

TERMO DE REFERÊNCIA

A presente contratação observa os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e planejamento, além dos princípios específicos da contratação pública previstos na Lei nº 14.133/2021, destacando-se a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração e a obtenção do resultado mais eficiente.

1 – OBJETO: REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE OCARA-CE, conforme especificações contidas no Termo de Referência.

2 – JUSTIFICATIVA DA CONTRAÇÃO:

A presente contratação tem por finalidade atender às necessidades da Secretaria da Educação do Município de Ocara/CE quanto ao fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da Rede Pública Municipal. A alimentação escolar é uma política pública essencial, assegurada pela legislação federal por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que determina a oferta de refeições saudáveis e equilibradas aos estudantes da educação básica, contribuindo para o desenvolvimento, a permanência e o desempenho escolar.

Considerando a necessidade permanente e rotineira de abastecimento das unidades de ensino, bem como a existência de demandas variáveis ao longo do ano letivo, torna-se imprescindível a adoção de mecanismo que possibilite contratações futuras, eventuais e conforme a necessidade real da Administração. Nesse sentido, o Registro de Preços mostra-se a solução mais adequada, por garantir flexibilidade, economicidade e segurança no fornecimento dos gêneros alimentícios.

Além disso, a aquisição dos produtos por meio de Pregão Eletrônico assegura maior competitividade, transparência e padronização dos procedimentos, atendendo às disposições da Lei nº 14.133/2021 e às diretrizes do planejamento institucional da Secretaria da Educação. Trata-se, portanto, de contratação essencial para assegurar a regular oferta de merenda escolar, garantir a qualidade dos alimentos distribuídos e promover condições adequadas de alimentação aos alunos da rede pública municipal.

Diante do exposto, a contratação revela-se necessária, oportuna e vantajosa para a Administração, permitindo a adequada execução das ações educacionais e o cumprimento das responsabilidades do Município no âmbito da alimentação escolar.

3 – JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO POR LOTE

A divisão da contratação em lotes mostra-se necessária e adequada para garantir maior competitividade, eficiência e economicidade ao processo licitatório. Considerando a diversidade de gêneros alimentícios que compõem a merenda escolar da rede pública municipal — tais como produtos perecíveis, não perecíveis, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação, laticínios, entre outros — observa-se que cada grupo possui características próprias de armazenamento, transporte, validade e condições de entrega, o que demanda fornecedores com capacidades específicas.

A adoção de lotes, estruturados conforme a natureza e o tipo dos produtos, permite a participação de empresas de diferentes portes e especialidades, ampliando a disputa e possibilitando que microempresas e empresas de pequeno porte possam concorrer em condições mais vantajosas. Essa medida contribui diretamente para a obtenção de melhores preços e maior qualidade dos itens ofertados, assegurando o atendimento às exigências nutricionais e sanitárias estabelecidas para a alimentação escolar.

Além disso, a divisão por lotes mitiga riscos relacionados ao fornecimento, evitando a dependência de um único fornecedor para todos os itens e garantindo maior segurança no abastecimento contínuo da merenda escolar. Tal abordagem fortalece o planejamento logístico, reduz possíveis atrasos nas entregas e assegura que cada grupo de produtos seja adquirido de acordo com suas especificidades técnicas.

Dessa forma, a contratação por lotes revela-se a solução mais vantajosa para a Administração, por assegurar eficiência operacional, qualidade dos gêneros alimentícios e cumprimento dos princípios da economicidade, competitividade e interesse público.

4 – DA JUSTIFICATIVA DE NÃO EXCLUSIVIDADE PARA ME E EPP:

A presente contratação, cujo objeto é o Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede pública municipal de Ocara/CE, não será restrita exclusivamente à participação de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP). Tal decisão fundamenta-se na natureza e na complexidade do objeto, que abrange ampla variedade de produtos, muitos dos quais demandam capacidade logística, estrutura operacional, condições sanitárias específicas e fornecimento contínuo em grande escala.

Alguns itens apresentam características que exigem fornecedores com maior porte e capacidade instalada, especialmente aqueles cuja produção, armazenamento e distribuição envolvem certificações específicas, controle rigoroso de qualidade e logística refrigerada. A limitação da disputa apenas a ME/EPP poderia comprometer a competitividade e a obtenção de propostas vantajosas, além de representar risco para o abastecimento regular da merenda escolar, serviço essencial prestado aos alunos da rede pública.

Destaca-se que a Administração deve observar o princípio da seleção da proposta mais vantajosa, preservando a ampla competitividade e garantindo a participação do maior número possível de fornecedores aptos a atender as exigências técnicas do edital. Assim, ainda que o certame assegure todos os direitos previstos na legislação vigente às ME e EPP, não se mostra viável nem vantajoso restringir a contratação exclusivamente a tais empresas.

Dessa forma, a não adoção da exclusividade visa preservar a eficiência, a competitividade e a segurança no fornecimento, assegurando que a Administração tenha acesso a propostas adequadas, compatíveis com as necessidades nutricionais e logísticas inerentes ao fornecimento da merenda escolar.

5 – DA GARANTIA DA PROPOSTA:

5.1. O licitante deverá apresentar juntamente com a proposta de preço inicial no Sistema, Garantia de proposta, como requisito de pré-habilitação, no montante equivalente a 1% (um por cento) do valor estimado da contratação/orçamento, nos termos do artigo 58, caput e §1º da Lei nº 14.133/2021, sob pena de desclassificação.

5.2. A licitante poderá optar por uma das seguintes modalidades de que trata o § 1º do art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

I - Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central;

II - Seguro-Garantia;

III - Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no país pelo Banco Central do Brasil.

IV – Título de Capitalização.

5.2.1. Optando por caução em dinheiro, o comprovante de Documento de Arrecadação Municipal - DAM, devidamente pago, ou comprovante de transferência:

a) Caução em dinheiro (Agência): 4657-4; (Conta Corrente): 11148-1; Banco do Brasil S/A, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

a.1) somente serão aceitos depósito, transferências bancárias de forma identificada em nome da empresa licitante, sendo vedado garantia em forma de cheque/envelope.

a.2) A Garantia será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

5.2.2. Caso a modalidade de garantia escolhida seja a fiança bancária, o licitante anexará o documento fornecido pela instituição que a concede, do qual deverá obrigatoriamente, constar:

a) Beneficiário: Prefeitura Municipal de Ocara.

b) Objeto: garantia da participação no Edital do Pregão Eletrônico nº (mencionar o nº do Pregão).

c) Prazo de validade: mínimo de 90 (noventa) dias, a contar da sua apresentação.

5.2.3. Caso a modalidade de garantia seja seguro-garantia, o licitante deverá fazer a comprovação da apólice ou de documento hábil expedido pela seguradora, cuja vigência será de, no mínimo, 90 (noventa) dias contados a partir da data da sessão inicial, acompanhado das custas e pagamento desta. A não apresentação do comprovante de pagamento desta, importará a desclassificação da licitante.

5.2.4. Justificativa: Como se sabe, a nova Lei de Licitações trouxe inúmeras inovações no rito procedimental das licitações de serviços, dentre os quais podemos citar a existência de uma fase de lances e negociação. Com isso não raras vezes alguns licitantes podem se aventurar e acabar por não manter a proposta lançada perante a administração. Exigir garantia de participação em uma licitação é uma prática comum e visa garantir a seriedade, comprometimento e idoneidade dos concorrentes e pode ser justificado:

a) Redução de Desistências: A garantia atua como uma barreira para desistência de última hora. Quando os concorrentes precisam apresentar uma garantia, é menos provável que desistam do processo, o que pode garantir uma concorrência mais consistente e justa.

b) Seleção de empresas Idôneas: A apresentação de uma garantia pode servir como um filtro adicional para empresas idôneas, contribuindo para a integridade e ética nos processos licitatórios.

c) Estimulação Competitividade: A exigência de garantia pode incentivar a participação de empresas mais preparadas e competitivas, uma vez que a: entrega da garantia demonstra um investimento prévio no processo licitatório.

5.2.5. Assim, a própria lei, na tentativa de assegurar a administração uma ferramenta que pudesse obrigar licitantes aventureiros, que vencem as licitações e muitas vezes sequer comparecem para assinar os contratos e assumir suas obrigações, bem assim garantir ao Poder Público um ressarcimento ou até o recebimento de eventuais penalidades impostas aos licitantes que não mantiverem a proposta, comportarem-se de modo inidôneo, de má fé ou cometerem fraude, frustrando objetivo do certame, instituiu a possibilidade de se cobrar a "garantia pela manutenção da proposta".

6 – VALOR ESTIMADO:

6.1. O preço de referência foi estimado com base nos valores médios obtidos através das cotações de preços emitidos pelo setor de compras, viabilizadas para verificação no mercado dos valores atinentes a contratação deste objeto, as quais estão acostadas nos autos do processo licitatório e apresentam valor médio estimado de R\$ R\$ 4.406.807,18 (quatro milhões, quatrocentos e seis mil, oitocentos e sete reais e dezoito centavos).

PLANILHA CONSOLIDADA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTDE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1.	AÇÚCAR CRISTAL - Açúcar cristal puro e natural, de primeira qualidade, de fácil escoamento. Não deve ser empedrado, Embalagem primaria de polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado por termo soldagem, contendo: nome, endereço e registro do empacotador, número de registro do produto no órgão competente e	KG	8.515	6,20	52.793,00

	<p>procedência, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade e peso líquido de 1kg especificações impressas na própria embalagem), em fardos lacrados de 30kg. Isento de mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Prazo de validade de 12 meses da data da entrega do produto.</p>				
2.	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO – Adoçante dietético líquido, tipo sucralose. Embalagem de 100 ml, contendo identificação do produto, rótulo e prazo de acordo com as normas vigentes. Prazo de validade mínima de 6 meses da data da entrega do produto.</p>	UND	20	5,03	100,60
3.	<p>ALHO CRU - de primeira qualidade, in natura, sem a réstia, cabeças de tamanho uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Grupo branco, subgrupo nobre (de 10 a 20 bulbilhos graúdos e firmes por bulbo), tipo extra. Isento de terra e outros materiais estranhos, sujidades, pragas e insetos, lesões, odores estranhos e em estado de decomposição. Deverá ser acondicionado em caixa de papelão de 10 kg, contendo no rótulo ou etiqueta a identificação do responsável pelo produto, número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária, Origem do produto, Grupo, Subgrupo, Classe, Tipo, Peso líquido e data do acondicionamento.</p>	KG	1.472	44,48	65.474,56
4.	<p>AMIDO DE MILHO - sabor tradicional, produto amiláceo extraído de milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de materiais terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação, quando comprimido entre os dedos. Acondicionado em caixa de papel de 200g com validade mínima de 6 meses após a entrega.</p>	PCT – 500G	2.007	9,77	19.608,39
5.	<p>ARROZ BRANCO – Arroz branco, Tipo1, longo fino, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos, mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Com informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade expressas. Embalagem primaria com peso líquido de 1 kg, acondicionados em fardos de 30 kg. Quando da entrega, o produto deverá apresentar prazo mínimo de validade de 12 meses da data da entrega. JUNTAMENTE COM AS AMOSTRAS É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL DO PRODUTO, ALVARÁ SANITÁRIO DO FABRICANTE E ART DO TÉCNICO DA FÁBRICA/INDÚSTRIA, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.</p>	KG	6.238	8,11	50.590,18
6.	<p>ARROZ PARBOILIZADO – longo fino tipo 1, constituído de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade. Embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos, mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Com rendimento após cocção de no mínimo 2,9 vezes. Pacotes</p>	KG	17.730	8,12	143.967,60

	transparentes com identificação do produto e peso líquido de 1 kg, prazo mínimo de validade de 12 meses da data da entrega, acondicionados em fardos de plástico resistente, de 30 kg, com informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade expressas. Prazo de validade de no mínimo 12 meses, a partir da data do recebimento, com registro do ministério da agricultura. JUNTAMENTE COM AS AMOSTRAS É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL DO PRODUTO, ALVARÁ SANITÁRIO DO FABRICANTE E ART DO TÉCNICO DA FÁBRICA/INDÚSTRIA, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.				
7.	AVEIA FLOCOS FINOS - Aveia, flocos finos, 100% natural, sem aditivos, sem conservantes, isento de mofo, odores estranhos, parasitas, substancias nocivas e qualquer outro tipo de impureza que torne o uso impróprio para consumo, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embaladas em sacos plásticos contendo 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega.	PCT	645	7,16	4.618,20
8.	BANANA PRATA – De primeira qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, em pencas integras, com polpa firme e intacta, sem resíduo de agrotóxico. Tamanho e coloração uniformes. Tamanho médio, sendo 1kg mais ou menos 9 ou 10 bananas, cada unidade cerca de 90g. Prazo mínimo de validade de 10 dias da data da entrega.	KG	2.742	7,99	21.908,58
9.	BATATA INGLESA – De primeira qualidade, in natura, casca íntegra e fresca, sem ruptura, com coloração e tamanho uniformes, ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem de 10 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de data de entrega. Prazo mínimo de validade de 30 dias da data da entrega.	KG	1.778	8,97	15.948,66
10.	BATATA DOCE – De primeira qualidade, in natura, casca íntegra e fresca, sem ruptura, com coloração e tamanho uniformes, ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem de 5 a 10 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de data de entrega. Prazo mínimo de validade de 15 dias da data da entrega.	KG	1.778	6,75	12.001,50
11.	BETERRABA – De primeira qualidade, in natura, casca íntegra e fresca, sem ruptura, com coloração e tamanho uniformes, ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagens de 10Kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	2.326	7,25	16.863,50
12.	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE – Biscoito ou bolacha tipo rosquinha, aromatizado sabor chocolate. Textura crocante e sem sabor amargo residual, serão rejeitados biscoitos com características organolépticos anormais. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar,	PCT	4.343	9,33	40.520,19

	açúcar invertido, amido de milho, sal, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de chocolate, cacau em pó. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 300g de produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.				
13.	BISCOITO POLVILHO - Biscoito, tipo polvilho, assado a base de polvilho sem glúten, sem leite e derivados, sem lactose. Textura crocante e sem sabor amargo residual, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de características organolépticos anormais, embalado em sacos plásticos transparentes resistentes, pesando a partir de 100g. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingrediente, data de fabricação, validade e lote. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega.	PCT	1.880	9,11	17.126,80
14.	BISCOITO SALGADO - Biscoito tipo cream cracker. Textura crocante e sem sabor amargo residual, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de características organolépticos anormais. Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	3.724	8,93	33.255,32
15.	CAFÉ TORRADO - Torrado e moído, com aspecto homogêneo, embalado à vácuo, sabor predominante de café, peso líquido de 250g, não transgênico, com selo de pureza, embalagem primária metalizada com identificação do produto e fabricante, informação nutricional por porção, data de embalagem e/ou prazo de validade, nº do registro no órgão competente, acondicionados em caixa de papelão lacradas e intactas contendo 20 embalagens. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega. Especificações impressas na própria embalagem. Sem mistura.	PCT	1.703	21,87	37.244,61
16.	CANELA EM PÓ - Canela em pó de boa qualidade, sem adição de quaisquer outros ingredientes, aditivos, conservantes ou corantes. Pó fino, cor marrom - claro, com aroma intenso e sabor suave característico, sem impurezas ou resíduos. Embalagem de saco plástico ou similar, com vedação hermética, que ofereça proteção contra umidade, luz e ar, contendo 30g do produto. Registros e rotulagens de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega.	PCT	1.718	5,76	9.895,68
17.	CARNE BOVINA, COXÃO MOLE - Cortes bovinos de coxão mole congelados. De boa qualidade. Isento de ossos, cartilagem, gordura parcial, tendões, coágulos e nódulos. O produto deverá apresentar cor vermelho brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas e aspectos não pegajosos. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com registros e embalagem obrigatória. Embalagem primária: à	KG	6.581	60,78	399.993,18

	vácuo de nylon poli solda lateral. Embalagem secundária: Acondicionadas em caixa de papelão vedada. Produto com registro SIF, SIE ou SIM. Prazo para consumo mínimo de 6 meses da data da entrega.				
18.	CARNE BOVINA, PATINHO – Carne bovina de primeira (Patinho) em iscas IQF, embalagem primária em saco de polietileno com fechamento a vácuo. Congelada em iscas IQF em pacote de 2 kg. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escuro característica. Produto sem osso, com teor máximo de gordura permitido pela legislação vigente nº 83, de 21 de novembro de 2023). Embalagem secundária: Acondicionadas em caixa de papelão vedada. Produto com registro SIF, SIE ou SIM. Validade mínima de 01 (um) ano.	KG	1.317	60,78	80.047,26
19.	CARNE BOVINA, MOÍDA CONGELADA, TIPO MÚSCULO – Produto obtido a partir da moagem de massas musculares de músculo bovino seguidos do imediato congelamento. Isento de ossos, cartilagem, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos e nódulos. Sem adição de outras carnes, restos, nervos ou carne mecanicamente separada. Gordura máxima de 15%. A moagem deve ser feita em local limpo e higienizado, com controle de temperatura. Deve ser embalada logo após moída, sem adição de aditivos ou excesso de água (limite máximo de 3% da composição). Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. O produto deverá apresentar cor vermelho brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Aspectos não pegajosos. Produto deve seguir a legislação vigente. Registro no SIF, SIE ou SIM. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: Polietileno atóxico à vácuo com 500g do produto. Embalagem secundária: Acondicionadas em caixa de papelão vedada. Produto com registro SIF, SIE ou SIM. Prazo para consumo mínimo de 6 meses da data da entrega.	PCT	10.417	47,07	490.328,19
20.	CARNE DE CHARQUE - Carne bovina curada, desidratada por salga e dessecamento, capa de gordura inferior a 30% com coloração marrom claro, característico de carnes salgadas e secas, firme e sem sinais de deterioração e sem manchas esverdeadas e odor característico. Embalagem primária a vácuo, resistente, atóxica e hermética, protegendo o produto contra contaminações externas. Pacotes de 1 kg contendo informações do fabricante, validade, lote e peso líquido. Produto deve seguir a legislação vigente. Produto com registro SIF, SIE ou SIM. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade não inferior a 6 meses.	KG	1.371	50,02	68.577,42
21.	CARNE SUINA, LOMBO - Carne de lombo suíno congelada. De primeira qualidade com textura macia, aparência odor e sabor característico. Não deve ser amolecida, pegajosa. Rotulagem e registros obrigatórios. Embalagem primária: Polietileno atóxico à vácuo com 1kg do produto. Embalagem secundária: Acondicionadas em caixa de papelão vedada. Produto com registro SIF, SIE ou SIM. Prazo para consumo mínimo de 6 meses da data da entrega.	KG	6.581	39,34	258.896,54

22.	CEBOLA BRANCA– Branca, de primeira, in natura, tamanho médio, embalagem primária de quilo (kg), livre de danos, ruptura, com coloração e tamanho uniformes, ausência de sujidades, parasitas, impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com identificação do peso e prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 30 dias da data da entrega.	KG	6.512	8,18	53.268,16
23.	CENOURA – De primeira qualidade, in natura, sem folhas, tamanho médio, Embalagem primária de quilo (kg), livre de danos, impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com identificação do peso e com prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 30 dias da data da entrega.	KG	3.474	8,83	30.675,42
24.	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU - Produto obtido a partir de mistura de açúcar e 50% de cacau, através do processo adequado. Ingredientes: Cacau alcalino em pó e açúcar. Não deve conter glúten. Deve ter boa solubilidade, pó homogêneo, cor, cheiro e sabor característico. Embalagens primárias de 1kg. Registros e rotulagens de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data da entrega.	PCT	3.319	32,43	107.635,17
25.	COLORIFICO - Colorau em pó. Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio, isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Embalagem primária em sachê, saco plástico ou potes plásticos contendo 100g do produto. Embalagem secundária com 10 unidades do produto em caixas ou sacos plásticos. Registros e rotulagens de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data da entrega do produto.	PCT	15.788	1,56	24.629,28
26.	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO – Corte de frango tipo coxa e sobrecoxa congelado. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor e odor característicos, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Rotulagem obrigatória. Embalagem primaria em sacos de polietileno atóxico, em bandeja apropriada, com 1kg do produto. Embalagem secundária: Caixas de papelão vedadas contendo informação do produto. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega.	KG	6.581	20,13	132.475,53
27.	FARINHA DE MANDIOCA – Farinha de mandioca, branca, pré-cozida, sem adição de sal. Embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos, mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana Pacotes transparentes com identificação do produto e peso líquido de 1 kg, acondicionados em fardos de plástico resistente, de 10 kg, com informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade expressas. Prazo de validade de no mínimo 12 meses, a partir da data do recebimento.	KG	2.288	8,89	20.340,32
28.	FARINHA DE MILHO FLOCADA- flocos de milho pré-cozido tipo flocão. 100% natural, sem adição de sal, flocos médios,	PCT	26.133	4,36	113.939,88

	coloração amarela. Embalada em sacos plásticos com peso líquido de 400g, não furadas, estufadas, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas, isenta de mofos, odores estranhos, que venham a comprometer a saúde humana, contendo os dados de identificação e informações nutricionais do produto. Acondicionados em fardos lacrados com 30 pacotes. Validade de 12 meses da data de entrega do produto.				
29.	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - enriquecida com ferro e ácido fólico. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo limpo. Deverá estar em perfeito estado de conservação, isenta de mofos, odores estranhos, que venham a comprometer a saúde humana. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, ou rendimento insatisfatório. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, contendo os dados de identificação e informações nutricionais do produto. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	3.103	7,14	22.155,42
30.	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – Embalagem primária de 100 g, dados de identificação do produto, como marca, data de fabricação, número do lote e quantidade, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, ficha técnica do produto, fabricação a partir de matérias são e limpas, isento de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos.	POTE	797	7,34	5.849,98
31.	FEIJÃO CARIOCA - Feijão, carioca, tipo 1, produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade (máximo 14%), isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória de acordo com as normas vigentes. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto, acondicionado em fardos de 10 kg. Prazo de validade de no mínimo 12 meses da data da entrega. JUNTAMENTE COM AS AMOSTRAS É OBRIGATÓRIO A APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO VEGETAL DO PRODUTO.	KG	3.291	10,01	32.942,91
32.	FEIJÃO DE CORDA - Feijão, de corda, tipo 1, produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade (máximo 14%), isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto, acondicionado em fardos de 10 kg. Prazo de validade de no mínimo 12 meses da data da entrega. Juntamente com as amostras é obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal do produto. JUNTAMENTE COM AS AMOSTRAS É OBRIGATÓRIO A APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO VEGETAL DO PRODUTO.	KG	1.097	10,16	11.145,52
33.	FEIJÃO PRETO- Feijão preto tipo 1, produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória de acordo com	KG	1.907	11,06	21.091,42

	as normas vigentes. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto, acondicionado em fardos de 10 kg. Prazo de validade de no mínimo 12 meses da data da entrega. JUNTAMENTE COM AS AMOSTRAS É OBRIGATÓRIO A APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO VEGETAL DO PRODUTO.				
34.	FILEZINHO DE FRANGO, SEM PELE - Corte do frango, tipo filezinho de frango, sem osso e sem pele, congelado. Seguir a legislação vigente. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo- rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico, sem danos ou sinais de deterioração. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: Em sacos de polietileno atóxico ou bandeja apropriada, com 1kg do produto. Embalagem secundária: Caixas de papelão vedadas contendo informação do produto. Prazo mínimo de validade de 12 meses da data da entrega.	KG	3.291	32,42	106.694,22
35.	FOLHA DE LOURO – Folha de louro, 100% natural, simples, brilhantes, com 6 a 12 cm de comprimento e margens lisas ou levemente onduladas, aroma agradável, levemente floral e sabor característico. Sem impurezas ou resíduos. Embalagem de saco plástico ou similar, com vedação hermética, que ofereça proteção contra umidade, luz e ar, contendo 15 g do produto. Registros e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data de entrega.	PCT	549	2,38	1.306,62
36.	FRANGO INTEIRO - Frango inteiro, congelado, de primeira qualidade, com peso médio entre 2,5 kg e 3,0 kg por unidade, sem danos ou sinais de deterioração. Deve estar limpo, sem penas, vísceras, resíduos de sangue ou odores desagradáveis. A pele deve estar íntegra, com coloração uniforme e livre de hematomas, manchas ou cortes excessivos. Validade mínima de 12 meses da data de entrega.	KG	13.059	18,86	246.292,74
37.	LARANJA PERA – Tamanho médio de 90g, in natura, de boa qualidade, sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos, uniformes, firmes e com brilho, sem machucados. Pronta para o consumo, não pode estar muito verde nem passada. Acondicionada em sacos de 20 quilos (kg). Prazo mínimo de validade de 15 dias da data da entrega.	KG	2.194	5,10	11.189,40
38.	LEITE DE SOJA – Elaborado com grãos de soja não transgênico, 0% lactose e 0% colesterol, sendo fonte de proteínas e enriquecido com vitaminas e minerais. Sabor e odor característicos, sem sabores e nem odores estranhos. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, registro no ministério da agricultura – serviço de inspeção federal (SIF) ou serviço de inspeção estadual (SIE), peso do produto, data de fabricação e prazo de validade. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Especificações impressas na própria embalagem. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega.	LATA	168	16,00	2.688,00

39.	LEITE DE VACA INTEGRAL UHT - Leite de vaca líquido. Cor branca, odor e sabor característicos, sem sabores e nem odores estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, peso do produto, data de fabricação e prazo de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Embalagem primária: caixa tetra pak contendo 1000 ml do produto. Embalagem secundária: Caixa de papelão vedada contendo 12 unidades. Prazo mínimo de validade de 12 meses da data da entrega.	CX	10.281	9,07	93.248,67
40.	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL – Leite em pó integral enriquecidos com vitaminas A, C, D e E, minerais, ferro e zinco. Embalagem primaria pacotes de 200g, plásticos aluminizados, limpos, não violados, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados e intactos com até 10 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Prazo mínimo de validade de 10 meses da data da entrega.	PCT	31.150	19,24	599.326,00
41.	LEITE ZERO LACTOSE EM PÓ – Leite em pó integral sem lactose, com adição da enzima lactase, enriquecido com vitaminas. Embalagem primaria metalizada e peso líquido de 300g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, peso do produto, data de fabricação e prazo de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Especificações impressas na própria embalagem. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega.	PCT	120	26,05	3.126,00
42.	LINGUIÇA CALABRESA – Linguiça com carne de porco selecionada, curada e defumada de forma homogênea, com cor, sabor e odor característicos. De primeira qualidade, textura firme, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas e aspectos pegajosos. Embalagem transparentes, resistentes e bem lacrados a vácuo de 1 kg. Embalagem obrigatória. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega.	KG	1.371	30,03	41.171,13
43.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – Macarrão tipo espaguete, massa com sêmola de trigo, pasteurizado, enriquecido com ferro e ácido fólico. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Embalagem primária: Plástico de polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado, sem falhas no fechamento e resistente ao manuseio, com identificação do produto, informação nutricional por porção, data de embalagem, prazo de validade e peso líquido de 400g.	PCT	16.024	5,11	81.882,64

	Embalagem secundária: Saco plástico tipo fardo lacrados de 10 pacotes. Prazo mínimo de validade de 12 meses da data da entrega.				
44.	MAMÃO FORMOSA – Casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho. Livre de sujidades, parasitas e larvas e isento de substância terrosa. Peso médio de 2 kg. Acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso. Prazo mínimo de validade de 15 dias da data da entrega.	KG	6.503	7,66	49.812,98
45.	MARGARINA VEGETAL - Margarina vegetal com sal. Embalagem primaria pote plástico de 500g contendo identificação do produto e fabricante, informação nutricional por porção, data de embalagem e/ou prazo de validade. Acondicionadas em caixas de papelão lacradas e intactas. Prazo mínimo de validade de 12 meses da data da entrega. Especificações impressas na própria embalagem.	POTE	513	11,97	6.140,61
46.	MELANCIA - De primeira qualidade, in natura, tamanho médio 5 a 10 kg, casca lisa, íntegra e firme, sem perfurações com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades, impurezas e ou insetos que torne impróprio para consumo humano. Com identificação do peso. Prazo mínimo de validade de 10 dias da data da entrega.	KG	7.917	5,89	46.631,13
47.	ÓLEO DE SOJA REFINADO - produto deve seguir a legislação vigente. Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Produzidos a partir de soja transgênica. Sem colesterol e fonte de vitamina E. Embalagem primária: de garrafa plástica, tipo pet, atóxica, contendo 900 ml do produto, data de vencimento, fabricação e lote expressos na embalagem. Embalagem secundária: Caixa de papelão contendo 20 unidades. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega.	GRF	2.385	12,17	29.025,45
48.	PÃO HOT- DOG - Pão para cachorro quente, pacote de 500g, com 10 unidades. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, sal e fermento biológico. Não deve conter leite. Em embalagem plástica, transparente, atóxico, resistente, devidamente identificado. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. Deverá estar isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza que comprometam o consumo e/ou armazenamento. Deve apresentar-se macio, bem assado, mas não queimado. Produto fresco. Com validade não inferior a 15 dias da data de entrega.	PCT	9.857	11,47	113.059,79
49.	PEITO DE FRANGO CONGELADO – Corte do frango, tipo peito de frango, com osso e com pele. Seguir a legislação vigente. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: Em sacos de polietileno atóxico, em bandeja apropriada, com 1kg do produto. Embalagem secundária: Caixas de papelão	KG	13.032	23,59	307.424,88

	vedadas contendo informação do produto. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega.				
50.	POLPA DE FRUTA, SABORES DIVERSOS (ABACAXI, ACEROLA, CAJÁ, CAJÚ, GOIABA E MANGA). Produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas, detritos animais ou vegetais, terra, sujidades, odores e sabor estranho. Sem traços de contaminação e danos aparentes. De acordo com a resolução RDC nº 259/2002. Polpa de fruta envasada a vácuo 100% natural, 100% pura, sem adição de sacarose. Congelada em túnel de congelamento rápido, mantendo com isso toda a qualidade nutricional da fruta. Deverá ser entregue congelada e acondicionada em sacos plásticos, embalagem secundária de 01 kg e embalagem primária de 5 pacotes plásticos de 200g ou 10 pacotes de 100g (embalados com dupla embalagem plástica), transparente devidamente lacrado). Em sua embalagem também deve constar data de fabricação, número de lote, data de validade de no mínimo 3 meses e rendimento de 3 para 1, com rendimento total de 4 litros de suco. JUNTAMENTE COM AS AMOSTRAS É OBRIGATÓRIO A APRESENTAÇÃO DO REGISTRO DO PRODUTO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO MAPA).	KG	9.294	14,95	138.945,30
51.	REPOLHO VERDE – Repolho in natura, de primeira qualidade, consistência firme, folhas verdes claras, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de descoloração turgescentes, danos e machucados. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranho e estado de decomposição. Peso mínimo da unidade: 500g. Validade mínima de 15 dias da data de entrega.	KG	1.371	6,15	8.431,65
52.	SAL- Sal refinado, iodado, embalagem primária plástica de 1kg, acondicionados em fardos lacrados com 30kg, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O produto deve seguir a legislação vigente. Data de validade expressos na embalagem e com validade de no mínimo de 12 meses da data da entrega.	KG	3.577	2,13	7.619,01
53.	SARDINHA - Sardinha em conserva em óleo comestível, acondicionadas em caixas de papelão lacrada e intacta. Embalagem de 172g, peso líquido de 125g. Rotulagem obrigatória e seguir a legislação vigente. O produto deverá apresentar data de validade de 6 meses da data da entrega.	LATA	6.183	9,21	56.945,43
54.	TOMATE – Tomate, vermelho, de primeira qualidade, in natura, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Acondicionados em embalagens de 10kg em sacos de polietileno, frestados, com etiqueta de pesagem e validade. Validade mínima de 10 dias da data de entrega.	KG	3.494	9,12	31.865,28
55.	VINAGRE – Vinagre de álcool. Líquido transparente e incolor, com odor característico ácido. Sabor de Acidez pronunciada. Concentração variando entre 4% e 6%. Embalagem primaria	GRF	1.988	4,06	8.071,28

de 500ml, acondicionadas em caixas de 12 unidades. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 12 meses da data de entrega.				
--	--	--	--	--

DIVISÃO POR LOTE

LOTE I					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTDE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	AÇÚCAR CRISTAL - Açúcar cristal puro e natural, de primeira qualidade, de fácil escoamento. Não deve ser empedrado, Embalagem primaria de polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado por termo soldagem, contendo: nome, endereço e registro do empacotador, número de registro do produto no órgão competente e procedência, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade e peso líquido de 1kg especificações impressas na própria embalagem), em fardos lacrados de 30kg. Isento de mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Prazo de validade de 12 meses da data da entrega do produto.	KG	8.515	6,20	52.793,00
2	ADOÇANTE DIETÉTICO – Adoçante dietético liquido, tipo sucralose. Embalagem de 100 ml, contendo identificação do produto, rótulo e prazo de acordo com as normas vigentes. Prazo de validade mínima de 6 meses da data da entrega do produto.	UND	20	5,03	100,60
4	AMIDO DE MILHO - sabor tradicional, produto amiláceo extraído de milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de materiais terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação, quando comprimido entre os dedos. Acondicionado em caixa de papel de 200g com validade mínima de 6 meses após a entrega.	PCT – 500G	2.007	9,77	19.608,39
5	ARROZ BRANCO – Arroz branco, Tipo1, longo fino, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos, mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Com informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade expressas. Embalagem primaria com peso líquido de 1 kg, acondicionados em fardos de 30 kg. Quando da entrega, o produto deverá apresentar prazo mínimo de validade de 12 meses da data da entrega. JUNTAMENTE COM AS AMOSTRAS É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL DO PRODUTO, ALVARÁ SANITÁRIO DO FABRICANTE E ART DO TÉCNICO DA FÁBRICA/INDÚSTRIA, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.	KG	6.238	8,11	50.590,18

6	ARROZ PARBOILIZADO – longo fino tipo 1, constituído de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade. Embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos, mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Com rendimento após cocção de no mínimo 2,9 vezes. Pacotes transparentes com identificação do produto e peso líquido de 1 kg, prazo mínimo de validade de 12 meses da data da entrega, acondicionados em fardos de plástico resistente, de 30 kg, com informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade expressas. Prazo de validade de no mínimo 12 meses, a partir da data do recebimento, com registro do ministério da agricultura. JUNTAMENTE COM AS AMOSTRAS É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL DO PRODUTO, ALVARÁ SANITÁRIO DO FABRICANTE E ART DO TÉCNICO DA FÁBRICA/INDÚSTRIA, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.	KG	17.730	8,12	143.967,60
7	AVEIA FLOCOS FINOS - Aveia, flocos finos, 100% natural, sem aditivos, sem conservantes, isento de mofo, odores estranhos, parasitas, substancias nocivas e qualquer outro tipo de impureza que torne o uso impróprio para consumo, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embaladas em sacos plásticos contendo 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega.	PCT	645	7,16	4.618,20
12	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE – Biscoito ou bolacha tipo rosquinha, aromatizado sabor chocolate. Textura crocante e sem sabor amargo residual, serão rejeitados biscoitos com características organolépticos anormais. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, amido de milho, sal, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de chocolate, cacau em pó. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 300g de produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	4.343	9,33	40.520,19
13	BISCOITO POLVILHO - Biscoito, tipo polvilho, assado a base de polvilho sem glúten, sem leite e derivados, sem lactose. Textura crocante e sem sabor amargo residual, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de características organolépticos anormais, embalado em sacos plásticos transparentes resistentes, pesando a partir de 100g. 90% do produto deve estar com suas caraterísticas físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingrediente, data de fabricação, validade e lote. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega.	PCT	1.880	9,11	17.126,80
14	BISCOITO SALGADO - Biscoito tipo cream cracker. Textura crocante e sem sabor amargo residual, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de características	PCT	3.724	8,93	33.255,32

	organolépticos anormais Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.				
15	CAFÉ TORRADO - Torrado e moído, com aspecto homogêneo, embalado à vácuo, sabor predominante de café, peso líquido de 250g, não transgênico, com selo de pureza, embalagem primaria metalizada com identificação do produto e fabricante, informação nutricional por porção, data de embalagem e/ou prazo de validade, n° do registro no órgão competente, acondicionados em caixa de papelão lacradas e intactas contendo 20 embalagens. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega. Especificações impressas na própria embalagem. Sem mistura.	PCT	1.703	21,87	37.244,61
16	CANELA EM PÓ – Canela em pó de boa qualidade, sem adição de quaisquer outros ingredientes, aditivos, conservantes ou corantes. Pó fino, cor marrom – claro, com aroma intenso e sabor suave característico, sem impurezas ou resíduos. Embalagem de saco plástico ou similar, com vedação hermética, que ofereça proteção contra umidade, luz e ar, contendo 30g do produto. Registros e rotulagens de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega.	PCT	1.718	5,76	9.895,68
24	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU - Produto obtido a partir de mistura de açúcar e 50% de cacau, através do processo adequado. Ingredientes: Cacau alcalino em pó e açúcar. Não deve conter glúten. Deve ter boa solubilidade, pó homogêneo, cor, cheiro e sabor característico. Embalagens primárias de 1kg. Registros e rotulagens de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data da entrega.	PCT	3.319	32,43	107.635,17
25	COLORIFICO - Colorau em pó. Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio, isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Embalagem primária em sachê, saco plástico ou potes plásticos contendo 100g do produto. Embalagem secundaria com 10 unidades do produto em caixas ou sacos plásticos. Registros e rotulagens de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data da entrega do produto.	PCT	15.788	1,56	24.629,28
27	FARINHA DE MANDIOCA – Farinha de mandioca, branca, pré-cozida, sem adição de sal. Embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos, mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana Pacotes transparentes com identificação do produto e peso líquido de 1 kg, acondicionados em fardos de plástico resistente, de 10 kg, com informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade expressas. Prazo de	KG	2.288	8,89	20.340,32

	validade de no mínimo 12 meses, a partir da data do recebimento.				
28	FARINHA DE MILHO FLOCADA- flocos de milho pré-cozido tipo flocão. 100% natural, sem adição de sal, flocos médios, coloração amarela. Embalada em sacos plásticos com peso líquido de 400g, não furadas, estufadas, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas, isenta de mofo, odores estranhos, que venham a comprometer a saúde humana, contendo os dados de identificação e informações nutricionais do produto. Acondicionados em fardos lacrados com 30 pacotes. Validade de 12 meses da data de entrega do produto.	PCT	26.133	4,36	113.939,88
29	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - enriquecida com ferro e ácido fólico. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo limpo. Deverá estar em perfeito estado de conservação, isenta de mofo, odores estranhos, que venham a comprometer a saúde humana. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, ou rendimento insatisfatório. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, contendo os dados de identificação e informações nutricionais do produto. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	3.103	7,14	22.155,42
30	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – Embalagem primária de 100 g, dados de identificação do produto, como marca, data de fabricação, número do lote e quantidade, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, ficha técnica do produto, fabricação a partir de matérias são e limpas, isento de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos.	POTE	797	7,34	5.849,98
31	FEIJÃO CARIOCA - Feijão, carioca, tipo 1, produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade (máximo 14%), isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória de acordo com as normas vigentes. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto, acondicionado em fardos de 10 kg. Prazo de validade de no mínimo 12 meses da data da entrega. JUNTAMENTE COM AS AMOSTRAS É OBRIGATÓRIO A APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO VEGETAL DO PRODUTO.	KG	3.291	10,01	32.942,91
32	FEIJÃO DE CORDA - Feijão, de corda, tipo 1, produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade (máximo 14%), isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto, acondicionado em fardos de 10 kg. Prazo de validade de no mínimo 12 meses da data da entrega. Juntamente com as amostras é obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal do produto. JUNTAMENTE COM AS AMOSTRAS É OBRIGATÓRIO A APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO VEGETAL DO PRODUTO.	KG	1.097	10,16	11.145,52

33	FEIJÃO PRETO- Feijão preto tipo 1, produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória de acordo com as normas vigentes. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto, acondicionado em fardos de 10 kg. Prazo de validade de no mínimo 12 meses da data da entrega. JUNTAMENTE COM AS AMOSTRAS É OBRIGATÓRIO A APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO VEGETAL DO PRODUTO.	KG	1.907	11,06	21.091,42
35	FOLHA DE LOURO – Folha de louro, 100% natural, simples, brilhantes, com 6 a 12 cm de comprimento e margens lisas ou levemente onduladas, aroma agradável, levemente floral e sabor característico. Sem impurezas ou resíduos. Embalagem de saco plástico ou similar, com vedação hermética, que ofereça proteção contra umidade, luz e ar, contendo 15 g do produto. Registros e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data de entrega.	PCT	549	2,38	1.306,62
38	LEITE DE SOJA – Elaborado com grãos de soja não transgênico, 0% lactose e 0% colesterol, sendo fonte de proteínas e enriquecido com vitaminas e minerais. Sabor e odor característicos, sem sabores e nem odores estranhos. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, registro no ministério da agricultura – serviço de inspeção federal (SIF) ou serviço de inspeção estadual (SIE), peso do produto, data de fabricação e prazo de validade. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Especificações impressas na própria embalagem. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega.	LATA	168	16,00	2.688,00
39	LEITE DE VACA INTEGRAL UHT - Leite de vaca líquido. Cor branca, odor e sabor característicos, sem sabores e nem odores estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, peso do produto, data de fabricação e prazo de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Embalagem primária: caixa tetra pak contendo 1000 ml do produto. Embalagem secundária: Caixa de papelão vedada contendo 12 unidades. Prazo mínimo de validade de 12 meses da data da entrega.	CX	10.281	9,07	93.248,67
40	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL – Leite em pó integral enriquecidos com vitaminas A, C, D e E, minerais, ferro e zinco. Embalagem primaria pacotes de 200g, plásticos aluminizados, limpos, não violados, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados e intactos com até 10 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. Isento de mofo,	PCT	31.150	19,24	599.326,00

	odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Prazo mínimo de validade de 10 meses da data da entrega.				
41	LEITE ZERO LACTOSE EM PÓ – Leite em pó integral sem lactose, com adição da enzima lactase, enriquecido com vitaminas. Embalagem primária metalizada e peso líquido de 300g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, peso do produto, data de fabricação e prazo de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Especificações impressas na própria embalagem. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega.	PCT	120	26,05	3.126,00
43	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – Macarrão tipo espaguete, massa com sêmola de trigo, pasteurizado, enriquecido com ferro e ácido fólico. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Embalagem primária: Plástico de polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado, sem falhas no fechamento e resistente ao manuseio, com identificação do produto, informação nutricional por porção, data de embalagem, prazo de validade e peso líquido de 400g. Embalagem secundária: Saco plástico tipo fardo lacrados de 10 pacotes. Prazo mínimo de validade de 12 meses da data da entrega.	PCT	16.024	5,11	81.882,64
45	MARGARINA VEGETAL - Margarina vegetal com sal. Embalagem primária pote plástico de 500g contendo identificação do produto e fabricante, informação nutricional por porção, data de embalagem e/ou prazo de validade. Acondicionadas em caixas de papelão lacradas e intactas. Prazo mínimo de validade de 12 meses da data da entrega. Especificações impressas na própria embalagem.	POTE	513	11,97	6.140,61
47	ÓLEO DE SOJA REFINADO - produto deve seguir a legislação vigente. Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Produzidos a partir de soja transgênica. Sem colesterol e fonte de vitamina E. Embalagem primária: de garrafa plástica, tipo pet, atóxica, contendo 900 ml do produto, data de vencimento, fabricação e lote expressos na embalagem. Embalagem secundária: Caixa de papelão contendo 20 unidades. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega.	GRF	2.385	12,17	29.025,45
48	PÃO HOT- DOG - Pão para cachorro quente, pacote de 500g, com 10 unidades. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, sal e fermento biológico. Não deve conter leite. Em embalagem plástica, transparente, atóxico, resistente, devidamente identificado. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. Deverá estar isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza que comprometam o consumo e/ou	PCT	9.857	11,47	113.059,79

	armazenamento. Deve apresentar-se macio, bem assado, mas não queimado. Produto fresco. Com validade não inferior a 15 dias da data de entrega.				
52	SAL- Sal refinado, iodado, embalagem primária plástica de 1kg, acondicionados em fardos lacrados com 30kg, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O produto deve seguir a legislação vigente. Data de validade expressos na embalagem e com validade de no mínimo de 12 meses da data da entrega.	KG	3.577	2,13	7.619,01
55	VINAGRE – Vinagre de álcool. Líquido transparente e incolor, com odor característico ácido. Sabor de Acidez pronunciada. Concentração variando entre 4% e 6%. Embalagem primaria de 500ml, acondicionadas em caixas de 12 unidades. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 12 meses da data de entrega.	GRF	1.988	4,06	8.071,28
VALOR TOTAL DO LOTE					1.714.944,54

LOTE II					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTDE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
3	ALHO CRU - de primeira qualidade, in natura, sem a réstia, cabeças de tamanho uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Grupo branco, subgrupo nobre (de 10 a 20 bulbilhos graúdos e firmes por bulbo), tipo extra. Isento de terra e outros materiais estranhos, sujidades, pragas e insetos, lesões, odores estranhos e em estado de decomposição. Deverá ser acondicionado em caixa de papelão de 10 kg, contendo no rótulo ou etiqueta a identificação do responsável pelo produto, número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária, Origem do produto, Grupo, Subgrupo, Classe, Tipo, Peso líquido e data do acondicionamento.	KG	1.472	44,48	65.474,56
8	BANANA PRATA – De primeira qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, em pencas íntegras, com polpa firme e intacta, sem resíduo de agrotóxico. Tamanho e coloração uniformes. Tamanho médio, sendo 1kg mais ou menos 9 ou 10 bananas, cada unidade cerca de 90g. Prazo mínimo de validade de 10 dias da data da entrega.	KG	2.742	7,99	21.908,58
9	BATATA INGLESA – De primeira qualidade, in natura, casca íntegra e fresca, sem ruptura, com coloração e tamanho uniformes, ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem de 10 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de data de entrega. Prazo mínimo de validade de 30 dias da data da entrega.	KG	1.778	8,97	15.948,66
10	BATATA DOCE – De primeira qualidade, in natura, casca íntegra e fresca, sem ruptura, com coloração e tamanho uniformes, ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem de 5 a 10 kg em sacos de	KG	1.778	6,75	12.001,50

	polietileno frestado, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de data de entrega. Prazo mínimo de validade de 15 dias da data da entrega.				
11	BETERRABA – De primeira qualidade, in natura, casca íntegra e fresca, sem ruptura, com coloração e tamanho uniformes, ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagens de 10Kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	2.326	7,25	16.863,50
22	CEBOLA BRANCA– Branca, de primeira, in natura, tamanho médio, embalagem primária de quilo (kg), livre de danos, ruptura, com coloração e tamanho uniformes, ausência de sujidades, parasitas, impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com identificação do peso e prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 30 dias da data da entrega.	KG	6.512	8,18	53.268,16
23	CENOURA – De primeira qualidade, in natura, sem folhas, tamanho médio, Embalagem primária de quilo (kg), livre de danos, impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com identificação do peso e com prazo de validade. Prazo mínimo de validade de 30 dias da data da entrega.	KG	3.474	8,83	30.675,42
37	LARANJA PERA – Tamanho médio de 90g, in natura, de boa qualidade, sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos, uniformes, firmes e com brilho, sem machucados. Pronta para o consumo, não pode estar muito verde nem passada. Acondicionada em sacos de 20 quilos (kg). Prazo mínimo de validade de 15 dias da data da entrega.	KG	2.194	5,10	11.189,40
44	MAMÃO FORMOSA – Casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Livre de sujidades, parasitas e larvas e isento de substância terrosa. Peso médio de 2 kg. Acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso. Prazo mínimo de validade de 15 dias da data da entrega.	KG	6.503	7,66	49.812,98
46	MELANCIA - De primeira qualidade, in natura, tamanho médio 5 a 10 kg, casca lisa, íntegra e firme, sem perfurações com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades, impurezas e ou insetos que torne impróprio para consumo humano. Com identificação do peso. Prazo mínimo de validade de 10 dias da data da entrega.	KG	7.917	5,89	46.631,13
50	POLPA DE FRUTA, SABORES DIVERSOS (ABACAXI, ACEROLA, CAJÁ, CAJÚ, GOIABA E MANGA). Produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas, detritos animais ou vegetais, terra, sujidades, odores e sabor estranho. Sem traços de contaminação e danos aparentes. De acordo com a resolução RDC nº 259/2002. Polpa de fruta envasada a vácuo 100% natural, 100% pura, sem adição de sacarose. Congelada em túnel de congelamento rápido, mantendo com isso toda a qualidade nutricional da fruta.	KG	9.294	14,95	138.945,30

	Deverá ser entregue congelada e acondicionada em sacos plásticos, embalagem secundária de 01 kg e embalagem primária de 5 pacotes plásticos de 200g ou 10 pacotes de 100g (embalados com dupla embalagem plástica), transparente devidamente lacrado). Em sua embalagem também deve constar data de fabricação, número de lote, data de validade de no mínimo 3 meses e rendimento de 3 para 1, com rendimento total de 4 litros de suco. JUNTAMENTE COM AS AMOSTRAS É OBRIGATÓRIO A APRESENTAÇÃO DO REGISTRO DO PRODUTO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO MAPA).				
51	REPOLHO VERDE – Repolho in natura, de primeira qualidade, consistência firme, folhas verdes claras, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de descoloração turgescerentes, danos e machucados. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranho e estado de decomposição. Peso mínimo da unidade: 500g. Validade mínima de 15 dias da data de entrega.	KG	1.371	6,15	8.431,65
54	TOMATE – Tomate, vermelho, de primeira qualidade, in natura, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Acondicionados em embalagens de 10kg em sacos de polietileno, frestados, com etiqueta de pesagem e validade. Validade mínima de 10 dias da data de entrega.	KG	3.494	9,12	31.865,28
VALOR TOTAL DO LOTE					503.016,12

LOTE III					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTDE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
17	CARNE BOVINA, COXÃO MOLE – Cortes bovinos de coxão mole congelados. De boa qualidade. Isento de ossos, cartilagem, gordura parcial, tendões, coágulos e nódulos. O produto deverá apresentar cor vermelho brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas e aspectos não pegajosos. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com registros e embalagem obrigatória. Embalagem primária: à vácuo de nylon poli solda lateral. Embalagem secundária: Acondicionadas em caixa de papelão vedada. Produto com registro SIF, SIE ou SIM. Prazo para consumo mínimo de 6 meses da data da entrega.	KG	6.581	60,78	399.993,18
18	CARNE BOVINA, PATINHO – Carne bovina de primeira (Patinho) em iscas IQF, embalagem primária em saco de polietileno com fechamento a vácuo. Congelada em iscas IQF em pacote de 2 kg. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escuro característica. Produto sem osso, com teor máximo de gordura permitido pela legislação vigente nº 83, de 21 de novembro de 2023). Embalagem secundária: Acondicionadas	KG	1.317	60,78	80.047,26

	em caixa de papelão vedada. Produto com registro SIF, SIE ou SIM. Validade mínima de 01 (um) ano.				
19	CARNE BOVINA, MOÍDA CONGELADA, TIPO MÚSCULO – Produto obtido a partir da moagem de massas musculares de músculo bovino seguidos do imediato congelamento. Isento de ossos, cartilagem, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos e nódulos. Sem adição de outras carnes, restos, nervos ou carne mecanicamente separada. Gordura máxima de 15%. A moagem deve ser feita em local limpo e higienizado, com controle de temperatura. Deve ser embalada logo após moída, sem adição de aditivos ou excesso de água (limite máximo de 3% da composição). Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. O produto deverá apresentar cor vermelho brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Aspectos não pegajosos. Produto deve seguir a legislação vigente. Registro no SIF, SIE ou SIM. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: Polietileno atóxico à vácuo com 500g do produto. Embalagem secundária: Acondicionadas em caixa de papelão vedada. Produto com registro SIF, SIE ou SIM. Prazo para consumo mínimo de 6 meses da data da entrega.	PCT	10.417	47,07	490.328,19
20	CARNE DE CHARQUE - Carne bovina curada, desidratada por salga e dessecamento, capa de gordura inferior a 30% com coloração marrom claro, característico de carnes salgadas e secas, firme e sem sinais de deterioração e sem manchas esverdeadas e odor característico. Embalagem primária a vácuo, resistente, atóxica e hermética, protegendo o produto contra contaminações externas. Pacotes de 1 kg contendo informações do fabricante, validade, lote e peso líquido. Produto deve seguir a legislação vigente. Produto com registro SIF, SIE ou SIM. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade não inferior a 6 meses.	KG	1.371	50,02	68.577,42
21	CARNE SUINA, LOMBO - Carne de lombo suíno congelada. De primeira qualidade com textura macia, aparência odor e sabor característico. Não deve ser amolecida, pegajosa. Rotulagem e registros obrigatórios. Embalagem primária: Polietileno atóxico à vácuo com 1kg do produto. Embalagem secundária: Acondicionadas em caixa de papelão vedada. Produto com registro SIF, SIE ou SIM. Prazo para consumo mínimo de 6 meses da data da entrega.	KG	6.581	39,34	258.896,54
26	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO – Corte de frango tipo coxa e sobrecoxa congelado. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor e odor característicos, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária em sacos de polietileno atóxico, em bandeja apropriada, com 1kg do produto. Embalagem secundária: Caixas de papelão vedadas contendo informação do produto. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega.	KG	6.581	20,13	132.475,53
34	FILEZINHO DE FRANGO, SEM PELE - Corte do frango, tipo filezinho de frango, sem osso e sem pele, congelado. Seguir a legislação vigente. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo- rosado sem escurecimento ou	KG	3.291	32,42	106.694,22

	manchas esverdeadas e odor característico, sem danos ou sinais de deterioração. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: Em sacos de polietileno atóxico ou bandeja apropriada, com 1kg do produto. Embalagem secundária: Caixas de papelão vedadas contendo informação do produto. Prazo mínimo de validade de 12 meses da data da entrega.				
36	FRANGO INTEIRO - Frango inteiro, congelado, de primeira qualidade, com peso médio entre 2,5 kg e 3,0 kg por unidade, sem danos ou sinais de deterioração. Deve estar limpo, sem penas, vísceras, resíduos de sangue ou odores desagradáveis. A pele deve estar íntegra, com coloração uniforme e livre de hematomas, manchas ou cortes excessivos. Validade mínima de 12 meses da data de entrega.	KG	13.059	18,86	246.292,74
42	LINGUIÇA CALABRESA – Linguiça com carne de porco selecionada, curada e defumada de forma homogênea, com cor, sabor e odor característicos. De primeira qualidade, textura firme, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas e aspectos pegajosos. Embalagem transparentes, resistentes e bem lacrados a vácuo de 1 kg. Embalagem obrigatória. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega.	KG	1.371	30,03	41.171,13
49	PEITO DE FRANGO CONGELADO – Corte do frango, tipo peito de frango, com osso e com pele. Seguir a legislação vigente. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: Em sacos de polietileno atóxico, em bandeja apropriada, com 1kg do produto. Embalagem secundária: Caixas de papelão vedadas contendo informação do produto. Prazo mínimo de validade de 6 meses da data da entrega.	KG	13.032	23,59	307.424,88
53	SARDINHA - Sardinha em conserva em óleo comestível, acondicionadas em caixas de papelão lacrada e intacta. Embalagem de 172g, peso líquido de 125g. Rotulagem obrigatória e seguir a legislação vigente. O produto deverá apresentar data de validade de 6 meses da data da entrega.	LATA	6.183	9,21	56.945,43
VALOR TOTAL DO LOTE					2.188.846,52

7. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A Secretaria da Educação do Município de Ocara/CE necessita promover a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da merenda escolar das unidades de ensino da rede pública municipal. A alimentação escolar constitui serviço essencial e contínuo, sendo elemento fundamental para o bem-estar, o desenvolvimento cognitivo e o rendimento escolar dos estudantes, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade social.

A presente contratação fundamenta-se nas diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que determina que os entes federados devem assegurar oferta regular, equilibrada e nutricionalmente adequada de refeições aos alunos. Para atender a tais diretrizes e cumprir o planejamento anual da Secretaria, torna-se indispensável garantir o fornecimento contínuo e de qualidade dos produtos alimentícios que compõem os cardápios escolares.

A demanda por gêneros alimentícios ocorre de forma permanente ao longo do ano letivo, abrangendo produtos perecíveis e não perecíveis, devendo todos atender aos requisitos sanitários, nutricionais e de segurança alimentar estabelecidos pela legislação vigente e pelas orientações de nutricionistas responsáveis pelo PNAE no município.

Assim, a contratação por meio de Registro de Preços mostra-se a solução mais adequada, uma vez que possibilita aquisições futuras e eventuais, de acordo com as necessidades reais das escolas, garantindo economicidade, eficiência administrativa e flexibilidade no abastecimento. Além disso, permite melhor planejamento do gasto público, evitando desperdícios e assegurando que o fornecimento ocorra em conformidade com o calendário e a demanda de cada unidade escolar.

Diante disso, a contratação revela-se imprescindível para assegurar a continuidade do serviço de alimentação escolar, contribuindo diretamente para a manutenção das atividades pedagógicas e para a promoção da saúde e da qualidade de vida dos alunos da rede municipal.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

8.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

9. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Para garantir o adequado fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede pública municipal de Ocara/CE, a contratação deverá atender aos seguintes requisitos mínimos:

9.1 Requisitos Gerais

- Atender integralmente às diretrizes e orientações do **Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**, especialmente quanto à qualidade nutricional, segurança alimentar e composição dos alimentos.
- Garantir que todos os produtos sejam entregues em conformidade com as especificações previstas neste Termo de Referência, devidamente embalados, etiquetados e dentro do prazo de validade.
- Assegurar a continuidade do fornecimento durante todo o período de vigência da ata de registro de preços, respeitando o calendário escolar e a demanda das unidades de ensino.

9.2 Requisitos de Qualidade e Segurança Alimentar

- Os alimentos deverão estar em perfeitas condições de consumo, livres de sujidades, contaminantes, parasitas, insetos ou qualquer alteração que comprometa a segurança sanitária.
- Os fornecedores deverão comprovar o cumprimento das normas da **ANVISA**, especialmente a Resolução RDC nº 216/2004 e demais legislações aplicáveis ao transporte, armazenamento e manipulação de alimentos.
- Produtos perecíveis devem ser transportados em veículos apropriados, com controle de temperatura e condições de higiene adequadas.

9.3 Requisitos Operacionais

- Realizar as entregas nos locais indicados pela Secretaria da Educação, em data e horário previamente acordados, garantindo agilidade e eficiência logística.
- Fornecer substituições imediatas em caso de produtos recebidos em desacordo com as especificações, com prazo de validade reduzido ou danificados.
- Manter condições de fornecimento que evitem descontinuidade, atrasos ou prejuízos ao funcionamento do serviço de merenda escolar.

9.4 Requisitos Documentais e Regulatórios

- Apresentar toda a documentação exigida para habilitação, especialmente as relacionadas à regularidade sanitária, fiscal e trabalhista.
- Comprovar, quando aplicável, registro dos produtos junto aos órgãos competentes e certificações pertinentes.
- Atender às disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normativos que regem as contratações públicas.

9.5 Requisitos de Sustentabilidade

- Incentivar o fornecimento de produtos oriundos de processos sustentáveis, quando possível.
- Priorizar embalagens que facilitem a adequada destinação e o descarte consciente, reduzindo impactos ambientais.

9.6. DOS PROCEDIMENTOS QUANTO A APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS, CATÁLOGOS, LAUDOS E FICHAS:

9.6.1. O licitante provisoriamente declarado vencedor (primeiro classificado) de cada LOTE deverá apresentar amostras, fichas técnicas, catálogos, laudos físico químicos e microbiológicos, para os lotes I e III, onde deverá apresentar 01 (uma) amostra de cada item constante do LOTE cotado, acompanhadas das respectivas fichas técnicas, laudos físico químicos e microbiológicos, sob pena de desclassificação.

9.6.2. Deverão ser apresentadas as amostras, acompanhadas da ficha técnica, laudos: físico-químico e microbiológico de cada produto para os lotes I e III.

9.6.3. A apresentação das amostras, fichas técnicas, catálogos, laudos físico químicos e microbiológicos deverá ser realizada em até 03 (três) dias úteis a contar da solicitação procedida pela Pregoeira, as quais deverão ser apresentadas diretamente na Sede da Secretaria Municipal de Educação de Ocara/CE, localizada na Av. Cel. João Felipe, 834, Centro, Ocara/CE, obedecendo o horário de 08:00h às 11:00h e 13:00h às 16:00h, de segunda a sexta-feira

9.6.4. Posteriormente, será iniciada a etapa de averiguação das amostras dos produtos, laudos e fichas.

9.6.5. A análise das amostras, fichas técnicas, catálogos, laudos físico químicos e microbiológicos consiste na avaliação das condições mínimas de apresentação do produto, verificadas as demais exigências inerentes à descrição de cada item objeto do Termo de Referência;

9.6.6. Após o recebimento e conferência das amostras, fichas técnicas, laudos físico químicos e microbiológicos, não será permitido substituí-las, sendo analisadas somente as que forem recebidas no dia e hora marcados, conforme informações, marcas e demais características constantes em sua proposta de preços.

9.6.7. A entrega das amostras deverá acontecer com a unidade de cada produto devidamente identificada com o nome da empresa, nome e marca do produto e número do item e lote pertencente, além de ser acompanhada da ficha técnica, catálogos e laudos: físico-químico e microbiológico de cada produto, segundo a resolução 06 de maio de 2020 do FNDE. Ressaltamos que, os mencionados laudos técnicos deverão estar datados e dentro da vigência mínima de 12 (doze) meses.

9.6.8. Durante a entrega das amostras, será preenchido um recibo em duas vias, onde uma ficará em posse do fornecedor e a outra em posse da Equipe responsável pela alimentação escolar da SME. As amostras dos produtos serão submetidas à análise sensorial e/ou teste de aceitabilidade e não serão devolvidas.

9.6.9. As amostras, colocados à disposição da administração, serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito ao ressarcimento;

9.6.10. As amostras dos produtos, fichas técnicas, catálogos, laudos físico químicos e microbiológicos aferidos não serão devolvidas, haja vista que serão submetidas aos testes de qualidade.

9.7. JUSTIFICATIVA QUANTO A APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS: Justifica-se a apresentação de amostras, haja vista que as mesmas são imprescindíveis para aferição da qualidade dos produtos em detrimento dos

valores e características ofertadas pelos participantes, de modo que, nesse momento, possa ser verificado a comprovação da capacidade de oferta dos itens cotados.

10. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

10.1. Condições de entrega:

10.2. O prazo de entrega do(s) produto(s) é de até 5 (cinco) dias, contados da emissão da ordem de compra.

10.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

10.4. O(s) produtos deverão ser entregues no Almoxarifado da Secretaria de Educação, localizado na Rua Cicero Pereira do Nascimento, nº 215, Prainha, Ocara/CE, nos horários estabelecidos a seguir: Turno manhã: 08:00h as 11:00h, Turno tarde: 13:00h as 16:00h.

10.5. O transporte e a descarga dos veículos nos locais designados e os custos com fretes e transporte até o local de entrega, correrão por conta do fornecedor, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

O(s) item (ns) deverá (ão) ser entregue(s) devidamente acondicionados para que não ocorram avarias.

10.6. O fornecedor deverá na entrega apresentar a Nota Fiscal de fornecimento, devendo neste momento ser realizada conferência inicial pelo responsável técnico do almoxarifado da Secretaria de Educação.

11. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

11.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133 de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

11.2. 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.

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

11.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

11.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente; o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

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

11.7. 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.

11.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico do 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º;

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

11.7.3. 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.

11.7.4. 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.

11.7.5. 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.

11.7.6. 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.

11.7.7. 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;

11.8. 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.

11.8.1. 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.

11.8.2. 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.

11.8.3. 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.

11.8.4. 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.

11.8.5. 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.

11.8.6. 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.

12. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

12.1. Recebimento do Objeto:

12.1.1. Os produtos 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 no Termo de Referência e na proposta.

12.1.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

12.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

12.1.4. 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 04 (quatro) dias úteis.

12.1.5. 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.

12.1.6. 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 concerne à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

12.1.8. 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.

12.2. Liquidação:

12.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

12.2.2. 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.

12.2.3. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 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.

12.2.4. 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;

12.2.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais o à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2.6. A Administração deverá realizar consulta ao Cadastro de Fornecedores do Município 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.

12.2.7. Constatando-se, junto ao Cadastro de Fornecedores do município, 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.

12.2.8. 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.

12.2.9. 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.

12.2.10. 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 a Prefeitura Municipal de OCARA/CE.

12.3. Prazo de Pagamento:

12.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

12.3.2. 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.

12.4. Forma de Pagamento:

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

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

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

12.4.4. 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.

12.4.5. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, conforme as regras deste presente tópico.

13. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

13.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

13.1.1. O contratado será selecionado por meio da realização de procedimento de Licitação, na modalidade Pregão, no formato eletrônico, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

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

13.2.1. Habilitação jurídica:

13.2.1.1. **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;

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

13.2.1.3. **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>;

13.2.1.4. **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;

13.2.1.5. **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.

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

13.2.1.7. **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.

13.2.1.8. 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 5.764/1971.

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

13.2.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- b) 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.
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, mediante apresentação de certidão negativa de débitos;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, mediante apresentação de certidão negativa de débitos;
- e) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- f) 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;
- g) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- h) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Municipal/Distrital 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.
- i) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.
- j) Declaração que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal.
- k) Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação.
- l) Declaração de Inexistência de Fato Superveniente, Atendimento artigo 63, § 1º, da Lei Federal nº. 14.133/2021 e Cumprimento artigo 63, inciso IV, da Lei Federal nº. 14.133/2021.

13.2.3. Qualificação econômico-financeira

13.2.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, exceto as sociedades cooperativas, conforme dispõe o art. 4º da Lei nº 5.764/1971. No caso de pessoa física ou de sociedade simples, certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante.

13.2.3.1.1. Na ausência da certidão negativa, o licitante em recuperação judicial deverá comprovar o acolhimento judicial do plano de recuperação judicial nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/2005. No caso do licitante em recuperação extrajudicial deverá apresentar a homologação judicial do plano de recuperação.

13.2.3.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, na forma prevista em lei, devidamente registrado no órgão competente, comprovando: Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

13.2.3.2.1. Caso a empresa 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 até 5% do valor total estimado da contratação;

13.2.3.2.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, devidamente registrado no órgão competente; e

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

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

13.2.4. Qualificação técnica

a) Comprovação de aptidão para fornecimento 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. O atestado deverá ser datado e assinado por pessoa física identificada pelo nome e cargo exercido na entidade, CPF e RG, estando às informações sujeitas à conferência pela Pregoeira ou quem este indicar. Os atestados deverão estar necessariamente em nome da licitante.

b) No atestado de capacidade técnica deverá estar descrito expressamente os itens cuja execução ou entrega foram realizadas, sendo estes compatíveis com o Termo de Referência deste edital, conforme o caso.

c) Poderá, facultativamente, vir acompanhado junto ao atestado de capacidade técnica para comprovação ao que dispõe o item "a", instrumento de nota fiscal e/ou contrato respectivo ao qual o atestado faz vinculação.

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

e) O fornecedor 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.

14. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

14.1. O custo total estimado da contratação é de **R\$ 4.406.807,18 (quatro milhões, quatrocentos e seis mil, oitocentos e sete reais e dezoito centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela constante do sub-item, 6.1 deste termo. Com base nas pesquisas de preços realizadas na forma do regulamento.

15. CONCLUSÃO

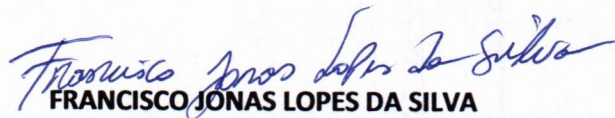
Diante das necessidades apresentadas pela Secretaria da Educação do Município de Ocara/CE, verifica-se que a contratação para Registro de Preços visando à aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede pública municipal é medida indispensável para assegurar a continuidade, qualidade e regularidade da alimentação oferecida aos alunos.

O fornecimento adequado de merenda escolar é componente essencial do processo educativo, contribuindo diretamente para o desenvolvimento integral, o rendimento escolar e a promoção da saúde dos estudantes. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se o instrumento mais eficiente e vantajoso para atender às demandas variáveis das unidades de ensino, garantindo flexibilidade, economicidade e planejamento adequado das aquisições.

Com base nos requisitos técnicos, legais e operacionais apresentados ao longo deste Termo de Referência, considera-se plenamente viável e necessária a contratação proposta, em consonância com as diretrizes do PNAE, com a Lei nº 14.133/2021 e com os princípios da administração pública. Assim, conclui-se que o

presente documento reúne os elementos suficientes para subsidiar a instrução do processo licitatório, permitindo que a Administração alcance a proposta mais vantajosa e assegure o pleno atendimento das necessidades da alimentação escolar no município.

Ocara-CE, 03 de dezembro de 2025.



FRANCISCO JONAS LOPES DA SILVA

Secretário de Educação