscientos e quarenta e oito reais)					

LOTE 06 - CARNES, AVES E PEIXES					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
13	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, TIPO COXÃO MOLE	4050.0	Quilograma	R\$ 50,48	R\$ 204.444,00
Especificação: Carne bovina de 1º qualidade, tipo coxão mole - baixo percentual de gordura no máximo 9%, congelado máximo permitido de água é de 6%, embalado à vácuo termo formável de alta barreira em pacotes embalagem primária de 1.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal s.i.f ou sie, a origem, validade e fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada embalagem secundária. Validade mínima de um ano da data de fabricação do produto. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Limpo, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (Responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025, memorial descritivo e registro do produto. Com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). Amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
14	Carne bovina de 1º qualidade, tipo patinho	12000.0	Quilograma	R\$ 34,46	R\$ 413.520,00
Especificação: Carne de 1ª qualidade - tipo patinho, baixo percentual de gordura no máximo 9%, congelado máximo permitido de água é de 6%, embalado à vácuo termo formável de alta barreira em pacotes embalagem primária de 1.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal s.i.f ou sie, a origem, validade e fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada embalagem secundária. Validade mínima de um ano da data de fabricação do produto. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Limpo, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025. Com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). Amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
15	Carne bovina de 1º qualidade, tipo lagarto	1350.0	Quilograma	R\$ 45,13	R\$ 60.925,50
Especificação: Carne de baixo percentual de gordura no máximo 9%, congelado máximo permitido de água é de 6%, embalado à vácuo termo formável de alta barreira em pacotes embalagem primária de 1.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal s.i.f ou sie, a origem, validade e fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada embalagem secundária. Validade mínima de um ano da data de fabricação do produto. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Limpo, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (Responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025, memorial descritivo e registro do produto. Com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). Amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
16	Carne bovina, moída, tipo acém	19830.0	Quilograma	R\$ 36,65	R\$ 726.769,50
Especificação: embalagem de 1kg a vácuo. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas, com odor característico. Com registro do selo de inspeção federal (sif) e/ou do selo de inspeção estadual (sie), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Percentual de gordura e água conforme legislação vigente. Embalagem primária plástica a vácuo transparente termo formada em filme pet+pe de alta barreira em pacotes de 1 kg. Embalagem secundária em caixa de papelão, validade mínima de 6 meses na data de recebimento.					



Ficha técnica assinada pelo responsável técnico de produção, original ou cópia autenticada em cartório, para efeito de comprovação deverá estar acompanhada do sim, sie ou sif, acompanhada de laudos físico-químico e microbiológicos que seja possível a verificação quanto a sua autenticidade. As amostras deverão obrigatoriamente estar acompanhadas das respectivas fichas técnicas atualizados em cópia, autenticada, com a data da emissão e a assinatura do responsável técnico pelo produto ou declaração da empresa fabricante do produto em papel timbrado datada e assinada pelo responsável técnico pelo produto. Com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025. Amostra sujeita a teste de cocção. **(Apresentação de amostra conforme termo de referência)**

17	CARNE BOVINA, TIPO ACÉM	10800.0	Quilograma	R\$ 39,62	R\$ 427.896,00
Especificação: embalagem de 1kg a vácuo. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas, com odor característico. Com registro do selo de inspeção federal (sif) e/ou do selo de inspeção estadual (sie), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Percentual de gordura e água conforme legislação vigente. Acondicionadas embalado à vácuo termo formável de alta barreira de em pacotes de 1 kg. Embalagem secundária em caixa de papelão, validade mínima de 6 meses na data de recebimento. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (Responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025, memorial descritivo e registro do produto. Com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). Amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
18	CARNE BOVINA, TIPO COXÃO DURO	1350.0	Quilograma	R\$ 41,71	R\$ 56.308,50
Especificação: Carne tipo coxão duro, baixo percentual de gordura no máximo 9%, congelado máximo permitido de água é de 6%, embalado à vácuo termo formável de alta barreira em pacotes embalagem primária de 1.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal s.i.f ou sie, a origem, validade e fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada embalagem secundária. Validade mínima de um ano da data de fabricação do produto. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Limpo, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (Responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025, memorial descritivo e registro do produto. Com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). Amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
19	CARNE BOVINA, TIPO FRALDINHA	1350.0	Quilograma	R\$ 37,56	R\$ 50.706,00
Especificação: Carne bovina, tipo fraldinha - baixo percentual de gordura no máximo 9%, congelado máximo permitido de água é de 6%, embalado à vácuo termo formável de alta barreira em pacotes embalagem primária de 1.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal s.i.f ou sie, a origem, validade e fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada embalagem secundária. Validade mínima de um ano da data de fabricação do produto. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Limpo, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (Responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025, memorial descritivo e registro do produto. Com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). Amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
20	Carne de charque dianteira, bovino	5400.0	Pacote	R\$ 33,85	R\$ 182.790,00
Especificação: Carne em cubos, 500g - com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais físicas, químicas e organolépticas, ingredientes mínimos: carne bovina, sal refinado e condimentos. Embalado à vácuo termo formável de alta barreira em pacotes embalagem de 500 g, impresso na embalagem plástica em tinta, o selo de inspeção federal sif ou selo de inspeção estadual sie. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de 6 meses. Acondicionado em saco atóxico transparente, resistente. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (Responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025, memorial descritivo e registro do produto. Com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). Amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
21	Carne suína (lombo em cubos)	2720.0	Quilograma	R\$ 33,60	R\$ 91.392,00
Especificação: embalagem a vácuo. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens. Aspecto não pegajoso. Core odor característico, sem manchas esverdeadas. Com registro do selo de inspeção federal (sif) e/ou do selo de inspeção estadual (sie), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Percentual de gordura e água conforme legislação vigente. Embalagem primária plástica a vácuo termo formável de alta barreira de em pacotes de 1,5 a 2,5 kg. Embalagem secundária em caixa de papelão, validade mínima de 6 meses na data de recebimento. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (Responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025, memorial descritivo e registro do produto. Com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). Amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
29	Filé de peixe, tipo merluza	8640.0	Quilograma	R\$ 36,80	R\$ 317.952,00
Especificação: filé de merluza, congelado, sem espinhas, íntegro, sadio, limpo, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odores característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (Responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025. Amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
38	Peito de frango, congelado	51750.0	Quilograma	R\$ 25,93	R\$ 1.341.877,50
Especificação: embalagem de peso aproximado de 1kg (o peso deve estar registrado na embalagem do produto), com adição de água de no máximo 6%, com identificação do produto, data de fabricação e selo de inspeção federal (s.i.f). Acondicionado em caixas de papelão com tampa lacrada e identificação do peso total. Não pegajoso, cor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas. Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo KG responsável técnico (Responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025. Amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					
43	Sobrecoxa de frango	40330.0	Quilograma	R\$ 19,35	R\$ 780.385,50
Especificação: cortes especiais de frango, congelado, máximo permitido de água com congelamento é de 6% de acordo com a portaria nº 210, de 10/11/98 do das/dipoa. Embalagem em saco plástico transparente com 1kg. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (Responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025. Validade mínima de um ano após a fabricação. Não pegajoso, cor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas. Amostra sujeita a teste de cocção. (Apresentação de amostra conforme termo de referência)					



Valor total do lote R\$ 4.654.966,50 (quatro milhões, seiscentos e cinquenta e quatro mil, novecentos e sessenta e seis reais e cinquenta centavos)

Valor total R\$ 7.041.547,66 (sete milhões e quarenta e um mil, quinhentos e quarenta e sete reais e sessenta e seis centavos)

- 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\$ 7.041.547,66 (sete milhões e quarenta e um mil, quinhentos e quarenta e sete reais e sessenta e seis 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.
- 4.4. Para fins de contratação, será exigido da empresa ganhadora do certame a apresentação de amostra dos itens no prazo de 02 (dois) dias úteis.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

- 5.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.
- 5.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: RUA ORMEZINDA SAMPAIO, 330, CENTRO, Paracuru / 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 inexactidão 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 comunicar 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 obstruem 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 24 (vinte e quatro) horas, 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.

7.3.1. As entregas dos produtos deverão ser realizadas conforme abaixo discriminado:

- Diariamente: Pães, Bolos e Tapiocas**
- Semanalmente: hortifrútis**
- Quinzenalmente: ovos.**
- Demais itens: Conforme demanda**



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;
- 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 sobreposta 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 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 Lote.

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

Habilitação Jurídica

- 8.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 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. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

- 8.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;
- 8.13. 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.
- 8.14. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.15. 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;

- 8.16. 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;
- 8.17. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.18. 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.
- 8.19. 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

- 8.20. 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 Sege/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;
- 8.21. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);
- 8.22. 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).

- 8.23. 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.
- 8.24. 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).

- 8.25. 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).

8.25.1. 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

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

Qualificação Técnica

- 8.27. 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.

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

8.29. 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.

9.0. DAS AMOSTRAS

9.1. Destaca-se que “*encontra-se consolidado a jurisprudência do TCU com entendimento de que a exigência de apresentação de amostras é admitida apenas na fase de classificação das propostas, somente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar e desde que previamente disciplinada e detalhada no instrumento convocatório*”. Respaldamos esse entendimento: Acórdãos 1.291/2011 - Plenário, 2.780/2011-2ª Câmara, 4.278/2009-1ª Câmara, 1.332/2007-Plenário, 3.130/2007-1ª Câmara e 3.395/2007-1ª Câmara;

9.2. Encerrada a etapa de lances, o (a) Agente de Contratação solicitará ao licitante detentor da melhor oferta através do chat do sistema da m2a.tecnologia.com.br o envio de **02 (duas)** amostras de cada produto, constantes do anexo I deste Termo de Referência, devendo as mesmas serem entregues na Secretaria de Educação, observadas as orientações e os requisitos do **item 9.13.9** deste T.R, devidamente etiquetada, com identificação da empresa, para análise do (a) corpo técnico responsável, que expedirá laudo com parecer favorável ou desfavorável ao produto avaliado;

9.3. As amostras referidas deverão serem entregues por representante legal ou procurador credenciado pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, no **prazo máximo de 02 (dois) dias úteis** contados da solicitação do (a) Agente de Contratação (a) feita através do chat do sistema da m2a.tecnologia.com.br, o não envio das amostras conforme o prazo determinado, bem como a não aprovação das amostras acarretará na desclassificação, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação;

9.3.1. O licitante que não enviar/apresentar as amostras, conforme solicitação e prazo estabelecido acima, sujeitar-se-á às sanções previstas neste instrumento convocatório e em Lei;

9.4. As amostras deverão ser entregues na Sede da Secretaria de Educação, situada na Rua Ormezinda Sampaio, nº 330, Centro, Paracuru-Ceará, CEP: 62.680-000. Informações: **e-mail: alimentacaoescolarparacuru@gmail.com**; de segunda à sexta-feira das 8h às 12h e das 14h às 17:00h.

9.5. Todo produto analisado deverá apresentar um índice de aceitabilidade de no mínimo 85%, apresentar suas características organolépticas próprias de cada alimento (palatabilidade, cor, brilho, sabor, textura, aroma) e atender aos requisitos de qualidades exigidos, conforme legislação.

9.6. Nos produtos deverão constar o rótulo original do fabricante, com todas as informações sobre o fabricante e o produto, tais como local de origem, ingredientes, tabela nutricional, conteúdo líquido, data de validade, lote, cuidados de conservação, número de registro no órgão regulador etc;

9.7. As amostras apresentadas deverão ser dos mesmos produtos e marcas apresentadas na sua proposta de preços, caso a licitante apresente amostra de produtos com marcas e especificações divergentes dos apresentados em sua proposta de preços, a mesma será desclassificada;

9.8. Conforme o que determina o § 4º do art. 15, da Resolução nº 032, de 10/08/06 CGPAE/DIRAE/FNDE, a licitante deverá apresentar suas amostras em embalagens de gramatura IGUAL às que serão entregues no fornecimento, devidamente identificada, com a respectiva ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional dos produtos, assinada por profissional habilitado na área de alimentos (engenheiro de alimentos, nutricionista, médico veterinário e outros), com número de registro da categoria profissional, com firma reconhecida em cartório ou qualquer outro meio que comprove a similaridade de sua assinatura, acompanhado de laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária, laudos FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO dos produtos conforme especificação no termo de Referência, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos atendidos;

9.8.1. A ficha técnica deve conter no mínimo, as informações obrigatórias como: dados do fabricante, denominação do produto, registro nos órgãos competentes, ingredientes, informações nutricionais, rendimento, forma de armazenamento, condições de conservação, prazo de validade e descrição das embalagens.

9.8.2. Os laudos FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO, devem ser emitidos em 2024/2025, devidamente assinados por profissional qualificado, com o respectivo número de registro da categoria profissional. Os laudos físico- químico e microbiológicos deverão estar acompanhados do CERTIFICADO DE ACREDITAÇÃO do laboratório.

9.8.3. O laboratório emissor dos laudos deverá apresentar Certificado de Acreditação que comprove a habilitação para análise dos itens pertencentes a este Termo de Referência, devendo constar nos autos do processo, de modo que atenda às normas nacionais e internacionais que prezam pela qualidade dos serviços prestados, garantindo a confiabilidade dos resultados, conforme Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020.

9.9. As amostras serão analisadas pelo Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE) e pela Comissão de Avaliação dos Gêneros Alimentícios da Merenda Escolar no âmbito da Secretaria Municipal de Educação, constituída por: Sra. Bárbara Barbosa Raulino - Matrícula nº.132813-1, Nutricionista - CRN 11 - 4497, Responsável Técnico da Alimentação Escolar; Sra. Eugênia Maria Alves de S. Rocha – Matrícula nº.133626-6, Técnica de Apoio; e Sr. Leonardo Vinicius Sousa Abreu – Matrícula nº.133575-8 – Coordenador da Alimentação Escolar.

9.10. Durante o recebimento, será preenchido um recibo em 02 (duas) vias, onde uma ficará em posse do licitante e a outra em posse do Setor competente. Uma amostra do produto será submetida à análise sensorial e/ou teste de aceitabilidade, ficando a outra como contraprova;

9.11. Não serão permitidas a entrega de amostras fora do prazo estabelecido;

9.12. As amostras entregues não serão devolvidas;

9.12.1. Não haverá prorrogação do prazo para apresentação de amostras.

9.13. As amostras devem obedecer os seguintes critérios:

- 9.13.1. 02 (duas) unidades originais de cada um dos itens;
- 9.13.2. Identificação do produto;
- 9.13.3. Embalagem original e intacta;
- 9.13.4. Data de validade;
- 9.13.5. Peso Líquido;
- 9.13.6. Número do lote;
- 9.13.7. Identificação do fabricante.
- 9.13.8. Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF) conforme especificação do produto;

9.13.9. As amostras deverão ser apresentadas conforme tabela abaixo.

LOTES	AMOSTRA	LAUDO MICROBIOLÓGICO E FÍSICO- QUÍMICO	FICHA TÉCNICA
LOTE 01 – (GRÃOS E FARINÁCEOS)	SIM	NÃO	SIM
LOTE 02 – (TEMPEROS E ESPECIARIAS)	SIM	NÃO	SIM
LOTE 03 – (PADARIA) *	SIM	NÃO	SIM
LOTE 04 – (HORTIFURTIS) **	Apenas os Itens 26 - Ervilha (em conserva); 35 - Milho Verde (em conserva)	NÃO	Apenas os Itens 26 - Ervilha (em conserva); 35 - Milho Verde (em conserva)
LOTE 05 – (OVOS)	SIM	NÃO	SIM
LOTE 06 – (CARNES, AVES E PEIXES)	SIM	SIM	SIM

(*) Exceto Item 37 do lote 03 - Pão Carioquinha tipo francês

(**) No Lote 04 (Hortifrutis) somente deverão ser apresentadas amostras com Ficha Técnica dos itens 26 - Ervilha e 35 - Milho Verde, os demais itens do lote não necessitará de apresentação de amostras.

9.13.9.1. Os parâmetros microbiológicos mínimos para as amostras dos gêneros alimentícios devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº 161 do Ministério da Saúde (Anexo Complementar deste Termo de Referência).

9.13.10. Qualquer item irregular será motivo de desclassificação.

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. 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.

10.2. 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):

10.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio 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;

10.2.2. 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;

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

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

10.3. 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.

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

10.4. 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.

10.5. 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.

11. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

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

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

12. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. Em atendimento ao § 3º do art. 86, da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, será permitida a adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública, permitindo a ampliação do acesso às condições contratuais vantajosas já negociadas, em conformidade com as disposições legais vigentes.

12.1.1. A adesão à ata de registro de preços configura uma estratégia administrativa que visa ampliar a eficiência e promover a economicidade nas contratações públicas. Esta decisão está alinhada com os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência que regem a Administração Pública, conforme estabelecido pela Constituição Federal e reiterado pelos Acórdãos 224/2020, 2736/2023 e 2822/2021 do Tribunal de Contas da União (TCU).

A opção pela adesão não é meramente procedural, mas uma escolha estratégica que requer uma justificação clara e robusta. Nesse sentido, a adesão deve ser precedida por uma análise criteriosa do mercado e uma avaliação das vantagens econômicas, garantindo que as condições obtidas através do



registro de preços sejam, de fato, as mais vantajosas para a Administração Pública. Esta análise deve considerar não apenas os custos diretos, mas também os benefícios de longo prazo, como a redução de tempo e recursos despendidos em múltiplas licitações.

Além disso, a adesão deve estar em harmonia com os objetivos estratégicos do órgão ou entidade, contribuindo para a otimização de recursos e a melhoria da qualidade dos serviços prestados ao cidadão. A transparência do processo é fundamental e deve ser assegurada pela divulgação de todos os atos, garantindo que a adesão à ata de registro de preços ocorra de forma aberta e acessível a todos os interessados.

Em conformidade com os precedentes do TCU, a inclusão de cláusula de adesão no edital deve ser motivada de forma explícita, detalhando como essa escolha se alinha à busca pela eficiência administrativa e quais benefícios específicos são esperados. Tal motivação reforça o compromisso com a gestão fiscal responsável e com a obtenção de valor para o dinheiro público.

Portanto, a adesão à ata de registro de preços, quando bem fundamentada e justificada, representa uma prática alinhada à busca constante pela eficiência na Administração Pública, proporcionando economia, agilidade e qualidade na contratação de bens e serviços, sempre em prol do interesse público.

Paracuru/CE, 18 de julho de 2025

Francisco Hermenegildo Da Silva
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Francisco Henes Ferreira Cunha
Ordenador de Despesas