

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

BENS COMUNS, LEI 14.133/2021.



1. DO OBJETO

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

2. ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DE CONSUMO

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

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
Lote 01 - CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS (COTA PRINCIPAL)					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
1	ACÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 271 DE 22/09/05 - ANVISA). ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº. 123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	14.720	R\$ 5,58	R\$ 82.137,60
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 14.720,00 Valor Total R\$ 82.137,60					
2	ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO 1KG - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30Kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	23.441	R\$ 7,42	R\$ 173.932,22
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 23.441,00 Valor Total R\$ 173.932,22					

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

P.M CARIRÉ

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

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 4.233,00 | Valor Total R\$ 26.371,59

15	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML- INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	UNIDADE	1.968	R\$ 3,84	R\$ 7.557,12
----	--	---------	-------	----------	--------------

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 1.968,00 | Valor Total R\$ 7.557,12

Valor Total do Lote

R\$ 648.974,70

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

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
1	ACÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 271 DE 22/09/05 - ANVISA). ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTA DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº. 123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	1.814	R\$ 5,58	R\$ 10.122,12
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE					
Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 1.814,00 Valor Total R\$ 10.122,12					
2	ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO 1KG - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	2.889	R\$ 7,42	R\$ 21.436,38
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE					
Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 2.889,00 Valor Total R\$ 21.436,38					
3	COLORÍFICO 100G - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL, (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	1.048	R\$ 2,36	R\$ 2.473,28
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE					
Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 1.048,00 Valor Total R\$ 2.473,28					
4	DUETO - EM CONSERVA MILHO E ERVILHA (EMB. 260G)	SACHÊ	821	R\$ 4,83	R\$ 3.965,43
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE					
Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 821,00 Valor Total R\$ 3.965,43					
5	FARINHA DE MANDIOCA - 1ª QUALIDADE, BRANCA (EMB.1QUILOGRAMAS), FARINHA SECA, FINA, BENEFICIADA, COM UMIDADE INFERIOR A 13% (TREZE POR CENTO), LIVRE DE	QUILOGRAMA	951	R\$ 8,07	R\$ 7.674,57

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 299
[Assinatura]
P.M. CARIRÉ

IMPUREZAS E MICROORGANISMOS QUE A TORNE IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO, COM SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PACOTE DE 01 QUILOGRAMA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES.

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 951,00 | Valor Total R\$ 7.674,57

6	FARINHA DE TRIGO 1KG - ESPECIAL SEM FERMENTO, TIPO 1, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, RANÇOSA, MOFADA OU FERMENTADA. EMBALAGEM DE 1KG ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	397	R\$ 8,64	R\$ 3.430,08
---	---	------------	-----	----------	--------------

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 397,00 | Valor Total R\$ 3.430,08

7	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO CARIOCA TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICROORGANISMOS, QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES	QUILOGRAMA	335	R\$ 11,67	R\$ 3.909,45
---	---	------------	-----	-----------	--------------

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 335,00 | Valor Total R\$ 3.909,45

8	FEIJÃO CORDA 1KG - GRUPO CORDA CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 01kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30 Kg.	QUILOGRAMA	335	R\$ 11,00	R\$ 3.685,00
---	---	------------	-----	-----------	--------------

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 335,00 | Valor Total R\$ 3.685,00

9	FEIJÃO PRETO TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO PRETO TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICROORGANISMOS, QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	QUILOGRAMA	328	R\$ 14,29	R\$ 4.687,12
---	--	------------	-----	-----------	--------------

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 328,00 | Valor Total R\$ 4.687,12

10	FLOCÃO DE MILHO 400G – FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	1.997	R\$ 3,04	R\$ 6.070,88
----	--	--------	-------	----------	--------------

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 1.997,00 Valor Total R\$ 6.070,88					
11	MARGARINA 500G - EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA.	POTE	457	R\$ 10,56	R\$ 4.825,92
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE					
Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 457,00 Valor Total R\$ 4.825,92					
12	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900MI - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 270 DE 22/09/05 – ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900 MI DO PRODUTO. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES.	GARRAFA	239	R\$ 12,90	R\$ 3.083,10
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE					
Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 239,00 Valor Total R\$ 3.083,10					
13	SAL REFINADO IODADO 1KG - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 Kg. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 23, DE 22 DE ABRIL DE 2013). DATA DE VALIDADE EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	215	R\$ 1,80	R\$ 387,00
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE					
Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 215,00 Valor Total R\$ 387,00					
14	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 300G - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALA. EMBALAGEM ALUMINIZADA PRIMÁRIA DE 300G. INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA, E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	521	R\$ 6,23	R\$ 3.245,83
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE					
Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 521,00 Valor Total R\$ 3.245,83					
15	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML- INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	UNIDADE	242	R\$ 3,84	R\$ 929,28
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE					
Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 242,00 Valor Total R\$ 929,28					
Valor Total do Lote				R\$ 79.925,44	
Lote 03 - PÃES E MASSAS (COTA PRINCIPAL)					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
16	BISCOITO DOCE 350G - BISCOITO TIPO MARIA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA	PACOTE	5.720,00	R\$ 7,72	R\$ 44.158,40



B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, VITAMINAS DO COMPLEXO B E ZINCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LÍQUIDO DE 350G. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS COM PESO OU OUTROS FATORES QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4 Kg OU 8 Kg PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 5.720,00 | Valor Total R\$ 44.158,40

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
Fl. 301
P.M CARIRÉ

17	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. O PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº.263 DE 22/09/05 – ANVISA E PORTARIA Nº.31 DE 13/01/98 – (ANVISA). SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUEIMADOS. APARÊNCIA DO PRODUTO: TORRADA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 8 Kg.	PACOTE	6.559,00	R\$ 7,53	R\$ 49.389,27
----	---	--------	----------	----------	---------------

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 6.559,00 | Valor Total R\$ 49.389,27

18	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 400G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	23.264,00	R\$ 4,48	R\$ 104.222,72
----	--	--------	-----------	----------	----------------

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 23.264,00 | Valor Total R\$ 104.222,72

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

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 2.870,00 | Valor Total R\$ 22.988,70

Valor Total do Lote

R\$ 220.759,09

Lote 04 - PÃES E MASSAS (COTA RESERVADA ME/EPP/MEI)

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

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 302
P.M CARIRÉ

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 7.754,00 | Valor Total R\$ 34.737,92

19	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G – PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE COM 10 UNIDADE MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES). O MIOLO DO PÃO NÃO PODE GRUDAR NOS DEDOS QUANDO COMPRIMIDO, APRESENTAR-SE AMASSADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOCAL DE FABRICAÇÃO, OS INGREDIENTES E OUTRAS INFORMAÇÕES PRECONIZADAS EM LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PACOTE	956,00	R\$ 8,01	R\$ 7.657,56
----	--	--------	--------	----------	--------------

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 956,00 | Valor Total R\$ 7.657,56

Valor Total do Lote

R\$ 73.570,38

Lote 05 - LEITES E DERIVADOS (COTA PRINCIPAL)

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
20	ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG - CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE DE 1KG, EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS. LARVAS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAUDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	6.967	R\$ 30,41	R\$ 211.866,47
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE					
Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 6.967,00 Valor Total R\$ 211.866,47					
21	AMIDO DE MILHO - (EMB. 500GR) NÃO FURADA, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS E OUTRAS IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSA NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	3.297	R\$ 13,78	R\$ 45.432,66
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE					
Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 3.297,00 Valor Total R\$ 45.432,66					
22	CAFÉ MOÍDO TORRADO - DISPONÍVEL NA VERSÃO À VÁCUO DE (PACOTE 250 G) CONTENDO EM SEU RÓTULO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COM PRAZO DE VALIDADE DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA COM SABOR, ODOR E COR.	PACOTE	1.668	R\$ 13,13	R\$ 21.900,84
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE					
Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 1.668,00 Valor Total R\$ 21.900,84					
23	FARINHA LÁCTEA - SACHÊ DE 230G. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	UNIDADE	444	R\$ 10,45	R\$ 4.639,80
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE					
Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 444,00 Valor Total R\$ 4.639,80					
24	LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G - RICO EM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVOLÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE 500G. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIE OU SIF.	PACOTE	18.846	R\$ 26,62	R\$ 501.680,52
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE					
Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 18.846,00 Valor Total R\$ 501.680,52					
25	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G- LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (C, A	UNIDADE	911	R\$ 26,41	R\$ 24.059,51

E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, EMBALAGEM DE 380 GRAMAS.

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 304
P.M CARIRÉ

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 911,00 | Valor Total R\$ 24.059,51

MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU - COM FARINHA DE ARROZ, ALIMENTO, COMPOSTO DE AMIDO DE MILHO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA, PACOTE 180 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.

UNIDADE	444	R\$ 7,46	R\$ 3.312,24
---------	-----	----------	--------------

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 444,00 | Valor Total R\$ 3.312,24

Valor Total do Lote

R\$ 812.892,04

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

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
20	ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG - CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE DE 1KG, EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS. LARVAS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAUDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	685	R\$ 30,41	R\$ 20.830,85
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE					
Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 685,00 Valor Total R\$ 20.830,85					
21	AMIDO DE MILHO - (EMB. 500GR) NÃO FURADA, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS E OUTRAS IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSA NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	324	R\$ 13,78	R\$ 4.464,72
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE					
Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 324,00 Valor Total R\$ 4.464,72					
22	CAFÉ MOÍDO TORRADO - DISPONÍVEL NA VERSÃO À VÁCUO DE (PACOTE 250 G) CONTENDO EM SEU RÓTULO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COM PRAZO DE VALIDADE DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA COM SABOR, ODOR E COR.	PACOTE	164	R\$ 13,13	R\$ 2.153,32
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE					
Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 164,00 Valor Total R\$ 2.153,32					
23	FARINHA LÁCTEA - SACHÊ DE 230G. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	UNIDADE	43	R\$ 10,45	R\$ 449,35
QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE					
Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 43,00 Valor Total R\$ 449,35					
24	LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G - RICO EM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVOLÁVEL, FLEXÍVEL	PACOTE	1.854	R\$ 26,62	R\$ 49.353,48

25	E METALIZADA DE 500G. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIE OU SIF.				
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 1.854,00 Valor Total R\$ 49.353,48				
26	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G- LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, EMBALAGEM DE 380 GRAMAS.	UNIDADE	89	R\$ 26,41	R\$ 2.350,49
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 89,00 Valor Total R\$ 2.350,49				
26	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU - COM FARINHA DE ARROZ, ALIMENTO, COMPOSTO DE AMIDO DE MILHO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA, PACOTE 180 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.	UNIDADE	43	R\$ 7,46	R\$ 320,78
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 43,00 Valor Total R\$ 320,78				
Valor Total do Lote				R\$ 79.922,99	



Lote 07 - PRODUTOS CÁRNEOS (COTA PRINCIPAL)					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
27	ALMÔNDEGA CONGELADA DE BOVINO. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOÍDA BOVINA, EM FORMATO DE ALMÔNDEGA. PESO MÉDIO POR ALMÔNDEGA DE 50 G, CONTENDO NO MÁXIMO 18% DE GORDURA. CHEGAR CONGELADO EM TEMPERATURA DE -12º C A -18º C AO LOCAL DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO DO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME PLÁSTICO ATÓXICO SELÁVEL CONTENDO DE 1 KG A 5 KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	7.555	R\$ 36,25	R\$ 273.868,75
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 7.555,00 Valor Total R\$ 273.868,75				
28	CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA 1KG PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE (PATINHO, CHÃ DE DENTRO OU COXÃO MOLE) DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTOS DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA.59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VÁCUO DE ALTA BARREIRA 1000 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	27.614	R\$ 33,66	R\$ 929.487,24

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 27.614,00 | Valor Total R\$ 929.487,24

29	FILE DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG - CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12º C A -18º C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	5.327	R\$ 28,74	R\$ 153.097,98
----	---	------------	-------	-----------	----------------

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 5.327,00 | Valor Total R\$ 153.097,98

30	FRANGO INTEIRO CONGELADO 1KG - FRANGO INTEIRO CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM VÍSCERAS, SEM TEMPERO. ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	10.660	R\$ 20,87	R\$ 222.474,20
----	--	------------	--------	-----------	----------------

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 10.660,00 | Valor Total R\$ 222.474,20

31	LINGUIÇA DEFUMADA - (EMB1KG)	QUILOGRAMA	5.833	R\$ 31,48	R\$ 183.622,84
----	------------------------------	------------	-------	-----------	----------------

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 5.833,00 | Valor Total R\$ 183.622,84

32	OVO (EMB. COM 30 UNIDADES)	BANDEJA	961	R\$ 25,55	R\$ 24.553,55
----	----------------------------	---------	-----	-----------	---------------

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 961,00 | Valor Total R\$ 24.553,55

33	PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG - ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	7.364	R\$ 20,90	R\$ 153.907,60
----	---	------------	-------	-----------	----------------

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 7.364,00 | Valor Total R\$ 153.907,60

Valor Total do Lote

R\$ 1.941.012,16

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

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
27	ALMÔNDEGA CONGELADA DE BOVINO. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOÍDA BOVINA, EM FORMATO DE ALMÔNDEGA. PESO MÉDIO POR ALMÔNDEGA DE 50 G, CONTENDO NO MÁXIMO 18% DE GORDURA. CHEGAR CONGELADO EM TEMPERATURA DE -12º C A -18º C AO LOCAL DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO DO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA:	QUILOGRAMA	311	R\$ 36,25	R\$ 11.273,75

28	FILME PLÁSTICO ATÓXICO SELÁVEL CONTENDO DE 1 KG A 5 KG DO PRODUTO.							
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 311,00 Valor Total R\$ 11.273,75 CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA 1KG PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE (PATINHO, CHÃO DE DENTRO OU COXÃO MOLE) DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA.59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VÁCUO DE ALTA BARREIRA 1000 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.				QUILOGRAMA	1.138	R\$ 33,66	R\$ 38.305,08
29	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 1.138,00 Valor Total R\$ 38.305,08 FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG - CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12º C A -18º C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.				QUILOGRAMA	219	R\$ 28,74	R\$ 6.294,06
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 219,00 Valor Total R\$ 6.294,06 FRANGO INTEIRO CONGELADO 1KG - FRANGO INTEIRO CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM VÍSCERAS, SEM TEMPERO. ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.				QUILOGRAMA	439	R\$ 20,87	R\$ 9.161,93
30	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 439,00 Valor Total R\$ 9.161,93 LINGUIÇA DEFUMADA - (EMB1KG)				QUILOGRAMA	240	R\$ 31,48	R\$ 7.555,20
	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 240,00 Valor Total R\$ 7.555,20 OVO (EMB. COM 30 UNIDADES)				BANDEJA	39	R\$ 25,55	R\$ 996,45
31	QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE Secretaria Municipal de Educação Quantidade: 39,00 Valor Total R\$ 996,45 PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG - ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM				QUILOGRAMA	303	R\$ 20,90	R\$ 6.332,70

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 307
P.M CARIRÉ

CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.

QUANTIDADES POR ÓRGÃO PARTICIPANTE

Secretaria Municipal de Educação | Quantidade: 303,00 | Valor Total R\$ 6.332,70

Valor Total do Lote

R\$ 79.919,17

Valor Total

R\$ 3.936.975,97



3. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

4. DO ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ORGANIZAÇÃO

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

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

7. DAS AMOSTRAS

- 7.1. Para a presente contratação será obrigatória a apresentação de amostras por parte da licitante vencedora.
- 7.2. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.
- 7.3. Será exigida uma amostra de cada item que compõem o lote.
- 7.4. Serão exigidas amostras de todos os Itens referente aos lotes seguintes:
- 7.4.1. LOTE 01 – PROTEINAS – COTA AMPLA CONCORRÊNCIA;
 - 7.4.2. COTA RESERVADA – ME/EPP DO LOTE 01;
 - 7.4.3. LOTE 02 – POLPAS DE FRUTAS – COTA AMPLA CONCORRÊNCIA;
 - 7.4.4. COTA RESERVADA – ME/EPP DO LOTE 02;
 - 7.4.5. LOTE 03 – NÃO PERECÍVEIS – COTA AMPLA CONCORRÊNCIA;
 - 7.4.6. COTA RESERVADA – ME/EPP DO LOTE 03;
 - 7.4.7. LOTE 04 – MASSAS, BISCOITOS E PANIFICADOS – COTA AMPLA CONCORRÊNCIA;
 - 7.4.8. COTA RESERVADA – ME/EPP DO LOTE 04;
- 7.5. As amostras deverão ser entregues em horário de expediente: das 08:00h às 12:00h e de 13:00h às 17:00h no setor de Controle Interno da Secretaria de Educação situado na Rua Belarmina Rodrigues, nº 200, Bairro Centro, Cidade de Cariré, Estado do Ceará, no prazo limite de 03 (três) dias úteis, a partir de solicitação no chat do pregão e notificação por e-mail, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.
- 7.6. Junto com as amostras o(a)s licitante(s) vencedor (as) **DEVERÃO** apresentação das AMOSTRAS de todos os itens/lotos vencidos, acompanhadas da FICHA TÉCNICA E LAUDO MICROBIOLÓGICO DEVIDAMENTE ASSINADOS E COM DATA ATUALIZADA, com a respectiva identificação do nome da empresa, telefone, e-mail, o número da Licitação e do item/lote para análise técnica do(s) produto(s) antes da homologação da licitação em favor da(s) vencedora(s).
- 7.7. Se a(s) amostra(s) apresentada pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.
- 7.8. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
- 7.9. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 03 (três) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.
- 7.10. As AMOSTRAS não poderão ser devolvidas uma vez que, servirão de análise para aprovação/desaprovação pelo Nutricionista designado como responsável pela análise, devendo o



interessado solicitar a expedição do comprovante de entrega. Caso haja a desaprovação de alguma amostra, a empresa será declarada DESCLASSIFICADA.

- 7.11. Após decorrido o prazo de entrega das AMOSTRAS, não será permitido fazer ajustes, trocas, substituições ou modificações no produto apresentado para fins de adequá-lo à especificação constante deste Termo de Referência. Assim a empresa será desclassificada para o lote em questão.
- 7.12. Após realizada a entrega total exigida no item 7.5, no local indicado, a Secretaria de Educação terá o prazo de até 03 (três) dias para emitir laudo de classificação ou desclassificação das AMOSTRAS apresentadas.
- 7.13. Todos os produtos devem possuir no rótulo da embalagem: rotulagem nutricional obrigatória e em conformidade com as normas da RDC nº 259, 20 de setembro de 2002 - ANVISA - Anexo que torna obrigatório a apresentação na embalagem das seguintes informações: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social e endereço, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, bem como Registro no Ministério da Agricultura/Ministério da Saúde, data da fabricação e CNPJ do produtor.
- 7.14. Após a entrega não será aceito mudança de marca e gramatura.
- 7.15. Fica vedado aos participantes o acesso aos laudos e amostras entregues pelos demais concorrentes até a conclusão da fase de julgamento pela nutricionista, dentro do prazo estabelecido, podendo o interessado formalizar, por escrito, pedido de vistas dos laudos junto à nutricionista no mesmo endereço de entrega das amostras.
- 7.16. Também ficará vedado o acesso dos participantes da licitação a Coordenação de Nutrição, responsável pelo recebimento e análise de amostras, sem a devida autorização da Secretaria Contratante, que apreciará o pedido e a justificativa do referido acesso.
- 7.17. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 7.18. Caso o licitante vencedor tenha sua amostra APROVADA, este deverá apresentar sua proposta de preços ajustada, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.
- 7.19. A empresa deverá estar preparada para possíveis pedidos de amostras periódicas.
- 7.20. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

8. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

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

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

10. DAS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

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

até 5% (cinco por cento) superior ao melhor lance, nos termos do §2º do art. 44 da LC 123/2006;

11. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

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

13. PROPOSTA DE PREÇOS

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

14. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

- 14.1. A **HABILITAÇÃO JURÍDICA** será comprovada, mediante a apresentação da seguinte documentação:

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

P.M. CARIRÉ

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

- 14.2.8. Prova de regularidade com a justiça trabalhista, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitida por órgão competente da Justiça do Trabalho (conforme Art. 3º da Lei Nº 12.440/2011);
- 14.2.9. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- 14.2.10. Quando se tratar da subcontratação prevista no art. 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006, a licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal, social e trabalhista das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização.
- 14.3. **HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**, que será comprovada mediante apresentação dos seguintes documentos:
- 14.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial em caso de pessoas físicas, emitida até 60 (sessenta) dias antes da data da sessão pública ou que esteja dentro do prazo de validade constante da própria certidão;
- 14.3.1.1. Caso admitida participação de Pessoas Físicas ou Sociedade Simples, deverá ser apresentada Certidão Negativa de Insolvência Civil, expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, desde que admitida a sua participação na licitação.
- 14.3.2. Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício (DRE) e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.
- 14.3.2.1. Os documentos referidos no item acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- 14.3.2.2. As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste item mediante apresentação de Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso, devidamente registrado na forma da lei.
- 14.3.2.3. As sociedades empresárias enquadradas nas regras da Instrução Normativa RFB nº 2003, de 18 de janeiro de 2021, que dispões sobre a Escrituração Contábil Digital – ECD, para fins fiscais e previdenciários poderão apresentar o balanço patrimonial e os termos de abertura e encerramento do livro diário, em versão digital, obedecidas as normas do parágrafo único do art. 2º da citada instrução quanto a assinatura digital nos referidos documentos, quanto a Certificação de Segurança emitida por entidade credenciada pela infraestrutura de Chaves Públicas – Brasileiras – ICP – Brasil.
- 14.3.3. Declaração, assinada por Profissional área Contábil devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos nos termos do §1º, art. 69 da Lei 14.133/2021, aplicando fórmulas da seguinte forma:

Índice de Liquidez Geral ($\geq 1,00$):

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

Índice de Liquidez Corrente ($\geq 1,00$):

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

Índice de Solvência Geral ($\geq 1,00$):

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



- 14.3.4. Da análise dos documentos apresentados serão calculados os índices Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (LG), que deverão apresentar resultado igual ou superior a 1 (um).
- 14.3.5. As empresas que apresentarem resultado do quociente de capacidade econômico-financeira menor do que o exigido, quando de sua habilitação deverão comprovar, considerados os riscos para a administração, patrimônio líquido no valor mínimo de 10% (dez por cento) do valor total dos seus itens ofertados, admitida a atualização para a data de apresentação da proposta através de índices oficiais.
- 14.3.6. O Microempreendedor Individual (MEI) que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123 de 2006 estará dispensado da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício;
- 14.4. A **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**, que será comprovada através da apresentação dos seguintes documentos:
- 14.4.1. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
- 14.4.1.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições peculiares da contratação.
- 14.4.2. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, podendo serem acompanhados de documento contratual e fiscal para sanar possíveis dúvidas quanto a veracidade do atestado.
- 14.4.2.1. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, podendo ser feita diligências para dirimir quaisquer dúvidas inerentes à veracidade das informações prestadas.
- 14.4.2.2. O Licitante deverá apresentar a devida comprovação de execução de serviços similares indicando no(s) atestado(s) a capacidade técnica referenciando um quantitativo mínimo de 50% do volume estimado vencido pela licitante.

Admitir-se-á a soma de atestados de capacidade técnica para a comprovação do quantitativo mínimo de 50% do volume estimado, nos termos dos Acórdãos TCU: 14951/2018-Primeira Câmara (Relator Walton Alencar Rodrigues), Acórdão 2032/2020-Plenário (Relator Marcos Bemquerer) e Acórdão 2924/2019-Plenário (Relator Benjamin Zymler).

14.4.3. Para fins da comprovação de aptidão para o fornecimento de bens, o(s) atestado(s) deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

14.4.3.1. Deverá haver comprovação de fornecimento, indicando no(s) atestado(s), produtos relativos ao fornecimento do item licitado.

14.4.3.2. O(s) atestado(s) deverá(ão) referir-se a fornecimento no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária, especificadas no contrato social vigente;

14.4.3.3. Caso o(s) atestado(s) não explicitar com clareza os produtos relativos ao fornecimento, este(s) deverá(ão) ser acompanhado(s) do(s) respectivo(s) contrato(s) ou instrumento congênere que comprove o objeto da contratação;

14.4.3.4. a) O(s) atestado(s) deverá(ão) conter a identificação da pessoa jurídica emitente, bem como, o nome do responsável emissor e o cargo e telefone para contato;

14.4.4. Além das declarações constantes dos itens específicos acima a licitante deverá apresentar ainda as seguintes declarações, sob pena de inabilitação:

14.4.4.1. Declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021);

14.4.4.2. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, na forma da lei (art. 63, IV, da Lei nº 14.133/2021);

14.4.4.3. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, na forma da lei (art. 63, § 1º, da Lei nº 14.133/2021).

14.4.5. Alvará de licença sanitária expedido pela vigilância Sanitária Estadual ou Municipal

15. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

15.1. O prazo de entrega dos itens, sempre que solicitado, será de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento.

15.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

15.3. Os bens deverão ser entregues em horário de expediente: das 08:00h às 11:00h e de 13:00h às 16:00h no setor de Controle Interno da Secretaria de Educação situado na Rua Belarmina Rodrigues,

nº 200, Bairro Centro, Cidade de Cariré, Estado do Ceará, sendo que a entrega fora dos horários e dias de expediente não serão aceitas.

- 15.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior ao especificado na descrição dos itens da presente contratação.

Garantia, manutenção e assistência técnica

- 15.5. A empresa deverá fazer constar da sua proposta a garantia dos produtos contra qualquer defeito de fabricação ou de embalagem, sob pena de constatado alguma imperfeição, ter os produtos devolvidos, devendo a empresa fazer a substituição imediata dos mesmos, caso não atendido, a empresa será submetida às penalidades da Lei 14.133. Tendo em vista que deverá ser dado uma garantia de validade do produto conforme especificado na descrição dos itens da presente contratação.

- 15.5.1. Conservação e qualidade: Os produtos devem ser entregues em condições ideais de armazenamento, preservação e transporte, assegurando a qualidade, a integridade e a segurança alimentar dos itens.
- 15.5.2. Substituição imediata: Caso sejam constatadas inconformidades, como produtos vencidos, com validade insuficiente ou em desacordo com as especificações contratuais, o fornecedor deverá providenciar, às suas expensas, a substituição dos itens no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após a notificação da Administração.
- 15.5.3. Responsabilidade do fornecedor: O fornecedor se compromete a garantir que todos os produtos fornecidos atendam às normativas sanitárias vigentes, sendo responsável por eventuais danos causados por descumprimento dos requisitos de qualidade ou validade.
- 15.5.4. Essas cláusulas visam assegurar o pleno atendimento às normas de segurança alimentar, em benefício dos alunos atendidos pelo programa de merenda escolar, garantindo eficiência e responsabilidade no uso dos recursos públicos.

16. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 16.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 16.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 16.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim, conforme endereço eletrônico informado pela contratada na sua proposta comercial.
- 16.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 16.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

- 16.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração
- 16.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (art. 117, §1º da Lei nº 14.133, de 2021).
- 16.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 16.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 16.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 16.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

- 16.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 16.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

Gestor do Contrato

- 16.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 16.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 16.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 16.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

- 16.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 16.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
- 16.15. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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

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

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

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

emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

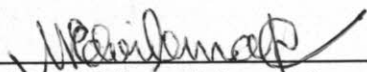
- 18.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.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

19. DOS CRITÉRIOS PARA PAGAMENTO

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

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

Cariré - CE, 11 de Dezembro de 2024



Maria Elvilema Feitosa Tabosa
Secretária



APÊNDICE I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Educação, 07.598.600/0001-42



Alinhamento com o Planejamento Anual

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



Equipe de Planejamento

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



Problema Resumido

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

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



DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

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

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

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

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

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



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

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

Requisitos da contratação:

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

6. O fornecimento deverá contemplar todos os itens contidos na demanda, contendo exatamente o descrito como presença ou não de sal, pimenta, cebola entre outros condimentos.
7. O fornecedor deverá apresentar capacidade de atendimento para os itens exigidos pelo município, com flexibilidade para adaptações em caso de aumento da demanda ou necessidade específica.
8. Deve ser garantida a entrega pontual dos produtos, em conformidade com cronograma estabelecido e acordado com a Secretaria de Educação.
9. Todos os itens devem incluir a descrição nutricional em cada embalagem a ser disponibilizada para análise em ambientes escolares.
10. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
 - 10.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: *marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade*;
 - 10.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto;
 - 10.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
 - 10.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento previsto, com a devida comprovação;
 - 10.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
11. Na proposta de preços deverá constar discriminação detalhada do produto, marca, a quantidade solicitada com valor unitário e total, em moeda nacional, em algarismo e por extenso, já considerando todas as despesas, tributos, fretes, transportes e demais despesas que incidam direta ou indiretamente sobre os produtos, mesmo que não estejam registrados nestes documentos.
10. A empresa deverá fazer/constar da sua proposta a garantia dos produtos contra qualquer defeito de fabricação ou de embalagem, sob pena de constatado alguma imperfeição, ter os produtos devolvidos e a empresa submetida às penalidades da Lei 14.133 e alterações posteriores.
11. A Administração SOLICITARÁ da(s) licitante(s) vencedor (as) a apresentação das AMOSTRAS de todos os itens, acompanhadas da FICHA TÉCNICA E LAUDO MICROBIOLÓGICO DEVIDAMENTE ASSINADOS E COM DATA NÃO INFERIOR AO ANO DE 2024, com a respectiva identificação do nome da empresa, telefone, e-mail, o número da Licitação e do item/lote para análise técnica do produto antes da homologação da licitação em favor da vencedora.
12. As amostras deverão ser entregues em horário de expediente: das 08:00h às 12:00h e de 13:00h às 17:00h no setor de Controle Interno da Secretaria de Educação situado na Rua Belarmina Rodrigues, nº 200, Bairro Centro, Cidade de Cariré, Estado do Ceará e mediante recibo entregue a funcionária Srta.

Maiara Moreira Lucas, responsável pelo recebimento das amostras, sendo que a entrega fora dos horários e dias de expediente não serão aceitas.

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

- A entrega deverá ser realizada em veículo fechado e isotérmico, contendo balança para pesagens do produto. Os produtos deverão ser pesados e conferidos na presença do responsável pelo recebimento.
- Os itens devem ter gosto agradável, sem presença de gosto residual advindos de produtos externos não advindos do produto original.
- Os itens devem ser embalados de forma com que não haja vazamentos, rasgos ou quebra das embalagens, fazendo com que os alimentos cheguem em perfeito estado ao destino requisitado.
- Os itens devem ter temperatura adequada para armazenamento e transporte, alimentos frios devem ser armazenados e entregues de forma com que continuem frios.
- Os alimentos que requerem condição devem estar em estado de consumo adequado como: produtos macios não devem ser esponjosos, biscoitos devem ser crocantes, pães devem ser macios, carnes não devem estar impróprios para consumo...
- Os produtos devem estar em perfeitas condições de armazenamento e satisfazendo plenamente as exigências pré-estabelecidas.
- É de responsabilidade da fornecedora ter um acompanhante devidamente identificado e com uniforme adequado e limpo, sapato fechado, proteção para o cabelo e/ou mãos (rede, gorro ou luvas quando necessário) para o transporte dos produtos até o local determinado.

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

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

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

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

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

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



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO



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

1. Compra Direta de Gêneros Alimentícios

- Vantagens:

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

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

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

- Desvantagens:

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

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

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

2. Licitação para Fornecimento de Alimentos (Pregão Eletrônico)

- Vantagens:

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

- Transparência: Processo formal que assegura igualdade de oportunidades.

- Padronização: Possibilidade de especificações técnicas que garantam qualidade dos produtos.

- Desvantagens:

- Custo: Gastos adicionais com o processo licitatório (publicidade, elaboração de edital).

- Tempo de implementação: O processo de licitação pode ser demorado, atrasando o início das entregas.

- Rigidez: Menor flexibilidade para alteração de pedidos após a assinatura do contrato.

3. Parcerias com Cooperativas de Agricultura Familiar

- Vantagens:

- Qualidade: Produtos frescos e muitas vezes orgânicos, com menor uso de agrotóxicos.

- Apoio à economia local: Incentivo aos produtores locais e fortalecimento da agricultura familiar.

- Adaptabilidade: Flexibilidade na escolha de produtos conforme a sazonalidade.

- Desvantagens:

- Custo: Preço pode ser mais elevado em comparação aos fornecedores convencionais.

- Logística: Necessidade de garantir a infraestrutura necessária para recebimento e armazenamento.
- Capacidade de fornecimento: Limitações de estoque ou capacidade de produção podem impactar a quantidade disponível.

4. Contratação de Empresas para fornecer Merenda Escolar

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

Análise comparativa das soluções:

- Compra Direta: Ideal para necessidades emergenciais com foco em custo, mas apresenta riscos quanto à qualidade e consistência.
- Licitação: Fomenta a concorrência e garante transparência, mas envolve mais tempo e custos iniciais.
- Cooperativas: Excelente para promover saúde e desenvolvimento local, porém pode ser limitado em termos de disponibilidade e custo.
- Empresas: Oferece alta qualidade e serviços complementares, mas a um custo elevado e com maior complexidade de gestão.

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



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

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

Além disso, a compatibilidade dos alimentos fornecidos com a legislação pertinente é um fator crucial. As empresas contratadas devem seguir normas regulatórias que garantem a segurança alimentar, evitando riscos à saúde pública. A implementação da solução de fornecimento de merenda escolar também se destaca pela facilidade de ajuste nos cardápios, que podem ser revisados anualmente.

conforme as demandas das escolas. Essa flexibilidade permite uma rápida adaptação às necessidades locais, levando em consideração restrições alimentares e preferências regionais.

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

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

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



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

Lote 01 - CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS (COTA PRINCIPAL)					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 271 DE 22/09/05 - ANVISA). ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº. 123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	14.720,00	R\$ 5,58	R\$ 82.137,60
2	ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO 1KG - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS	QUILOGRAMA	23.441,00	R\$ 7,42	R\$ 173.932,22

	IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.				
3	COLORÍFICO 100G - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL, (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	8.502,00	R\$ 2,36	R\$ 20.064,72
4	DUETO - EM CONSERVA MILHO E ERVILHA (EMB. 260G)	SACHÊ	6.663,00	R\$ 4,83	R\$ 32.182,29
5	FARINHA DE MANDIOCA - 1ª QUALIDADE, BRANCA (EMB.1QUILOGRAMAS), FARINHA SECA, FINA, BENEFICIADA, COM UMIDADE INFERIOR A 13% (TREZE POR CENTO), LIVRE DE IMPUREZAS E MICROORGANISMOS QUE A TORNE IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO, COM SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PACOTE DE 01 QUILOGRAMA . PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES.	QUILOGRAMA	7.722,00	R\$ 8,07	R\$ 62.316,54
6	FARINHA DE TRIGO 1KG - ESPECIAL SEM FERMENTO, TIPO 1, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, RANÇOSA, MOFADA OU FERMENTADA. EMBALAGEM DE 1KG ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	3.224,00	R\$ 8,64	R\$ 27.855,36
7	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO CARIOCA TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICRORGANISMOS, QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES	QUILOGRAMA	2.726,00	R\$ 11,67	R\$ 31.812,42
8	FEIJÃO CORDA 1KG - GRUPO CORDA CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 01kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30 Kg.	QUILOGRAMA	2.726,00	R\$ 11,00	R\$ 29.986,00
9	FEIJÃO PRETO TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO PRETO TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICRORGANISMOS, QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	QUILOGRAMA	2.664,00	R\$ 14,29	R\$ 38.068,56

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
Fl. 328
P.M CARIRÉ

10	FLOCÃO DE MILHO 400G – FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	16.200,00	R\$ 3,04	R\$ 49.248,00
11	MARGARINA 500G - EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA.	POTE	3.713,00	R\$ 10,56	R\$ 39.209,28
12	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900MI - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 270 DE 22/09/05 – ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900 MI DO PRODUTO. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES.	GARRAFA	1.944,00	R\$ 12,90	R\$ 25.077,60
13	SAL REFINADO IODADO 1KG - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 Kg. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 23, DE 22 DE ABRIL DE 2013). DATA DE VALIDADE EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	1.753,00	R\$ 1,80	R\$ 3.155,40
14	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 300G - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALA. EMBALAGEM ALUMINIZADA PRIMÁRIA DE 300G. INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA, E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	4.233,00	R\$ 6,23	R\$ 26.371,59
15	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML- INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	UNIDADE	1.968,00	R\$ 3,84	R\$ 7.557,12

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

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 271 DE 22/09/05 - ANVISA). ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC	QUILOGRAMA	1.814,00	R\$ 5,58	R\$ 10.122,12

	Nº. 123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.				
2	ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO 1KG - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30Kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	2.889,00	R\$ 7,42	R\$ 21.436,38
3	COLORÍFICO 100G - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL, (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	1.048,00	R\$ 2,36	R\$ 2.473,28
4	DUETO - EM CONSERVA MILHO E ERVILHA (EMB. 260G)	SACHÊ	821,00	R\$ 4,83	R\$ 3.965,43
5	FARINHA DE MANDIOCA - 1ª QUALIDADE, BRANCA (EMB.1QUILOGRAMAS), FARINHA SECA, FINA, BENEFICIADA, COM UMIDADE INFERIOR A 13% (TREZE POR CENTO), LIVRE DE IMPUREZAS E MICROORGANISMOS QUE A TORNE IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO, COM SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PACOTE DE 01 QUILOGRAMA . PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES.	QUILOGRAMA	951,00	R\$ 8,07	R\$ 7.674,57
6	FARINHA DE TRIGO 1KG - ESPECIAL SEM FERMENTO, TIPO 1, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, RANÇOSA, MOFADA OU FERMENTADA. EMBALAGEM DE 1KG ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	397,00	R\$ 8,64	R\$ 3.430,08
7	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - (EMB.1QUILOGRAMA) , FEIJÃO CARIOCA TIPO 01, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 01 QUILOGRAMA, LIVRES DE IMPUREZA, INSETOS OU MICROORGANISMOS, QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES	QUILOGRAMA	335,00	R\$ 11,67	R\$ 3.909,45
8	FEIJÃO CORDA 1KG - GRUPO CORDA CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.	QUILOGRAMA	335,00	R\$ 11,00	R\$ 3.685,00

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 330
P.M CARIRÉ

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 331
P.M CARIRÉ

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

Lote 03 - PÃES E MASSAS (COTA PRINCIPAL)

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
16	BISCOITO DOCE 350G - BISCOITO TIPO MARIA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, VITAMINAS DO COMPLEXO B E ZINCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LÍQUIDO DE 350G. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS COM PESO OU OUTROS FATORES QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4 Kg OU 8 Kg PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	5.720,00	R\$ 7,72	R\$ 44.158,40
17	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. O PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº.263 DE 22/09/05 - ANVISA E PORTARIA Nº.31 DE 13/01/98 - (ANVISA). SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUEIMADOS. APARÊNCIA DO PRODUTO: TORRADA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 8 Kg.	PACOTE	6.559,00	R\$ 7,53	R\$ 49.389,27
18	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 400G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	23.264,00	R\$ 4,48	R\$ 104.222,72
19	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G - PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE COM 10 UNIDADE MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES). O MIOLO DO PÃO NÃO PODE GRUDAR NOS DEDOS QUANDO COMPRIMIDO, APRESENTAR-SE AMASSADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOCAL DE FABRICAÇÃO, OS INGREDIENTES E OUTRAS INFORMAÇÕES PRECONIZADAS EM LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PACOTE	2.870,00	R\$ 8,01	R\$ 22.988,70

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 332
P.M CARIRÉ

Lote 04 - PÃES E MASSAS (COTA RESERVADA ME/EPP/MEI)

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
16	BISCOITO DOCE 350G - BISCOITO TIPO MARIA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, VITAMINAS DO COMPLEXO B E ZINCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LÍQUIDO DE 350G. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS COM PESO OU OUTROS FATORES QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4 Kg OU 8 Kg PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	1906,00	R\$ 7,72	R\$ 14.714,32
17	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. O PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº.263 DE 22/09/05 – ANVISA E PORTARIA Nº.31 DE 13/01/98 – (ANVISA). SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUEIMADOS. APARÊNCIA DO PRODUTO: TORRADA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 8 Kg.	PACOTE	2186,00	R\$ 7,53	R\$ 16.460,58
18	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 400G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	7754,00	R\$ 4,48	R\$ 34.737,92
19	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G – PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE COM 10 UNIDADE MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES). O MIOLO DO PÃO NÃO PODE GRUDAR NOS DEDOS QUANDO COMPRIMIDO, APRESENTAR-SE AMASSADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOCAL DE FABRICAÇÃO, OS INGREDIENTES E OUTRAS INFORMAÇÕES PRECONIZADAS EM LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PACOTE	956,00	R\$ 8,01	R\$ 7.657,56

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 333
P.M CARIRÉ

Lote 05 - LEITES E DERIVADOS (COTA PRINCIPAL)

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
20	ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG - CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE DE 1KG, EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS. LARVAS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAUDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	6.967,00	R\$ 30,41	R\$ 211.866,47
21	AMIDO DE MILHO - (EMB. 500GR) NÃO FURADA, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS E OUTRAS IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSA NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	3.297,00	R\$ 13,78	R\$ 45.432,66
22	CAFÉ MOÍDO TORRADO - DISPONÍVEL NA VERSÃO À VÁCUO DE (PACOTE 250 G) CONTENDO EM SEU RÓTULO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COM PRAZO DE VALIDADE DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA COM SABOR, ODOR E COR.	PACOTE	1.668,00	R\$ 13,13	R\$ 21.900,84
23	FARINHA LÁCTEA - SACHÊ DE 230G. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	UNIDADE	444,00	R\$ 10,45	R\$ 4.639,80
24	LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G - RICO EM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVOLÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE 500G. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIE OU SIF.	PACOTE	18.846,00	R\$ 26,62	R\$ 501.680,52
25	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G- LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, EMBALAGEM DE 380 GRAMAS.	UNIDADE	911,00	R\$ 26,41	R\$ 24.059,51
26	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU - COM FARINHA DE ARROZ, ALIMENTO, COMPOSTO DE AMIDO DE MILHO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA, PACOTE 180 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.	UNIDADE	444,00	R\$ 7,46	R\$ 3.312,24
Lote 06 - LEITES E DERIVADOS (COTA RESERVADA ME/EPP/MEI)					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
20	ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG - CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE DE 1KG, EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS. LARVAS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE	QUILOGRAMA	685,00	R\$ 30,41	R\$ 20.830,85

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
Fl. 335
[Assinatura]
P.M. CARIRÉ

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

Lote 07 - PRODUTOS CÂRNEOS (COTA PRINCIPAL)

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
27	ALMÔNDEGA CONGELADA DE BOVINO. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOÍDA BOVINA, EM FORMATO DE ALMÔNDEGA. PESO MÉDIO POR ALMÔNDEGA DE 50 G, CONTENDO NO MÁXIMO 18% DE GORDURA. CHEGAR CONGELADO EM TEMPERATURA DE -12º C A -18º C AO LOCAL DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO DO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME PLÁSTICO ATÓXICO SELÁVEL CONTENDO DE 1 KG A 5 KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	7.555,00	R\$ 36,25	R\$ 273.868,75
28	CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA 1KG PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE (PATINHO, CHÃ DE DENTRO OU COXÃO MOLE) DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E	QUILOGRAMA	27.614,00	R\$ 33,66	R\$ 929.487,24

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
Fl. 336
P.M CARIRÉ

29	ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA.59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VÁCUO DE ALTA BARREIRA 1000 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG - CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12º C A -18º C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	5.327,00	R\$ 28,74	R\$ 153.097,98
30	FRANGO INTEIRO CONGELADO 1KG - FRANGO INTEIRO CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM VÍSCERAS, SEM TEMPERO. ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	10.660,00	R\$ 20,87	R\$ 222.474,20
31	LINGUIÇA DEFUMADA - (EMB1KG)	QUILOGRAMA	5.833,00	R\$ 31,48	R\$ 183.622,84
32	OVO (EMB. COM 30 UNIDADES)	BANDEJA	961,00	R\$ 25,55	R\$ 24.553,55
33	PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG - ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	7.364,00	R\$ 20,90	R\$ 153.907,60
Lote 08 - PRODUTOS CÁRNEOS (COTA RESERVADA ME/EPP/MEI)					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
27	ALMÔNDEGA CONGELADA DE BOVINO. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOÍDA BOVINA, EM FORMATO DE ALMÔNDEGA. PESO MÉDIO POR ALMÔNDEGA DE 50 G, CONTENDO NO MÁXIMO 18% DE GORDURA. CHEGAR CONGELADO EM TEMPERATURA DE -12º C A -18º C AO LOCAL DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO DO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME PLÁSTICO ATÓXICO SELÁVEL CONTENDO DE 1 KG A 5 KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	311,00	R\$ 36,25	R\$ 11.273,75

28	CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA 1KG PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE (PATINHO, CHÃO DE DENTRO OU COXÃO MOLE) DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTOS DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA.59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VÁCUO DE ALTA BARREIRA 1000 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	1.138,00	R\$ 33,66	R\$ 38.305,08
29	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG - CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12º C A -18º C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	219,00	R\$ 28,74	R\$ 6.294,06
30	FRANGO INTEIRO CONGELADO 1KG - FRANGO INTEIRO CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM VÍSCERAS, SEM TEMPERO. ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	439,00	R\$ 20,87	R\$ 9.161,93
31	LINGUIÇA DEFUMADA - (EMB1KG)	QUILOGRAMA	240,00	R\$ 31,48	R\$ 7.555,20
32	OVO (EMB. COM 30 UNIDADES)	BANDEJA	39,00	R\$ 25,55	R\$ 996,45
33	PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG - ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	303,00	R\$ 20,90	R\$ 6.332,70
Valor Total				R\$ 3.936.975,97	

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 337
P.M CARIRÉ



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

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



RESULTADOS PRETENDIDOS

Resultados Esperados:

Contratação de fornecedores qualificados:

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

Fornecimento regular e pontual de merenda escolar:

- Assegurar que as empresas contratadas cumpram o cronograma de entregas de merenda escolar, respeitando as quantidades e prazos estabelecidos no contrato.

- Monitoramento da regularidade das entregas, evitando atrasos que possam comprometer a alimentação dos alunos.
- Acompanhamento rigoroso do processo de distribuição nas escolas, garantindo que todas as unidades recebam a quantidade necessária de merenda escolar, conforme o planejamento.

Promoção de alimentação saudável e balanceada:

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

Garantia de qualidade e segurança alimentar:

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

Fortalecimento da gestão e fiscalização do fornecimento de merenda escolar:

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

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



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

1. Elaboração do Edital de Licitação:



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

2. Planejamento Orçamentário:

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

3. Divulgação do Edital:

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

4. Abertura e Análise das Propostas:

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

5. Fiscalização e Controle:

- Monitorar as entregas de merenda escolar para garantir cumprimento de prazos e qualidade.
Realizar inspeções e auditorias periódicas nas escolas e nos fornecedores.

6. Capacitação dos Profissionais:

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

7. Garantia de Transparência:

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

8. Avaliação do Desempenho:

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

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



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Na análise da necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para a solução escolhida, que é a contratação de empresas para fornecer merenda escolar, constatamos que não há necessidade

de realizar qualquer outra contratação prévia. A natureza do fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar é autossuficiente, já que o foco principal é a aquisição dos produtos alimentícios em si, sem a necessidade de serviços ou insumos adicionais que dependam desse processo.

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

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

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



IMPACTOS AMBIENTAIS

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

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

2. Emissões de Gases Poluentes no Transporte:

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

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

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

4. Desperdício de Alimentos:

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

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

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

Conclusão e Ações Integradas:

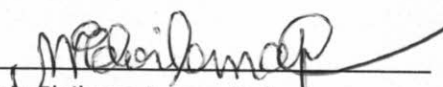
As medidas mitigadoras para os impactos ambientais relacionados à contratação de merenda escolar devem ser implementadas de forma integrada, envolvendo **fornecedores, escolas e gestores municipais**. A promoção de práticas **sustentáveis**, o incentivo ao uso de produtos locais e a adoção de soluções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



CONCLUSÃO

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

Cariré - CE, 11 de Dezembro de 2024



Maria Elvilema Feitosa Tabosa
Secretária



APÊNDICE II – MAPA DE RISCOS

MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Art. 18, inciso X da Lei 14.133/2021



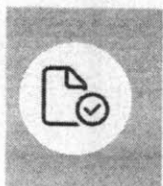
Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Educação, 07.598.600/0001-42



Equipe de Planejamento

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



Objeto Detalhado

4. Contratação de Empresas para fornecer Merenda Escolar

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

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

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

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

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

ESCALA DE CONSEQUÊNCIAS

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

MATRIZ DE RISCO

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

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

Risco Médio - Fornecimento de produtos de baixa qualidade

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

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 345
P.M CARIRÉ

Risco Alto - Atraso na entrega da merenda

Etapas	Impacto	Probabilidade
Gestão Contratual	Alta	Médio

Dano

Interrupção das atividades escolares devido à falta de alimentos

Ações Preventivas

Incluir penalidades por atraso no contrato

Ter um plano de contingência com fornecedores locais

Ações de Contingência

Uso de estoques de emergência para suprir a demanda

Parceria com mercearias locais para fornecimento imediato



Risco Médio - Falta de conformidade com normas sanitárias

Etapas	Impacto	Probabilidade
Gestão Contratual	Alto	Baixa

Dano

Possíveis surtos alimentares e ações legais

Ações Preventivas

Realizar vistorias regulares das cozinhas dos fornecedores

Exigir a certificação sanitária obrigatória nos contratos

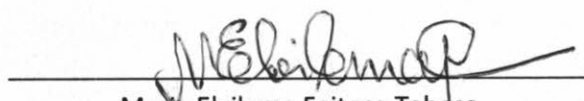
Ações de Contingência

Suspender imediatamente o fornecimento em caso de não conformidade

Comunicar às autoridades sanitárias sobre irregularidades

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

Cariré - CE, 11 de Dezembro de 2024



Maria Elvilema Feitosa Tabosa
Secretária

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 011/2024/SME-PE/2024

Prezados Senhores,

Pelo presente, submetemos à apreciação de V. Sra. a nossa proposta relativa à licitação em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham a ser verificados na preparação.

1. PROPOSTA DE PREÇOS:

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
VALOR GLOBAL R\$ ____ (POR EXTENSO)					

2. PROPONENTE:

RAZÃO SOCIAL: ...

CNPJ: ...

ENDEREÇO: ...

TELEFONE: ...

FAX: ...

E-MAIL: ...

3. REPRESENTANTE LEGAL QUE ASSINARÁ O CONTRATO

NOME: ...

CPF: ...

RG: ...

NACIONALIDADE: ...

ESTADO CIVIL: ...

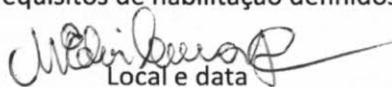
PROFISSÃO: ...

ENDEREÇO COMPLETO: ...

4. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: ...

5. DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA: ...

Declaramos que estamos ciente e concordamos com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.


Local e data

Nome e assinatura do representante legal da empresa
(Nº da identidade do declarante)



ANEXO III – MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº _____/____
COMPRAS E SERVIÇOS COMUNS – LEI 14.233/2021



PROCESSO DE ORIGEM

PREGÃO ELETRÔNICO nº _____/____

Nº PROCESSO ADMINISTRATIVO: _____/____



OBJETO CONTRATUAL

.....



VALOR CONTRATUAL

R\$ (.....)



VIGÊNCIAS CONTRATUAL

INICIAL: ____/____/____

FINAL: ____/____/____



DADOS DO CONTRATANTE

RAZÃO SOCIAL CONTRATANTE, CNPJ nº _____/____-____

Logradouro....., Número....., Bairro....., Cidade....., Estado.....

Nome Responsavel Contrante....., CPF nº _____-____-____



DADOS DO CONTRATADO

RAZÃO SOCIAL CONTRATADO, CNPJ nº _____/____-____

Logradouro....., Número....., Bairro....., Cidade....., Estado.....

Nome Responsavel Contratado....., CPF nº _____-____-____



FISCAL DO CONTRATO

Nome Fiscal Contrato.....



PREÂMBULO

Aos ____ de _____ de _____, a Razão Social Contratante.... – UF., através da Unidade Admsintrativa Contratante, inscrita no CNPJ nº _____/____-____, em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 na presença de testemunhas abaixo nomeadas acordam em assinar o presente **TERMO DE CONTRATO**, decorrente do Processo de Contratação em epígrafe, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO E DA VINCULAÇÃO (art. 92, I e II)

1.1 – O presente instrumento tem por objeto de acordo com as especificações e condições definidas no Termo de Referência e em conformidade com a proposta de preço apresentada pela **CONTRATADA**.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO (art. 92, V)

2.1 – O valor do presente Contrato é de R\$ (.....), em conformidade com a proposta apresentada pela CONTRATADA, conforme quadro abaixo:

ESPECIFICAÇÕES E ITENS DO CONTRATO						
Item	Descrição	Marca	Unidade	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
1						
2						
3						
Valor Total						R\$

2.2 – No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

2.3 – O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente executados.

2.3 – São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

2.3.1 – O Termo de Referência que embasou a contratação, em especial as cláusulas específicas quanto a forma de execução do objeto;

2.3.2 – Edital de Licitação e/ou Aviso de Contratação Direta, conforme o caso;

2.3.3 – A Proposta do Contratado;

2.3.4 – Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

3.1 – O prazo de vigência da contratação terá início na data de ____/____/____ e encerramento em ____/____/____, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021, e, em caso de serviços e fornecimentos contínuos, poderão ser prorrogáveis por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.1.1 – O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

4.1.2 – A prorrogação de que trata esse item é condicionada à avaliação, por parte do Gestor do Contrato, da vantajosidade da prorrogação, a qual deverá ser realizada motivadamente, com base no Histórico de Gestão do Contrato, nos princípios da manutenção da necessidade, economicidade e oportunidade da contratação, e nos demais aspectos que forem julgados relevantes.

3.2 – O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

3.3 – Em caso de prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

3.4 – O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA QUARTA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

4.1 – O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

5.1 – O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, parte integrante a este Contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE (art. 92, V)

6.1 – Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado constante do processo administrativo que deu origem ao presente termo de contrato.

6.2 – Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo **CONTRATANTE**, do índice Índice Geral de Preços de Mercado – IGP-M, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

6.3 – Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o intervalo mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

10.4 – No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o **CONTRATANTE** pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

6.5 – Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

10.6 – Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

6.7 – Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.8 – O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

7.1 – Quando o presente instrumento tratar de informações pessoais, as partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste contrato administrativo, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

7.2 – Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

7.3 – É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

7.4 – A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de sub-operação firmados ou que venham a ser celebrados pelo **CONTRATADO**.

7.5 – Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

7.6 – É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

7.7 – O **CONTRATADO** deverá exigir de sub operadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

7.8 – O **CONTRATANTE** poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o **CONTRATADO** atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

7.9 – O **CONTRATADO** deverá prestar, no prazo fixado pelo **CONTRATANTE**, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

7.10 – Bancos de dados eventualmente formados a partir de deste instrumento contratual, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

7.10.1 – Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

7.11 – O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

7.12 – Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

CLÁUSULA OITAVA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

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

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

UNIDADE:

CLASSIFICAÇÃO:

NATUREZA DA DESPESA:

FICHA:

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

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

9.1 – Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

9.2 – Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

9.3 – Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.

9.4 – Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado.

9.5 – Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

9.6 – Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato.

9.7 – Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria desta administração para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado.

9.8 – Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

9.8.1 – A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

9.9 – Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

9.10 – Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, nos termos do §4º, do art. 137, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.11 – A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

10.1 – O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e Termo de Referência, parte integrante a este Contrato, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas.

10.2 – Em casos de fornecimento de equipamentos, entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada.

10.3 – Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

10.4 – Comunicar ao **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da execução, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

10.5 – Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

10.6 – Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

10.7 – Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo **CONTRATANTE**, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.

10.8 – A empresa **CONTRATADA** deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos relacionados na Ordem de Fornecimento/Serviço.

10.9 – Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao **CONTRATANTE**;

10.10 – Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

10.11 – Paralisar, por determinação do **CONTRATANTE**, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

10.12 – Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;

10.13 – Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

10.14 – Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

10.15 – Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10.16 – Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

10.17 – Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do **CONTRATANTE**.

10.18 – Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

10.19 – Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato.

10.20 – Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local da execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

10.21 – Submeter previamente, por escrito, ao **CONTRATANTE**, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

10.22 – Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

11.1 – Para os contratos por escopo, assim considerados os contratos nos quais se impõe ao **CONTRATADO** o dever de realizar a execução de objeto específico em um período predeterminado, a extinção contratual se dará nos seguintes termos:

11.1.1 – Quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

11.1.2 – Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato:

11.1.2.1 – Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do **CONTRATADO**;

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas;

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

11.2 – Em se tratando de objeto de natureza contínua a extinção se dará quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

11.2.1 – O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o **CONTRATANTE**, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

11.2.2 – A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo **CONTRATANTE** nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

11.2.3 – Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

11.3 – O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

11.3.1 – Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

11.3.2 – A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

11.3.2.1 – Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

11.4 – O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1 – Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2 – Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3 – Indenizações e multas.

11.5 – A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.6 – O contrato poderá ser extinto caso se constate que o **CONTRATADO** mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1 – Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução do objeto da contratação sem motivo justificado;

- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2 – Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

b) **Multa** de:

- i) **Moratória** de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- ii) **Moratória** de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, quando exigida no Termo de Referência, parte integrante a este Contrato.
 - a. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
- iii) **Compensatória**, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 20% a 30% do valor do Contrato.
- iv) **Compensatória**, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “a”, “b”, “c” e “d” do subitem 12.1, de 1% a 30% do valor do Contrato.

12.3 – A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao **CONTRATANTE** (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4 – Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.1 – Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.5 – Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo **CONTRATANTE** ao **CONTRATADO**, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, quando exigida, ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.6 – Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.5 – A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao **CONTRATADO**, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.5 – Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o **CONTRATANTE**;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.7 – Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

12.8 – A personalidade jurídica do **CONTRATADO** poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o **CONTRATADO**, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.9 – O **CONTRATANTE** deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161).

12.10 – As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

12.11 – Os débitos do **CONTRATADO** para com a Administração **CONTRATANTE**, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

13.1 – As regras acerca da prestação de garantia na presente contratação são as estabelecidas no Termo de Referência, parte integrante a este Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1 – Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2 – O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3 – As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica da **CONTRATANTE**, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

14.4 – Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1 – Os casos omissos serão decididos pelo **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – SUBCONTRATAÇÃO

16.1 – As regras para subcontratação do objeto deste instrumento de contrato constam no Termo de Referência, parte integrante deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 – O presente contrato é regido pela Lei 14.133/21 e demais diplomas legais.

17.2 – Incumbirá ao **CONTRATANTE** divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17.3 – Fica eleito o Foro da Comarca de Cariré - CE, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Cariré – CE, ____ de ____ de ____

ASSINATURAS

PELA CONTRATANTE

PELA CONTRATADA

TESTEMUNHAS

NOME: _____

NOME: _____



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

CARDÁPIO – TEMPO INTEGRAL/ 2025

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

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

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
 FI. 357
 P.M CARIRÉ

[Handwritten signature]

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

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
FI. 358
P.M. CARRE
AULA (Nº DE ALUNOS)

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

Assinatura

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

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
	Sopa de arroz com macarrão e carne	PERC	Arroz Maria Isabel com carne (Arroz e carne)	PERC	Vitamina de goiaba com biscoito doce	PERC	Farofa de cuscuz com carne suína e suco de caju	PERC	Sopa de arroz com macarrão e frango	PERC
1 SEMANA	PRODUTO Arroz Macarrão. Tempero completo Sal Óleo carne colorau	20g 20g 3 ml 2 g 3 ml 50 g 2 g	PRODUTO Arroz Carne Óleo Sal Tempero completo Cheiro verde colorau	40g 70g 3 ml 2 g 3 ml 2 g 2 g	PRODUTO Açúcar cristal Biscoito doce Leite Polpa de Goiaba	20g 30g 20 g 30g	PRODUTO Fubá sal tempero completo coloral óleo Açúcar polpa de caju suíno	50 g 2 g 5 ml 2 g 3 ml 20 g 50 g 70 g	PRODUTO Arroz Macarrão. Tempero completo Sal Óleo frango colorau	20g 20g 3 ml 2 g 3 ml 70 g 2g
	Canja de galinha		Macarronada e fruta		Baía de dois com carne, farofa e Suco de Caju		Achocolatado com biscoito salgado		Arroz com paçoca de farinha com suco de manga	
2 SEMANA	PRODUTO Arroz Peito de Frango Tempero completo Óleo Sal colorau milho e ervilha f. trigo	40g 100g 3 ml 3 ml 2 g 2 g 15 g 5 g	PRODUTO Macarrão Almôndegas Óleo Sal Tempero completo colorau fruta	60g 100g 3 ml 2 g 3 ml 2 g 2 g	PRODUTO Suco de caju Carne Açúcar Arroz Feijão corda Tempero completo Tomate Cebola Cheiro verde Farinha Sal colorau	20 ml 180 g 20 g 20 g 30 g 3 ml 15 g 10 g 5 g 50g 6 g 4 g	PRODUTO Leite pó Achocolatado Açúcar Biscoito salgado Margarina Carne moída	20g 20g 20 g 30g 15 g 80 g	PRODUTO Arroz Carne Óleo Sal Tempero completo Farinha Colorau Suco manga açúcar	40 g 20 g 3 ml 4 g 3 ml 20 g 4 g 20 ml 20 g
	Sopa de arroz com macarrão, frango e verduras		Suco de caju com cuscuz e frango com legumes		Arroz carreteiro, feijão e suco de manga		Cuscuz com leite		Macarronada de cubo ou isca de peito de frango e fruta	
3 SEMANA	PRODUTO Arroz Macarrão. Tempero completo Sal Óleo frango colorau batata ing cenoura	20g 20g 3 ml 2 g 3 ml 70 g 2g 10 g 10 g	PRODUTO Fubá de milho Frango Sal Óleo Tempero completo Suco Açúcar Tomate Pimentão Cebola colorau	50 g 200 g 2 g 3 ml 3 ml 20 ml 20 g 15 g 5 g 10 g 2 g	PRODUTO Arroz Feijão carioca Carne Óleo Sal Tempero completo Cheiro verde colorau Açúcar Suco	40g 40 g 30g 3 ml 3 ml 3 ml 20 g 20 g 20 g	PRODUTO Fubá Leite Açúcar margarina	30 g 20 g 20 g 15 g	PRODUTO Macarrão Frango cubo ou isca Óleo Sal Tempero completo colorau Fruta	60g 100g 3 ml 2 g 3 ml 2 g
	Suco de goiaba com cuscuz e frango		Vitamina de biscoito com pão e carne moída		Arroz com almôndegas e suco de maracujá		Bolo com suco de acerola		Feijoadada, arroz branco, farofa alface e tomate	
4 SEMANA	PRODUTO Fubá de milho Frango Sal Óleo Tempero completo Suco Açúcar Tomate Pimentão Cebola colorau	25 g 70 g 2 g 3 ml 3 ml 20 ml 20 g 15 g 5 g 10 g 2 g	PRODUTO Açúcar cristal Biscoito doce Leite Pão Carne moída Sal Colorau Óleo Tempero completo margarina	20g 50g 30 g 1 und 50 g 2 g 2 g 3 ml 15 g	PRODUTO Arroz Almôndegas Óleo Sal Cheiro verde colorau Suco de maracujá Açúcar	40g 100g 3 ml 2 g 2 g 20 ml 20 g	PRODUTO Suco acerola Açúcar bolo	20 ml 20g 80 g	PRODUTO Arroz Feijão preto. Tempero completo Linguiça defumada Carne bovina sem osso Carne bovina com osso Carne suína farinha Sal Óleo Colorau Alface tomate	40g 40g 3 ml 20g 30g 20 g 30 g 40 g 2 g 3 ml 2 g 10 g 10 g

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

162