



AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA Nº 2025.01.15.1  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2025.01.15.1

A(O) Secretaria de Educação, por intermédio do seu Agente de Contratação, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local indicados fará realizar Dispensa de Licitação sem disputa, com critério de julgamento pelo Menor Preço, Lote, na hipótese do Art. Art. 75, inciso VIII, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 2006 e demais exigências previstas neste aviso de dispensa eletrônica e seus Anexos.

**DADOS DA SESSÃO PÚBLICA**

**Data da sessão de julgamento das propostas:**

29 de janeiro de 2025

**Link:**

<http://precodereferencia.m2atecnologia.com.br/usuario/login/certame/eea61167-4494-4a18-947f-f8eec8e5a240/>

**Horário de julgamento das propostas:**

14:00 Hs

**1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA**

1.1. O objeto da presente dispensa é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação por dispensa de licitação, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos.

1.2. A contratação será dividida em Lote, conforme tabela constante abaixo.

LOTE 01 - FÓRMULA INFANTIL			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA: fórmula infantil em pó, à base de proteína isolada de soja com ferro para lactentes, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidratos 100% maltodextrina, acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos, sem lactose, sem glúten, sem colesterol e sem a	10.0	Lata
Especificação: FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA: fórmula infantil em pó, à base de proteína isolada de soja com ferro para lactentes, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidratos 100% maltodextrina, acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos, sem lactose, sem glúten, sem colesterol e sem açúcar. O produto deverá atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria M.S. nº 977/1998. A embalagem deve conter informações sobre data de validade, Registro no Órgão Competente, composição nutricional e modo de preparo indelével. Embalagem primária: lata com aproximadamente 400g, hermeticamente fechada. Embalagem secundária: Com validade mínima de 08 meses, a partir da data de entrega.			
2	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA 1- Modificado, destinados a lactentes até 6 meses de idade, em pó, a base de proteínas lácteas, enriquecidas com ferro, isenta de sacarose, com 60% de proteína do soro do leite e 40% de caseína, fonte de carboidrato maltodextrina e lactose. O Produto deverá atender todas	10.0	Lata
Especificação: FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA 1- Modificado, destinados a lactentes até 6 meses de idade, em pó, a base de proteínas lácteas, enriquecidas com ferro, isenta de sacarose, com 60% de proteína do soro do leite e 40% de caseína, fonte de carboidrato maltodextrina e lactose. O Produto deverá atender todas as recomendações do Códex Alimentarius FAO/OMS e da portaria M.S. Nº 977/1998. A embalagem deve conter informações de composição nutricional e modo de preparo. Embalagem secundária: Com validade mínima de 08 meses, a partir da data de entrega. 400 G			



Estado do Ceará  
Governo Municipal de Araripe



3	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA 2 - Modificado, destinado a lactente de 7 a 12 meses de idade, em pó, a base de proteínas lácteas, enriquecidas com ferro, isenta de sacarose, com 65% de caseira e 35% de proteína do soro do leite, fonte de carboidrato sendo maltodextrina e lactose. O Produto deverá atender	100.0	Lata
Especificação: FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA 2 - Modificado, destinado a lactente de 7 a 12 meses de idade, em pó, a base de proteínas lácteas, enriquecidas com ferro, isenta de sacarose, com 65% de caseira e 35% de proteína do soro do leite, fonte de carboidrato sendo maltodextrina e lactose. O Produto deverá atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da portaria M.S Nº 977/1998. A embalagem deve conter informações quanto ao prazo de validade e lote, Registro no órgão competente (SIF), composição nutricional e modo de preparo. Embalagem primária: Lata de 400 gramas, hermeticamente fechada. Embalagem secundária: Com validade mínima de 08 meses, a partir da data de entrega.			

LOTE 02 - SUCOS E POUVAS DE FRUTAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
4	SUCO DE GOIABA - Alto teor de polpa de goiaba integral. Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 500ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RD	570.0	Garrafa
Especificação: SUCO DE GOIABA - Alto teor de polpa de goiaba integral. Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 500ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva. 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).com registro no ministério da Saúde. Conservadores: Benzoato de sódio (INS 211) e metabisulfito de sódio (INS 223). Acidulante: Acido cítrico (INS 330). Rendimento 05 Litros.			
5	POUPE DE ACEROLA - De primeira qualidade, embalagem de 200g a 1 kg cada, com diluição de 1 para 2 de água. Embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade.	200.0	Quilograma
Especificação: POUPE DE ACEROLA - De primeira qualidade, embalagem de 200g a 1 kg cada, com diluição de 1 para 2 de água. Embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade.			

LOTE 03 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS - BISCOITOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
6	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - biscoito ou bolacha salgada tipo cream cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar refinado, sal, amido, extrato de malte, fermento químico, aditivos alimentares. Produto deve atender a legislação	100.0	Caixa
Especificação: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - biscoito ou bolacha salgada tipo cream cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar refinado, sal, amido, extrato de malte, fermento químico, aditivos alimentares. 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). Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo 350g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 8 kg.			

LOTE 04 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - TEMPEROS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
8	ALHO IN NATURA - De 1ª qualidade. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, devendo estar intacto, embalados de acordo com a solicitação e acondicionados em caixas próprias. Validade mínima de 180 dias da entrega do produto.	300.0	Quilograma
Especificação: ALHO IN NATURA - De 1ª qualidade. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, devendo estar intacto, embalados de acordo com a solicitação e acondicionados em caixas próprias. Validade mínima de 180 dias da entrega do produto.			
9	COLORÍFICO - Ingredientes: Urucum, farinha de arroz e óleo vegetal 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).	935.0	Pacote
Especificação: COLORÍFICO - Ingredientes: Urucum, farinha de arroz e óleo vegetal 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. Embalagem secundária: caixa de papelão ou saco plástico tipo fardo contendo 1 kg. Preço Por Pacote de 100g.			
10	CONDIMENTO MISTO - Tempero misto composto por: pimenta do reino e cominho (SEM SAL). (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor marrom, 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).	935.0	Pacote
Especificação: CONDIMENTO MISTO - Tempero misto composto por: pimenta do reino e cominho (SEM SAL). (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor marrom, 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 de 50g a 100g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ou saco plástico tipo fardo			



Estado do Ceará  
Governo Municipal de Araripe



contendo 1 kg.			
11	EXTRATO DE TOMATE - Ingredientes: tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC Nº 272 de 22/09/05-ANVISA). Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 340g do produto.	365.0	Unidade
Especificação: EXTRATO DE TOMATE - Ingredientes: tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC Nº 272 de 22/09/05- ANVISA). Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 340g do produto.			
12	ÓLEO DE SOJA REFINADO - Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Apresentar certificado de classificação 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). No caso de óleos vegetais deve constar, em destaque e negrito, a recomendação "Manter em local seco e longe de fonte de calor" ou a expressão equivalente sobre a conservação (de acordo com RDC nº.270 de 22/09/05). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 20 unidades.	426.0	Unidade
Especificação: ÓLEO DE SOJA REFINADO - Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Apresentar certificado de classificação 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). No caso de óleos vegetais deve constar, em destaque e negrito, a recomendação "Manter em local seco e longe de fonte de calor" ou a expressão equivalente sobre a conservação (de acordo com RDC nº.270 de 22/09/05). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 20 unidades.			
13	SAL REFINADO IODADO - Sal refinado, iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, fardo de 30 kg. Quantidade de iodo: mínima de 0,04 mg e máxima de 0,10	280.0	Quilograma
Especificação: SAL REFINADO IODADO - Sal refinado, iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, fardo de 30 kg. Quantidade de iodo: mínima de 0,04 mg e máxima de 0,10 mg por 1 g do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote.			
46	CEBOLA - Cebola branca média não amassada, com odor característico.	140.0	Quilograma
Especificação: CEBOLA - Cebola branca média não amassada, com odor característico.			

LOTE 05 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES)

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
7	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - sabor carnes vermelha, embalagem primária de 400g, inviolada, registro no ministério da saúde. Produto sem impurezas que comprometam o consumo humano e/ou o armazenamento, validade não inferior a 90 dias da data da entrega. Preço por pacote.	778.0	Pacote
Especificação: PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - sabor carnes vermelha, embalagem primária de 400g, inviolada, registro no ministério da saúde. Produto sem impurezas que comprometam o consumo humano e/ou o armazenamento, validade não inferior a 90 dias da data da entrega. Preço por pacote.			
14	CARNE BOVINA CORTE ACÉM - Porcionada em cubos, de aproximadamente 30g, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico	1300.0	Quilograma
Especificação: CARNE BOVINA CORTE ACÉM - Porcionada em cubos, de aproximadamente 30g, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, contendo número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.			
15	CARNE MOÍDA - Com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica de 500g, congelada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA No. 304 de 22/04/96 e no.145 de 22/04/98, da resolução ANVISA No.105 de 19/05/99. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.	1590.0	Quilograma
Especificação: CARNE MOÍDA - Com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica de 500g, congelada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA No. 304 de 22/04/96 e no.145 de 22/04/98, da resolução ANVISA No.105 de 19/05/99. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.			
16	BISTECA SUÍNA - Porcionada em bifes de aproximadamente 180g a 200g, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acond	350.0	Quilograma
Especificação: BISTECA SUÍNA - Porcionada em bifes de aproximadamente 180g a 200g, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, contendo número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência, organizadas em caixas de 10 a 20 kg. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.			

LOTE 06- GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AVES, OVOS E ENLATADOS



Estado do Ceará  
Governo Municipal de Araripe



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
17	FRANGO CONGELADO - Cada unidade deve pesar entre 01 a 02 kg, em embalagem primária transparente constando data de validade, registro no órgão competente (SIM, SIF OU IMA), valores nutricionais, o produto deverá ser congelado. Deve apresentar odor agradável, cor característica, consistência firme, n	1600.0	Quilograma
	Especificação: FRANGO CONGELADO - Cada unidade deve pesar entre 01 a 02 kg, em embalagem primária transparente constando data de validade, registro no órgão competente (SIM, SIF OU IMA), valores nutricionais, o produto deverá ser congelado. Deve apresentar odor agradável, cor característica, consistência firme, não apresentar manchas escuras ou esverdeadas. NÃO TEMPERADO. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.		
18	MILHO VERDE EM CONSERVA; LATA OU SACHÊ COM 200G Milho verde em conserva; simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes; acondicionado em lata ou sachê sem adição de sal ou açúcar. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.	177.0	Unidade
	Especificação: MILHO VERDE EM CONSERVA; LATA OU SACHÊ COM 200G Milho verde em conserva; simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes; acondicionado em lata ou sachê sem adição de sal ou açúcar. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.		
19	FRANGO (PEITO SEM OSSO) - CONGELADO, com adição de água de no máximo 6%, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, con	735.0	Quilograma
	Especificação: FRANGO (PEITO SEM OSSO) - CONGELADO, com adição de água de no máximo 6%, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas com 10kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.		
20	OVO DE GRANJA - Ovo de galinha branco médio in natura. Apresentados em bandejas com 12 OU 06 unidades. Apresentar na embalagem a data da classificação e da validade.	588.0	Dúzia
	Especificação: OVO DE GRANJA - Ovo de galinha branco médio in natura. Apresentados em bandejas com 12 OU 06 unidades. Apresentar na embalagem a data da classificação e da validade.		
21	SARDINHA EM ÓLEO - Sardinha em lata preparada com pescado fresco, em latas de 125g, limpo, eviscerado, cozido. Imerse em óleo comestível. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	868.0	Lata
	Especificação: SARDINHA EM ÓLEO - Sardinha em lata preparada com pescado fresco, em latas de 125g, limpo, eviscerado, cozido. Imerse em óleo comestível. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses.		

LOTE 07 - HORTIFRUTI			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
22	BANANA PRATA - Banana Prata in natura, NÃO AMASSADA, livre de insetos, microrganismo, areia ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana, sem utilização de métodos artificiais para indução do processo de maturação da banana.	1100.0	Quilograma
	Especificação: BANANA PRATA - Banana Prata in natura, NÃO AMASSADA, livre de insetos, microrganismo, areia ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana, sem utilização de métodos artificiais para indução do processo de maturação da banana.		
23	BATATA INGLESA - Batata inglesa média não amassada, com odor característico.	1000.0	Quilograma
	Especificação: BATATA INGLESA - Batata inglesa média não amassada, com odor característico.		
24	CENOURA - Frescas, de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfu	140.0	Quilograma
	Especificação: CENOURA - Frescas, de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.		
25	LARANJA - de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	937.0	Quilograma
	Especificação: LARANJA - de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
26	MAÇÃ - in natura, sem apresentar avarias de casca, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre, insetos, parasitas e larvas.	157.0	Quilograma
	Especificação: MAÇÃ - in natura, sem apresentar avarias de casca, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre, insetos, parasitas e larvas.		
27	MELÃO - Melão fresco com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre	1100.0	Quilograma



**Estado do Ceará**  
**Governo Municipal de Araripe**



Especificação: MELÃO - Melão fresco com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, devendo estes ser transportados de forma adequada.			
28	PIMENTA DE CHEIRO - Sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio a grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	93.0	Quilograma
Especificação: PIMENTA DE CHEIRO - Sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio a grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos.			
29	PIMENTÃO VERDE- pimentão médio não amassado, sem avarias, com odor característico.	140.0	Quilograma
Especificação: PIMENTÃO VERDE- pimentão médio não amassado, sem avarias, com odor característico.			
30	MAMÃO - Melão fresco com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre	780.0	Quilograma
Especificação: MAMÃO - Melão fresco com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, devendo estes ser transportados de forma adequada.			
31	TOMATE - Tomate comum, fresco, não amassado, aspecto sensorial em bom estado de conservação, livre de insetos, microrganismo, areia ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	180.0	Quilograma
Especificação: TOMATE - Tomate comum, fresco, não amassado, aspecto sensorial em bom estado de conservação, livre de insetos, microrganismo, areia ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana.			

LOTE 08 - PÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
32	PÃO HOT-DOG PCT DE 400G/ 10 UNID - Produto tipo para cachorro quente, íntegro, sem umidade, com textura e sabor característico, não deve ter sabor amargo ou azedo. Livre de fungos e impurezas. Rótulo com informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade, assim como a forma de armazen	1170.0	Pacote
Especificação: PÃO HOT-DOG PCT DE 400G/ 10 UNID - Produto tipo para cachorro quente, íntegro, sem umidade, com textura e sabor característico, não deve ter sabor amargo ou azedo. Livre de fungos e impurezas. Rótulo com informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade, assim como a forma de armazenamento antes ou após a abertura do pacote. Com validade mínima de 10 dias a partir da data de fornecimento.			

LOTE 09 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
33	FEIJÃO CARIOCA - Grupo I. 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 e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Deverá ser entregue Certificado de classificação vegetal realizado por órgão cre	525.0	Quilograma
Especificação: FEIJÃO CARIOCA - Grupo I. 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 e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. 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 14% - 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 1000g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo 30kg. Validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.			
34	FLOCOS DE MILHO - Amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem adição de sal, embalagem resistente podendo ser transparente ou não de 500g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamen	1775.0	Pacote
Especificação: FLOCOS DE MILHO - Amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem adição de sal, embalagem resistente podendo ser transparente ou não de 500g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote.			
35	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Tipo fino, pasteurizado, de farinha de trigo especial, aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02,	1000.0	Pacote
Especificação: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Tipo fino, pasteurizado, de farinha de trigo especial, aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e 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). Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo contendo 5 kg.			
36	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM GLÚTEN - PCTS DE 500G - Macarrão isento de glúten, de fécula de batata, de arroz ou outros, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem dos	50.0	Pacote



Estado do Ceará  
Governo Municipal de Araripe



	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabri		
	Especificação: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM GLÚTEN - PCTS DE 500G - Macarrão isento de glúten, de fécula de batata, de arroz ou outros, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade especificada. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto.		
37	CAFÉ EM PÓ - Café, tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada Interna e externa, embalagem de 250g contendo (selo da ABIC) produto com o Certificado de Participação no Programa Permanente de Pureza do Café - ABIC. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto.	20.0	Pacote
	Especificação: CAFÉ EM PÓ - Café, tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada interna e externa, embalagem de 250g contendo (selo da ABIC) produto com o Certificado de Participação no Programa Permanente de Pureza do Café - ABIC. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto.		
38	MACARRÃO; FORMATO PARAFUSO; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS Macarrão; massa alimentícia; seca; formato parafuso; para macarronada; cor amarela; sabor próprio; obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificia	465.0	Pacote
	Especificação: MACARRÃO; FORMATO PARAFUSO; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS Macarrão; massa alimentícia; seca; formato parafuso; para macarronada; cor amarela; sabor próprio; obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente e atóxico, pesando 500 grs.		
39	AÇÚCAR CRISTAL - origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. 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 da espécie e livre de fragmentos	900.0	Quilograma
	Especificação: AÇÚCAR CRISTAL - origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. 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 da espécie 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 1000g do produto. Embalagem secundária: sacos plásticos tipo fardo contendo 30 kg. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote.		
40	ADOÇANTE - UNIDADE DE 80 mL - adoçante dietético, à base de edulcorante natural (100% ESTÉVIA), líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 80 ml, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. v	5.0	Unidade
	Especificação: ADOÇANTE - UNIDADE DE 80 mL - adoçante dietético, à base de edulcorante natural (100% ESTÉVIA), líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 80 ml, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.		
41	AVEIA - CAIXA DE 165G - Aveia em flocos finos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 165g, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mí	30.0	Unidade
	Especificação: AVEIA - CAIXA DE 165G - Aveia em flocos finos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 165g, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.		
42	ARROZ POLIDO T-1 - Arroz Polido, T-1, longo fino, branco, embalagem primária de 1,0 kg em fardos de 20 à 30kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apres	1675.0	Quilograma
	Especificação: ARROZ POLIDO T-1 - Arroz Polido, T-1, longo fino, branco, embalagem primária de 1,0 kg em fardos de 20 à 30kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório a apresentação do Alvará Sanitário do fabricante. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade com as amostras comprovante do responsável técnico da fábrica / indústria - conforme resoluções - RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA), resolução - RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002 (ANVISA).		
43	ARROZ PARBOILIZADO, T- 1, longo fino, embalagem primária de 1 kg em fardos de 10 à 30kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apresentação do certificado	1700.0	Quilograma
	Especificação: ARROZ PARBOILIZADO, T- 1, longo fino, embalagem primária de 1 kg em fardos de 10 à 30kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório a apresentação do Alvará Sanitário do fabricante. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade com as amostras comprovante do responsável técnico da fábrica / indústria - conforme resoluções - RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA), resolução - RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002 (ANVISA).		
44	ARROZ INTEGRAL - Longo, fino, tipo 1 integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. O produto deverá apresentar data de fa	5.0	Quilograma
	Especificação: ARROZ INTEGRAL - Longo, fino, tipo 1 integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.		
45	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Mistura em pó para preparo de leite instantâneo. Produto constituído dos seguintes ingredientes: Produto deverá seguir a legislação vigente (RDC nº. 273 de 22/09/05 - ANVISA, Portaria nº.31 de 13/01/98). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC n	2500.0	Quilograma
	Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL. Mistura em pó para preparo de leite instantâneo. Produto constituído dos seguintes ingredientes: Produto deverá seguir a legislação vigente (RDC nº. 273 de 22/09/05 - ANVISA, Portaria nº.31 de 13/01/98). 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: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 200g do produto. Embalagem secundária:		



saco de papelão fechado com fita adesiva contendo 10 kg.

1.2.1. Havendo mais de um Lote facultar-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o Menor Preço por Lote, observadas as exigências contidas neste Aviso de Contratação Direta e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

## 2. PARTICIPAÇÃO NA CONTRATAÇÃO DIRETA

2.1. A participação na presente dispensa eletrônica se dará mediante Sistema de Dispensa Eletrônica, disponível no endereço eletrônico <http://precodereferencia.m2atecnologia.com.br/usuario/login/certame/eea61167-4494-4a18-947f-f8eec8e5a240/>.

2.1.1. Os fornecedores deverão atender aos procedimentos previstos para cadastro no link <http://precodereferencia.m2atecnologia.com.br/usuario/login/certame/eea61167-4494-4a18-947f-f8eec8e5a240/>, para acesso ao sistema e operacionalização.

2.1.2. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema de Dispensa Eletrônica, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

2.2. Não poderão participar desta dispensa os fornecedores:

2.2.1. que não atendam às condições deste Aviso de Contratação Direta e seu(s) anexo(s);

2.2.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

2.2.3. que se enquadrem nas seguintes vedações:

a) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

c) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

d) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe 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;



e) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

f) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do aviso, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.2.3.1. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;

2.2.3.2. aplica-se o disposto na alínea "c" também ao fornecedor que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor;

2.2.4. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

2.3. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados e atendam ao art. 16 da Lei nº 14.133/21 e desde que pela natureza do serviço ou pelo modo como é usualmente executado no mercado em geral, não necessite de subordinação jurídica entre o obreiro e o contratado, bem como de pessoalidade e habitualidade.

2.3.1. Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.

### 3. INGRESSO NA CONTRATAÇÃO DIRETA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL

3.1. O ingresso do fornecedor na contratação direta se dará com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma deste item.

3.2. O fornecedor interessado, após a divulgação do aviso de contratação direta, encaminhará, exclusivamente por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, a proposta com a descrição do objeto ofertado, a marca do produto, quando for o caso, e o preço, **até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento.**

3.2.1. A proposta também deverá conter declaração de que 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 entrega das propostas.

3.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço, vinculam a Contratada.

3.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços;





3.4.1. Os preços ofertados na proposta inicial, serão de exclusiva responsabilidade do fornecedor, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

3.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

3.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

3.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, Projeto Básico ou Projeto Executivo, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

3.8. Uma vez enviada a proposta no sistema, os fornecedores poderão retirá-la, substituí-la ou modificá-la, **até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento.**

3.9. No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá, também, assinalar "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, às seguintes declarações:

3.9.1. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.9.2. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

3.9.3. que está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;

3.9.4. que assume a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras;

3.9.5. que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213/91.

3.9.6. 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 artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

#### **4. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO**

4.1. Na data e horário indicado para abertura e julgamento da contratação direta, será verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação.

4.2. No caso de o preço da proposta vencedora estar acima do estimado pela Administração, poderá haver a negociação de condições mais vantajosas.



4.2.1. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta com preço compatível ao estimado pela Administração.

4.2.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação.

4.2.3. Em qualquer caso, concluída a negociação, o resultado será registrado na ata do procedimento da contratação direta.

4.3. Estando o preço compatível, será solicitado, se necessário, documentos complementares.

4.4. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

4.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

4.5.1. contiver vícios insanáveis;

4.5.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste aviso ou em seus anexos;

4.5.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

4.5.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

4.5.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste aviso ou seus anexos, desde que insanável.

4.6. Quando o fornecedor não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços que:

4.6.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;

4.6.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

4.7. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

4.8. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

4.8.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;



4.8.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

4.9. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

4.10. Se a proposta vencedora for desclassificada, será examinada a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

4.11. Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

4.12. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, se iniciará a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

## 5. HABILITAÇÃO

5.1. Os Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Aviso de Contratação Direta, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

### 5.1.1. Habilitação Jurídica

- a) no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) 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](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- d) inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- e) 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;
- f) decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- g) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### 5.1.2. Regularidade fiscal, social e trabalhista

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- b) prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União



(DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

c) prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

e) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

f) prova de regularidade com a Fazenda Estadual e/ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

### 5.1.3. Qualificação Econômico-Financeira

a) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

b) balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis **dos 2 (dois) últimos exercícios sociais**;

b.1. As empresas criadas no exercício financeiro da dispensa deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

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

c) comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

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

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

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

c.1. As empresas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar capital ou patrimônio líquido mínimo de 5%.(cinco por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.



#### 5.1.4. Qualificação Técnica

a) Comprovação de aptidão compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

a.1. Os atestados deverão referir-se aos bens/serviços fornecidos no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

a.2. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram fornecidos os bens.

b) Declaração do fornecedor atestando que conhece todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

c) Em relação às fornecedoras cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:

c.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;

c.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual - DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

c.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

c.4. O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;

c.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

c.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da dispensa;

c.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

5.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do fornecedor detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à



existência de sanção que impeça a participação no certame ou futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) Registro Cadastral de Fornecedores do(a) Secretaria de Educação;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis)); (Acórdão nº 1.793/2011 - Plenário);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)). (Acórdão nº 1.793/2011 - Plenário);
- d) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU.

5.2.1. Para a consulta de fornecedores pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas "b", "c" e "d" acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>);

5.2.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

5.2.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

5.2.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros;

5.2.2.1.2. O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

5.2.3. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

5.3. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos fornecedores será verificada por meio do Cadastro de Fornecedores, nos documentos por ele abrangidos.

5.3.1. É dever do fornecedor atualizar previamente as comprovações constantes do Cadastro de Fornecedores para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada.

5.3.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

5.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Aviso de Contratação Direta e já apresentados, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.



5.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

5.6. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

5.7. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.

5.8. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Contratação Direta.

5.8.1. Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.

5.9. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.

## 6. CONTRATAÇÃO

6.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

6.2. **O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.

6.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 03 (três) dias, a contar da data de seu recebimento.

6.2.2. O prazo previsto para assinatura do contrato ou aceitação da nota de empenho ou instrumento equivalente poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

6.3. O prazo de vigência da contratação prorrogável conforme previsão nos anexos a este Aviso de Contratação Direta.

6.4. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste aviso, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

## 7. SANÇÕES



7.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

7.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

7.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

7.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;

7.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

7.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

7.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

7.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

7.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;

7.1.9. fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

7.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

7.1.10.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da contratação direta

7.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame;

7.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência pela falta do subitem 7.1.1 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 7.1.1 a 7.1.12.;

c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 7.1.2 a 7.1.7 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;





d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 7.1.8 a 7.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

7.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

7.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7.4. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.5. A aplicação das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

7.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

7.7. A apuração e o julgamento das infrações administrativas, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

7.8. O processamento do PAR - Processo de Apuração de Responsabilidade, não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

7.9. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

7.10. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos anexos a este Aviso.

## 8. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1. O procedimento será divulgado no sítio eletrônico oficial do(a) Secretaria de Educação e no(s) endereço(s) eletrônico(s).

8.2. No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:

8.2.1. republicar o presente aviso com uma nova data;

8.2.2. valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas.



8.2.2.1. No caso do subitem anterior, a contratação será operacionalizada fora deste procedimento.

8.2.3. fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso.

8.3. As providências dos subitens 8.2.1 e 8.2.2 acima poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados, procedimento deserto.

8.4. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

8.5. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

8.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.

8.7. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.

8.8. No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.9. As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

8.10. Os fornecedores assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo de contratação.

8.11. Em caso de divergência entre disposições deste Aviso de Contratação Direta e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Aviso.

8.12. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.

8.13. Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

8.13.1. ANEXO I - Termo de referência/Projeto Básico;

8.13.2. ANEXO II - Minuta de Termo de Contrato.



Estado do Ceará  
Governo Municipal de Araripe



*Eliana R. da Silva*  
Eliana Rosalvo Da Silva  
ORDENADOR(A) DE DESPESAS



PROJETO BÁSICO  
AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA DE LICITAÇÃO Nº 2025.01.15.1  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2025.01.15.1

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, "a" e "i" da Lei n. 14.133/2021).

1.1. Aquisição de Gêneros alimentícios para Garantir o fornecimento emergencial de alimentação adequada e de qualidade aos alunos da rede pública de ensino do município de Araripe/CE, considerando o contexto de urgência nos termos do Decreto 01/2025 de 02/01/2025.

1.2. A contratação será dividida em Lote(s), conforme tabela constante abaixo:

LOTE 01 - FÓRMULA INFANTIL			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA: fórmula infantil em pó, à base de proteína isolada de soja com ferro para lactentes, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidratos 100% maltodextrina, acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos, sem lactose, sem glúten, sem colesterol e sem a	10.0	Lata
	Especificação: FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA: fórmula infantil em pó, à base de proteína isolada de soja com ferro para lactentes, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidratos 100% maltodextrina, acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos, sem lactose, sem glúten, sem colesterol e sem açúcar. O produto deverá atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria M.S. nº 977/1998. A embalagem deve conter informações sobre data de validade, Registro no Órgão Competente, composição nutricional e modo de preparo indelével. Embalagem primária: lata com aproximadamente 400g, hermeticamente fechada. Embalagem secundária: Com validade mínima de 08 meses, a partir da data de entrega.		
2	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA 1- Modificado, destinados a lactentes até 6 meses de idade, em pó, a base de proteínas lácteas, enriquecidas com ferro, isenta de sacarose, com 60% de proteína do soro do leite e 40% de caseína, fonte de carboidrato maltodextrina e lactose. O Produto deverá atender todas	10.0	Lata
	Especificação: FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA 1- Modificado, destinados a lactentes até 6 meses de idade, em pó, a base de proteínas lácteas, enriquecidas com ferro, isenta de sacarose, com 60% de proteína do soro do leite e 40% de caseína, fonte de carboidrato maltodextrina e lactose. O Produto deverá atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria M.S. Nº 977/1998. A embalagem deve conter informações de composição nutricional e modo de preparo. Embalagem secundária: Com validade mínima de 08 meses, a partir da data de entrega. 400 G		
3	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA 2 - Modificado, destinado a lactente de 7 a 12 meses de idade, em pó, a base de proteínas lácteas, enriquecidas com ferro, isenta de sacarose, com 65% de caseína e 35% de proteína do soro do leite, fonte de carboidrato sendo maltodextrina e lactose. O Produto deverá aten	10.0	Lata
	Especificação: FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA 2 - Modificado, destinado a lactente de 7 a 12 meses de idade, em pó, a base de proteínas lácteas, enriquecidas com ferro, isenta de sacarose, com 65% de caseína e 35% de proteína do soro do leite, fonte de carboidrato sendo maltodextrina e lactose. O Produto deverá atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria M.S Nº 977/1998. A embalagem deve conter informações quanto ao prazo de validade e lote, Registro no órgão competente (SIF), composição nutricional e modo de preparo. Embalagem primária: Lata de 400 gramas, hermeticamente fechada. Embalagem secundária: Com validade mínima de 08 meses, a partir da data de entrega.		
LOTE 02 - SUCOS E POUVAS DE FRUTAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
4	SUCO DE GOIABA - Alto teor de polpa de goiaba integral. Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 500ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RD	570.0	Garrafa
	Especificação: SUCO DE GOIABA - Alto teor de polpa de goiaba integral. Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 500ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva. 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).com registro no ministério da Saúde. Conservadores: Benzoato de sódio (INS 211) e metabissulfito de sódio (INS 223). Acidulante: Acido cítrico (INS 330). Rendimento 05 Litros.		
5	POUPA DE ACEROLA - De primeira qualidade, embalagem de 200g a 1 kg cada, com diluição de 1 para 2 de água. Embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade.	200.0	Quilograma



Estado do Ceará  
Governo Municipal de Araripé



Especificação: POUPA DE ACEROLA - De primeira qualidade, embalagem de 200g a 1 kg cada, com diluição de 1 por 100. Embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade.

LOTE 03 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS - BISCOITOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
6	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - biscoito ou bolacha salgada tipo cream cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar refinado, sal, amido, extrato de malte, fermento químico, aditivos alimentares. Produto deve atender a legislação	100.0	Caixa
Especificação: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - biscoito ou bolacha salgada tipo cream cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar refinado, sal, amido, extrato de malte, fermento químico, aditivos alimentares. 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). Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo 350g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 8 kg.			

LOTE 04 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - TEMPEROS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
8	ALHO IN NATURA - De 1ª qualidade. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, devendo estar intacto, embalados de acordo com a solicitação e acondicionados em caixas próprias. Validade mínima de 180 dias da entrega do produto.	300.0	Quilograma
Especificação: ALHO IN NATURA - De 1ª qualidade. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, devendo estar intacto, embalados de acordo com a solicitação e acondicionados em caixas próprias. Validade mínima de 180 dias da entrega do produto.			
9	COLORÍFICO - Ingredientes: Urucum, farinha de arroz e óleo vegetal 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. Embalagem secundária: caixa de papelão ou saco plástico tipo fardo contendo 1 kg. Preço Por Pacote de 100g.	935.0	Pacote
Especificação: COLORÍFICO - Ingredientes: Urucum, farinha de arroz e óleo vegetal 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. Embalagem secundária: caixa de papelão ou saco plástico tipo fardo contendo 1 kg.			
10	CONDIMENTO MISTO - Tempero misto composto por: pimenta do reino e cominho (SEM SAL). (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor marrom, 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 de 50g a 100g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ou saco plástico tipo fardo contendo 1 kg.	935.0	Pacote
Especificação: CONDIMENTO MISTO - Tempero misto composto por: pimenta do reino e cominho (SEM SAL). (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor marrom, 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 de 50g a 100g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ou saco plástico tipo fardo contendo 1 kg.			
11	EXTRATO DE TOMATE - Ingredientes: tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC Nº 272 de 22/09/05- ANVISA). Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 340g do produto.	365.0	Unidade
Especificação: EXTRATO DE TOMATE - Ingredientes: tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC Nº 272 de 22/09/05- ANVISA). Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 340g do produto.			
12	ÓLEO DE SOJA REFINADO - Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Apresentar certificado de classificação 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). No caso de óleos vegetais deve constar, em destaque e negrito, a recomendação "Manter em local seco e longe de fonte de calor" ou a expressão equivalente sobre a conservação (de acordo com RDC nº.270 de 22/09/05). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxico contendo 900ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 20 unidades.	426.0	Unidade
Especificação: ÓLEO DE SOJA REFINADO - Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Apresentar certificado de classificação 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). No caso de óleos vegetais deve constar, em destaque e negrito, a recomendação "Manter em local seco e longe de fonte de calor" ou a expressão equivalente sobre a conservação (de acordo com RDC nº.270 de 22/09/05). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxico contendo 900ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 20 unidades.			
13	SAL REFINADO IODADO - Sal refinado, iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, fardo de 30 kg. Quantidade de iodo: mínima de 0,04 mg e máxima de 0,10	280.0	Quilograma
Especificação: SAL REFINADO IODADO - Sal refinado, iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, fardo de 30 kg. Quantidade de iodo: mínima de 0,04 mg e máxima de 0,10 mg por 1 g do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote.			
46	CEBOLA - Cebola branca média não amassada, com odor característico.	140.0	Quilograma



Estado do Ceará  
Governo Municipal de Araripé



Especificação: CEBOLA - Cebola branca média não amassada, com odor característico.

LOTE 05 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES)			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
7	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA - sabor carnes vermelha, embalagem primária de 400g, inviolada, registro no ministério da saúde. Produto sem impurezas que comprometam o consumo humano e/ou o armazenamento, validade não inferior a 90 dias da data da entrega. Preço por pacote.	778.0	Pacote
Especificação: PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA - sabor carnes vermelha, embalagem primária de 400g, inviolada, registro no ministério da saúde. Produto sem impurezas que comprometam o consumo humano e/ou o armazenamento, validade não inferior a 90 dias da data da entrega. Preço por pacote.			
14	CARNE BOVINA CORTE ACÉM - Porcionada em cubos, de aproximadamente 30g, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico	1300.0	Quilograma
Especificação: CARNE BOVINA CORTE ACÉM - Porcionada em cubos, de aproximadamente 30g, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, em pacotes de 1 kg, devidamente selada, contendo número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.			
15	CARNE MOÍDA - Com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica de 500g, congelada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as P	1590.0	Quilograma
Especificação: CARNE MOÍDA - Com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica de 500g, congelada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA No. 304 de 22/04/96 e no.145 de 22/04/98, da resolução ANVISA No.105 de 19/05/99. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.			
16	BISTECA SUÍNA - Porcionada em bifes de aproximadamente 180g a 200g, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acond	350.0	Quilograma
Especificação: BISTECA SUÍNA - Porcionada em bifes de aproximadamente 180g a 200g, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, em pacotes de 1 kg, devidamente selada, contendo número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência, organizadas em caixas de 10 a 20 kg. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.			

LOTE 06- GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AVES, OVOS E ENLATADOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
17	FRANGO CONGELADO - Cada unidade deve pesar entre 01 a 02 kg, em embalagem primária transparente constando data de validade, registro no órgão competente (SIM, SIF OU IMA), valores nutricionais, o produto deverá ser congelado. Deve apresentar odor agradável, cor característica, consistência firme, n	1600.0	Quilograma
Especificação: FRANGO CONGELADO - Cada unidade deve pesar entre 01 a 02 kg, em embalagem primária transparente constando data de validade, registro no órgão competente (SIM, SIF OU IMA), valores nutricionais, o produto deverá ser congelado. Deve apresentar odor agradável, cor característica, consistência firme, não apresentar manchas escuras ou esverdeadas. NÃO TEMPERADO. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.			
18	MILHO VERDE EM CONSERVA; LATA OU SACHÊ COM 200G Milho verde em conserva; simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes; acondicionado em lata ou sachê sem adição de sal ou açúcar. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.	177.0	Unidade
Especificação: MILHO VERDE EM CONSERVA; LATA OU SACHÊ COM 200G Milho verde em conserva; simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes; acondicionado em lata ou sachê sem adição de sal ou açúcar. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.			
19	FRANGO (PEITO SEM OSSO) - CONGELADO, com adição de água de no máximo 6%, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, con	735.0	Quilograma
Especificação: FRANGO (PEITO SEM OSSO) - CONGELADO, com adição de água de no máximo 6%, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas com 10kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.			
20	OVO DE GRANJA - Ovo de galinha branco médio in natura. Apresentados em bandejas com 12 OU 06 unidades. Apresentar na embalagem a data da classificação e da validade.	588.0	Dúzia



Estado do Ceará  
Governo Municipal de Araripe



Especificação: OVO DE GRANJA - Ovo de galinha branco médio in natura. Apresentados em bandejas com 12 unidades. Apresentar na embalagem a data da classificação e da validade.

21	SARDINHA EM ÓLEO - Sardinha em lata preparada com pescado fresco, em latas de 125g, limpo, eviscerado, cozido. Imerse em óleo comestível. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	868.0	Lata
----	--	-------	------

Especificação: SARDINHA EM ÓLEO - Sardinha em lata preparada com pescado fresco, em latas de 125g, limpo, eviscerado, cozido. Imerse em óleo comestível. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses.

LOTE 07 - HORTIFRUTI			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
22	BANANA PRATA - Banana Prata in natura, NÃO AMASSADA, livre de insetos, microrganismo, areia ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana, sem utilização de métodos artificiais para indução do processo de maturação da banana.	1100.0	Quilograma
Especificação: BANANA PRATA - Banana Prata in natura, NÃO AMASSADA, livre de insetos, microrganismo, areia ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana, sem utilização de métodos artificiais para indução do processo de maturação da banana.			
23	BATATA INGLESA - Batata inglesa média não amassada, com odor característico.	1000.0	Quilograma
Especificação: BATATA INGLESA - Batata inglesa média não amassada, com odor característico.			
24	CENOURA - Frescas, de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfu	140.0	Quilograma
Especificação: CENOURA - Frescas, de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.			
25	LARANJA - de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	937.0	Quilograma
Especificação: LARANJA - de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.			
26	MAÇÃ - in natura, sem apresentar avarias de casca, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre, insetos, parasitas e larvas.	157.0	Quilograma
Especificação: MAÇÃ - in natura, sem apresentar avarias de casca, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre, insetos, parasitas e larvas.			
27	MELÃO - Melão fresco com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre	1100.0	Quilograma
Especificação: MELÃO - Melão fresco com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, devendo estes ser transportados de forma adequada.			
28	PIMENTA DE CHEIRO - Sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio a grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	93.0	Quilograma
Especificação: PIMENTA DE CHEIRO - Sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio a grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos.			
29	PIMENTÃO VERDE- pimentão médio não amassado, sem avarias, com odor característico.	140.0	Quilograma
Especificação: PIMENTÃO VERDE- pimentão médio não amassado, sem avarias, com odor característico.			
30	MAMÃO - Melão fresco com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre	780.0	Quilograma
Especificação: MAMÃO - Melão fresco com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, devendo estes ser transportados de forma adequada.			
31	TOMATE - Tomate comum, fresco, não amassado, aspecto sensorial em bom estado de conservação, livre de insetos, microrganismo, areia ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	180.0	Quilograma
Especificação: TOMATE - Tomate comum, fresco, não amassado, aspecto sensorial em bom estado de conservação, livre de insetos, microrganismo, areia ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana.			



Estado do Ceará  
Governo Municipal de Araripe



LOTE 08 - PÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
32	PÃO HOT-DOG PCT DE 400G/ 10 UNID - Produto tipo para cachorro quente, íntegro, sem umidade, com textura e sabor característico, não deve ter sabor amargo ou azedo. Livre de fungos e impurezas. Rótulo com informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade, assim como a forma de armazen	1170.0	Pacote
Especificação: PÃO HOT-DOG PCT DE 400G/ 10 UNID - Produto tipo para cachorro quente, íntegro, sem umidade, com textura e sabor característico, não deve ter sabor amargo ou azedo. Livre de fungos e impurezas. Rótulo com informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade, assim como a forma de armazenamento antes ou após a abertura do pacote. Com validade mínima de 10 dias a partir da data de fornecimento.			

LOTE 09 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
33	FEIJÃO CARIOCA - Grupo I. 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 e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Deverá ser entregue Certificado de classificação vegetal realizado por órgão cre	525.0	Quilograma
Especificação: FEIJÃO CARIOCA - Grupo I. 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 e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. 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 14% - 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 1000g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo 30kg. Validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.			
34	FLOCOS DE MILHO - Amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem adição de sal, embalagem resistente podendo ser transparente ou não de 500g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamen	1775.0	Pacote
Especificação: FLOCOS DE MILHO - Amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem adição de sal, embalagem resistente podendo ser transparente ou não de 500g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote.			
35	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Tipo fino, pasteurizado, de farinha de trigo especial, aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02,	1000.0	Pacote
Especificação: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Tipo fino, pasteurizado, de farinha de trigo especial, aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e 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). Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo contendo 5 kg.			
36	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM GLÚTEN - PCTS DE 500G - Macarrão isento de glúten, de fécula de batata, de arroz ou outros, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabri	50.0	Pacote
Especificação: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM GLÚTEN - PCTS DE 500G - Macarrão isento de glúten, de fécula de batata, de arroz ou outros, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade especificada. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto.			
37	CAFÉ EM PÓ - Café, tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada interna e externa, embalagem de 250g contendo (selo da ABIC) produto com o Certificado de Participação no Programa Permanente de Pureza do Café - ABIC. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto.	20.0	Pacote
Especificação: CAFÉ EM PÓ - Café, tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada interna e externa, embalagem de 250g contendo (selo da ABIC) produto com o Certificado de Participação no Programa Permanente de Pureza do Café - ABIC. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto.			
38	MACARRÃO; FORMATO PARAFUSO; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS Macarrão; massa alimentícia; seca; formato parafuso; para macarronada; cor amarela; sabor próprio; obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificia	465.0	Pacote
Especificação: MACARRÃO; FORMATO PARAFUSO; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS Macarrão; massa alimentícia; seca; formato parafuso; para macarronada; cor amarela; sabor próprio; obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente e atóxico, pesando 500 grs.			
39	AÇÚCAR CRISTAL - origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. 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 da espécie e livre de fragmentos	900.0	Quilograma
Especificação: AÇÚCAR CRISTAL - origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. 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 da espécie 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 1000g do produto. Embalagem secundária: sacos plásticos tipo fardo contendo 30 kg. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório			





Estado do Ceará  
Governo Municipal de Araripe



conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote.			
40	ADOÇANTE - UNIDADE DE 80 mL - adoçante dietético, à base de edulcorante natural (100% ESTÉVIA), líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 80 ml, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. v	5.0	Unidade
Especificação: ADOÇANTE - UNIDADE DE 80 mL - adoçante dietético, à base de edulcorante natural (100% ESTÉVIA), líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 80 ml, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.			
41	AVEIA - CAIXA DE 165G - Aveia em flocos finos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 165g, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mí	30.0	Unidade
Especificação: AVEIA - CAIXA DE 165G - Aveia em flocos finos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 165g, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.			
42	ARROZ POLIDO T-1 - Arroz Polido, T-1, longo fino, branco, embalagem primária de 1,0 kg em fardos de 20 à 30kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apres	1675.0	Quilograma
Especificação: ARROZ POLIDO T-1 - Arroz Polido, T-1, longo fino, branco, embalagem primária de 1,0 kg em fardos de 20 à 30kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório a apresentação do Alvará Sanitário do fabricante. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade com as amostras comprovante do responsável técnico da fábrica / indústria - conforme resoluções - RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA), resolução - RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002 (ANVISA).			
43	ARROZ PARBOILIZADO, T-1, longo fino, embalagem primária de 1 kg em fardos de 10 à 30kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apresentação do certificado	1700.0	Quilograma
Especificação: ARROZ PARBOILIZADO, T-1, longo fino, embalagem primária de 1 kg em fardos de 10 à 30kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório a apresentação do Alvará Sanitário do fabricante. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade com as amostras comprovante do responsável técnico da fábrica / indústria - conforme resoluções - RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA), resolução - RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002 (ANVISA).			
44	ARROZ INTEGRAL - Longo, fino, tipo 1 integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. O produto deverá apresentar data de fa	5.0	Quilograma
Especificação: ARROZ INTEGRAL - Longo, fino, tipo 1 integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			
45	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Mistura em pó para preparo de leite instantâneo. Produto constituído dos seguintes ingredientes: Produto deverá seguir a legislação vigente (RDC nº. 273 de 22/09/05 - ANVISA, Portaria nº.31 de 13/01/98). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC n	2500.0	Quilograma
Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL. Mistura em pó para preparo de leite instantâneo. Produto constituído dos seguintes ingredientes: Produto deverá seguir a legislação vigente (RDC nº. 273 de 22/09/05 - ANVISA, Portaria nº.31 de 13/01/98). 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: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 200g do produto. Embalagem secundária: saco de papelão fechado com fita adesiva contendo 10 kg.			

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de lux, conforme estabelecido em regulamento interno.

## 2. DA PESQUISA DE PREÇO

2.1. O Setor de Compras realizou ampla pesquisa de mercado levando-se em consideração todos os detalhes que envolvem o objeto a ser adquirido, e anexa-se ao processo os valores apurados compilados em relatório, que visa subsidiar o Valor de Referência no montante de R\$ R\$ 286.895,85 (duzentos e oitenta e seis mil, oitocentos e noventa e cinco reais e oitenta e cinco centavos), que norteará as decisões do Agente de Contratação designado para a realização da Dispensa Eletrônica de Licitação, quanto à aceitabilidade das propostas.

## 3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO



3.1. A disponibilidade de uma alimentação escolar de qualidade surge como um elemento indispensável no contexto educacional, constituindo-se como um pilar crucial para o desenvolvimento integral dos estudantes, influenciando positivamente tanto seu desempenho acadêmico quanto seu bem-estar. Nesse contexto, a importância da merenda escolar transcende a simples suplementação nutricional, desempenhando um papel vital no crescimento e aprendizado dos alunos inseridos na rede pública de ensino deste Município de Araripe -CE. Além do mais o município se encontra em estado de calamidade pública conforme Decreto 01/2025 de 02/01/2025, fundamental para que possamos dar continuidade aos serviços públicos necessários e essenciais ao atendimento de toda população, incluindo é claro os alunos de todos os níveis da educação pública Municipal e Estadual devidamente matriculados nas escolas.

#### 4. JUSTIFICATIVA DE CONTRATAÇÃO POR DISPENSA DE LICITAÇÃO

4.1. O valor apresentado na pesquisa de mercado enquadra-se no disposto no Art. 75, inciso VIII, da Lei nº. 14.133/2021, referindo-se à dispensa de licitação para contratação do objeto demandado neste termo, com pequena relevância econômica, diante da onerosidade de uma licitação. O Art. 75, inciso VIII, da Lei nº. 14.133, de 1 de abril de 2021, dispõe que é DISPENSÁVEL a licitação Art. 75. É dispensável a licitação: (...) VIII - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontração de empresa já contratada com base no disposto neste inciso;

4.2. As aquisições e contratações públicas seguem, em regra, o princípio do dever de licitar, previsto no artigo 37, inciso XXI da Constituição. Porém, o comando constitucional já enuncia que a lei poderá estabelecer exceções à regra geral, com a expressão "ressalvados os casos especificados na legislação".

O fundamento principal que reza por esta iniciativa é o artigo 37 inciso XXI da Constituição Federal de 1988, no qual determina que as obras, os serviços, compras e alienações devem ocorrer por meio de licitações.

A licitação foi o meio trazido para a Administração Pública, via aprovação e sanção de lei na esfera federal, para tornar isonômica a participação de interessados em procedimentos que visam suprir as necessidades dos órgãos públicos acerca dos serviços disponibilizados por pessoas físicas e/ou pessoas jurídicas nos campos mercadológicos distritais, municipais, estaduais e nacionais, e ainda procurar conseguir a proposta mais vantajosa às contratações.

Para melhor entendimento, vejamos o que dispõe o inciso XXI do Artigo 37 da CF/1988:

(...)

XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação



pública que assegure igualdade de condições para os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.

Portanto, a lei poderá criar hipóteses em que a contratação será feita de forma direta. O novo regulamento geral das licitações, a Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, a exemplo da Lei nº 8.666/93, também prevê os casos em que se admite a contratação direta, podendo a licitação ser dispensável ou inexigível.

A nova Lei de Licitações, sancionada no dia 01 de Abril de 2021, trouxe inovações diversas, inclusive adequou os limites de dispensa de licitação em seu Art. 75, inciso VIII, que assim preconizou:

Da Dispensa de Licitação - Art. 75, inciso VIII

Art. 75. É dispensável a licitação: (...) VIII - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontração de empresa já contratada com base no disposto neste inciso;

## 5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 2 (dois) dias, contados do recebimento da ordem de compra, em remessa única.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos (24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço --

5.4. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da



notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.6. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

5.6.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

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

## 6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. São obrigações da Contratante:

6.1.1. Nomear Gestor e Fiscais do Contrato para acompanhar e fiscalizar sua execução;

6.1.2. Encaminhar formalmente as demandas de serviços, de acordo com os critérios estabelecidos neste Projeto Básico;

6.1.3. Receber o objeto prestado pela CONTRATADA que esteja em conformidade com a proposta aceita, conforme inspeções realizadas;

6.1.4. Supervisionar a execução do objeto do Contrato, exigindo presteza na execução e correção das falhas eventualmente detectadas;

6.1.5. Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis;

6.1.6. Liquidar o empenho e efetuar o pagamento à CONTRATADA, dentro dos prazos preestabelecidos em Contrato;

6.1.7. Comunicar à CONTRATADA todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a prestação dos serviços;

6.1.8. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da CONTRATADA;

6.1.9. Disponibilizar para a equipe técnica da CONTRATADA os recursos necessários para cumprimento do objeto do Contrato;

6.1.10. Assistir a equipe técnica da CONTRATADA na indicação dos locais de execução dos serviços, como forma de prevenir a ocorrência de danos de qualquer natureza;

6.1.11. Registrar as ocorrências que estejam em desacordo com as condições estabelecidas neste Projeto Básico, solicitando a CONTRATADA a pronta regularização;

6.1.12. Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às suas dependências para a execução dos serviços;

6.1.13. Proceder com a avaliação dos serviços e ateste das respectivas faturas decorrentes.

6.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros; ainda que vinculados à execução do presente Projeto Básico, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.



## 7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Projeto Básico e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

7.1.1. Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto à CONTRATANTE, que deverá responder pela fiel execução do contrato;

7.1.2. Atender prontamente quaisquer orientações e exigências do fiscal do contrato, inerentes à execução do objeto contratual;

7.1.3. Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo prontamente às reclamações formuladas;

7.1.4. Tomar todas as providências necessárias à fiel execução dos serviços objeto do Contrato;

7.1.5. Reparar quaisquer danos diretamente causados à CONTRATANTE ou a terceiros por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da relação contratual, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução dos serviços pela CONTRATANTE;

7.1.6. Propiciar todos os meios e facilidades necessárias à fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE, cujo representante terá poderes para sustar o fornecimento, total ou parcialmente, em qualquer tempo, sempre que considerar a medida necessária;

7.1.7. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no aviso de dispensa eletrônica de licitação;

7.1.8. Providenciar que seus contratados portem documento de identificação quando da execução do objeto à CONTRATANTE;

7.1.9. Promover a execução dos serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas, em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis e às recomendações aceitas pela boa técnica;

7.1.10. Ceder os direitos de propriedade intelectual e direitos autorais sobre os diversos artefatos e produtos produzidos ao longo do contrato, incluindo relatórios e documentação técnica à Administração;

7.1.11. Prestar todas as informações e esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE, julgados necessários à boa gestão do contrato;

7.1.12. Cumprir com os prazos, disposições e especificações estabelecidas neste Projeto Básico;

7.1.13. Repassar aos fiscais do Contrato, em tempo hábil, quaisquer justificativas de situações específicas que envolvam impedimento do cumprimento dos termos do Contrato, por razões alheias ao controle da CONTRATADA;

7.1.14. Comunicar a contratante quaisquer ocorrências que impeçam, mesmo que temporariamente, a execução dos serviços;

7.1.15. Manter identificados todos os materiais e equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;



7.1.16. Apresentar a CONTRATANTE, sempre que exigido pela equipe de fiscalização do contrato, relatórios e outros documentos inerentes à execução dos serviços;

7.1.17. Manter sigilo de todos os dados ou informações da CONTRATANTE obtidas em função da execução dos serviços;

7.1.18. Submeter seus empregados, durante o tempo de permanência nas dependências da CONTRATANTE, aos regulamentos de segurança e disciplina por este instituído, mantendo-os devidamente identificados;

7.1.19. Orientar-se pelo sigilo do teor de todos os documentos produzidos e abster-se de transferir responsabilidade a outrem;

7.1.20. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE;

7.1.21. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da execução do objeto ou em conexão com ele, ainda que acontecido nas dependências da CONTRATANTE, inclusive por danos causados a terceiros;

7.1.22. Abster-se de remanejar ou desativar equipamentos ou recursos sem prévia autorização da CONTRATANTE;

7.1.23. Fornecer à sua equipe técnica todos os materiais necessários para a prestação dos serviços;

7.1.24. Responder por quaisquer acidentes de que possam sofrer os seus empregados, quando em serviço nas dependências da CONTRATANTE;

7.1.25. Adotar práticas de sustentabilidade ambiental na execução dos serviços, quando couber, nos termos das legislações em vigor;

7.1.26. Abster-se de veicular publicidade acerca do contrato, salvo mediante prévia autorização da CONTRATANTE.

## 8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## 9. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

9.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## 10. CONTROLE DA EXECUÇÃO

10.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a execução do(s) serviço(s) contratado(s), anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.



10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o § 2º do art. 140 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.4. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## 11. DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento dos serviços será efetuado em moeda corrente nacional, por meio de emissão de Ordem Bancária, para crédito em conta corrente da CONTRATADA em até 30 (trinta) dias após apresentação da(s) Nota(s) Fiscal(is) atestada(s) pela Administração, na forma e prazo estabelecido neste Projeto Básico.

11.2. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o "atesto" pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados.

11.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

11.5. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao Cadastro de Fornecedores para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no aviso de dispensa eletrônica de licitação.

11.6. Constatando-se, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

11.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.

11.8. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

11.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao Cadastro de Fornecedores.



11.10. A Contratada 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.

11.11. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:  $EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX) ( 6 / 100 ) I = 0,00016438$

365 TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, a Contratada que:

12.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

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

12.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

12.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

12.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

12.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da dispensa eletrônica de licitação sem motivo justificado;

12.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica de licitação ou a execução do contrato;

12.1.9. fraudar a dispensa eletrônica de licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

12.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da dispensa eletrônica de licitação;

12.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.





12.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

12.2.1. advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

12.2.2. Multa de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na execução dos serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 9,9% (nove vírgula nove por cento), que corresponde até 30 (trinta) dias de atraso;

12.2.3. Multa de 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso, na execução dos serviços, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplente, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias;

12.2.4. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato/nota de empenho, por descumprimento do prazo de entrega, sem prejuízo de demais sanções;

12.2.5. Multa de 15% (quinze por cento) em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente e/ou entrega da garantia contratual, dentro do prazo estabelecido pela administração, recusa parcial ou total na entrega do material, recusa na conclusão do serviço, ou rescisão do contrato/nota de empenho, calculado sobre a parte inadimplente; e

12.2.6. 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato/nota de empenho, pela inexecução total do contrato.

12.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 156, III e IV da Lei nº 14.133, de 2021, as empresas e os profissionais que:

12.3.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

12.3.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

12.3.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

12.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

12.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

12.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores.

### 13. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

13.1. A empresa CONTRATADA deverá garantir, no que couber, o descarte correto e seguro de todos os insumos/itens que forem removidos em manutenções, adotando práticas de sustentabilidade ambiental na execução do objeto.



13.2. A CONTRATADA deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental de acordo com o art. 225 da Constituição Federal de 1988 .

13.3. A empresa contratada deverá adotar medidas a orientar seus empregados para adotarem condutas e técnicas para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas e respeitadas as normas ambientais vigentes.

13.4. É dever da contratada, observar entre outras: o menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água; preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local; uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos serviços.

#### 14. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas correrão a conta de dotações específica do orçamento do(a) Secretaria de Educação, na classificação econômica 0502.12.361.0231.2.026 - Manutenção das Atividades Educacao Basica-Fundamental-Manutencao, no(s) elemento(s) de despesa(s): ; 0502.12.365.0271.2.036 - Manutencao das Atividades Educacao Basica-Infantil-Manutencao, no(s) elemento(s) de despesa(s): ; 0502.12.361.0234.2.028 - Manutencao de Programa Alimentacao Escolar, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903000 - Material de Consumo, R\$ 286.895,85 (duzentos e oitenta e seis mil, oitocentos e noventa e cinco reais e oitenta e cinco centavos); .

Araripe/CE, 28 de janeiro de 2025

*Eliana R. da Silva*  
Eliana Rosalvo Da Silva

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA



**ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO**  
**Contratação Direta Nº 2025.01.15.1**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2025.01.15.1**

TERMO DE CONTRATO QUE FAZEM ENTRE SI O(A)  
 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E .....

O(A) SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, com sede no(a) --, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o --, neste ato representado(a) pelo(a) Sr(a) Eliana Rosalvo da Silva, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) ....., inscrito(a) no CPF/CNPJ ....., sediado(a) no(a) ....., doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., inscrito no CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº 2025.01.15.1 e em observância às disposições da Lei nº 14.133 de 1 de abril de 2021, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da Contratação Direta nº 2025.01.15.1, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO**

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é Aquisição de Gêneros alimentícios para Garantir o fornecimento emergencial de alimentação adequada e de qualidade aos alunos da rede pública de ensino do município de Araripe/CE, considerando o contexto de urgência nos termos do Decreto 01/2025 de 02/01/2025., conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Aviso de Contratação Direta, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA: fórmula infantil em pó, à base de proteína isolada de soja com ferro para lactentes, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidratos 100% maltodextrina, acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos, sem lactose, sem glúten, sem colesterol e sem a	10.0	Lata		
FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA: fórmula infantil em pó, à base de proteína isolada de soja com ferro para lactentes, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidratos 100% maltodextrina, acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos, sem lactose, sem glúten, sem colesterol e sem açúcar. O produto deverá atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria M.S. nº 977/1998. A embalagem deve conter informações sobre data de validade, Registro no Órgão Competente, composição nutricional e modo de preparo indelével. Embalagem primária: lata com aproximadamente 400g, hermeticamente fechada. Embalagem secundária: Com validade mínima de 08 meses, a partir da data de entrega.					
2	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA 1-Modificado, destinados a lactentes até 6 meses de idade, em pó, a base de proteínas lácteas, enriquecidas com ferro, isenta de sacarose, com 60% de proteína do soro do leite e 40% de caseína, fonte de carboidrato maltodextrina e lactose. O Produto	10.0	Lata		



Estado do Ceará  
Governo Municipal de Araripé



	deverá atender todas			
	<p>FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA 1- Modificado, destinados a lactentes até 6 meses de idade, em pó, a base de proteínas lácteas, enriquecidas com ferro, isenta de sacarose, com 60% de proteína do soro do leite e 40% de caseína, fonte de carboidrato maltodextrina e lactose. O Produto deverá atender todas as recomendações do Códex Alimentarius FAO/OMS e da portaria M.S. Nº 977/1998. A embalagem deve conter informações de composição nutricional e modo de preparo. Embalagem secundária: Com validade mínima de 08 meses, a partir da data de entrega. 400 G</p>			
3	<p>FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA 2 - Modificado, destinado a lactente de 7 a 12 meses de idade, em pó, a base de proteínas lácteas, enriquecidas com ferro, isenta de sacarose, com 65% de caseína e 35% de proteína do soro do leite, fonte de carboidrato sendo maltodextrina e lactose. O Produto deverá atender</p>	10.0	Lata	
	<p>FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA 2 - Modificado, destinado a lactente de 7 a 12 meses de idade, em pó, a base de proteínas lácteas, enriquecidas com ferro, isenta de sacarose, com 65% de caseína e 35% de proteína do soro do leite, fonte de carboidrato sendo maltodextrina e lactose. O Produto deverá atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da portaria M.S. Nº 977/1998. A embalagem deve conter informações quanto ao prazo de validade e lote, Registro no órgão competente (SIF), composição nutricional e modo de preparo. Embalagem primária: Lata de 400 gramas, hermeticamente fechada. Embalagem secundária: Com validade mínima de 08 meses, a partir da data de entrega.</p>			
4	<p>SUCO DE GOIABA - Alto teor de polpa de goiaba integral. Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 500ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RD</p>	570.0	Garrafa	
	<p>SUCO DE GOIABA - Alto teor de polpa de goiaba integral. Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 500ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva. 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).com registro no ministério da Saúde. Conservadores: Benzoato de sódio (INS 211) e metabisulfito de sódio (INS 223). Acidulante: Acido cítrico (INS 330). Rendimento 05 Litros.</p>			
5	<p>POUPA DE ACEROLA - De primeira qualidade, embalagem de 200g a 1 kg cada, com diluição de 1 para 2 de água. Embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade.</p>	200.0	Quilograma	
	<p>POUPA DE ACEROLA - De primeira qualidade, embalagem de 200g a 1 kg cada, com diluição de 1 para 2 de água. Embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade.</p>			
6	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - biscoito ou bolacha salgada tipo cream cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar refinado, sal, amido, extrato de malte, fermento químico, aditivos alimentares. Produto deve atender a legislação</p>	100.0	Caixa	
	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - biscoito ou bolacha salgada tipo cream cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar refinado, sal, amido, extrato de malte, fermento químico, aditivos alimentares. 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). Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo 350g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 8 kg.</p>			
7	<p>PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA - sabor carnes vermelha, embalagem primaria de 400g, inviolada, registro no ministério da saúde. Produto sem impurezas que comprometam o consumo humano e/ou o armazenamento, validade não inferior a 90 dias da data da entrega. Preço por pacote.</p>	778.0	Pacote	
	<p>PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA - sabor carnes vermelha, embalagem primaria de 400g, inviolada, registro no ministério da saúde. Produto sem impurezas que comprometam o consumo humano e/ou o armazenamento, validade não inferior a 90 dias da data da entrega. Preço por pacote.</p>			
8	<p>ALHO IN NATURA - De 1ª qualidade. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, devendo estar intacto, embalados de acordo com a solicitação e acondicionados em caixas próprias. Validade mínima de 180 dias da entrega do produto.</p>	300.0	Quilograma	
	<p>ALHO IN NATURA - De 1ª qualidade. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, devendo estar intacto, embalados de acordo com a solicitação e acondicionados em caixas próprias. Validade mínima de 180 dias da entrega do produto.</p>			



Estado do Ceará  
Governo Municipal de Araripe



9	COLORÍFICO - Ingredientes: Urucum, farinha de arroz e óleo vegetal 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. Embalagem secundária: caixa de papelão ou saco plástico tipo fardo contendo 1 kg. Preço Por Pacote de 100g.	935.0	Pacote	
10	CONDIMENTO MISTO - Tempero misto composto por: pimenta do reino e cominho (SEM SAL). (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor marrom, 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 de 50g a 100g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ou saco plástico tipo fardo contendo 1 kg.	935.0	Pacote	
11	EXTRATO DE TOMATE - Ingredientes: tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC Nº 272 de 22/09/05- ANVISA). Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 340g do produto.	365.0	Unidade	
12	ÓLEO DE SOJA REFINADO - Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Apresentar certificado de classificação 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). No caso de óleos vegetais deve constar, em destaque e negrito, a recomendação "Manter em local seco e longe de fonte de calor" ou a expressão equivalente sobre a conservação (de acordo com RDC nº.270 de 22/09/05). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 20 unidades.	426.0	Unidade	
13	SAL REFINADO IODADO - Sal refinado, iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, fardo de 30 kg. Quantidade de iodo: mínima de 0,04 mg e máxima de 0,10 mg por 1 g do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote.	280.0	Quilograma	
14	CARNE BOVINA CORTE ACÉM - Porcionada em cubos, de aproximadamente 30g, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, contendo número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.	1300.0	Quilograma	
15	CARNE MÓIDA - Com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou	1590.0	Quilograma	



Estado do Ceará  
Governo Municipal de Araripe



ARARIPE-CE

	manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica de 500g, congelada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as P			
	CARNE MOÍDA - Com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica de 500g, congelada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA No. 304 de 22/04/96 e no.145 de 22/04/98, da resolução ANVISA No.105 de 19/05/99. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.			
16	BISTECA SUÍNA - Porcionada em bifés de aproximadamente 180g a 200g, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acond	350.0	Quilograma	
	BISTECA SUÍNA - Porcionada em bifés de aproximadamente 180g a 200g, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, contendo número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência, organizadas em caixas de 10 a 20 kg. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.			
17	FRANGO CONGELADO - Cada unidade deve pesar entre 01 a 02 kg, em embalagem primaria transparente constando data de validade, registro no órgão competente (SIM, SIF OU IMA), valores nutricionais, o produto deverá ser congelado. Deve apresentar odor agradável, cor característica, consistência firme, n	1600.0	Quilograma	
	FRANGO CONGELADO - Cada unidade deve pesar entre 01 a 02 kg, em embalagem primaria transparente constando data de validade, registro no órgão competente (SIM, SIF OU IMA), valores nutricionais, o produto deverá ser congelado. Deve apresentar odor agradável, cor característica, consistência firme, não apresentar manchas escuras ou esverdeadas. NÃO TEMPERADO. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.			
18	MILHO VERDE EM CONSERVA; LATA OU SACHÊ COM 200G Milho verde em conserva; simples; grãos inteiros; imerso em liquido; tamanho e coloração uniformes; acondicionado em lata ou sachê sem adição de sal ou açúcar. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.	177.0	Unidade	
	MILHO VERDE EM CONSERVA; LATA OU SACHÊ COM 200G Milho verde em conserva; simples; grãos inteiros; imerso em liquido; tamanho e coloração uniformes; acondicionado em lata ou sachê sem adição de sal ou açúcar. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.			
19	FRANGO (PEITO SEM OSSO) - CONGELADO, com adição de água de no máximo 6%, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, con	735.0	Quilograma	
	FRANGO (PEITO SEM OSSO) - CONGELADO, com adição de água de no máximo 6%, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas com 10kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.			
20	OVO DE GRANJA - Ovo de galinha branco médio in natura. Apresentados em bandejas com 12 OU 06 unidades. Apresentar na embalagem a data da classificação e da validade.	588.0	Dúzia	
	OVO DE GRANJA - Ovo de galinha branco médio in natura. Apresentados em bandejas com 12 OU 06 unidades. Apresentar na embalagem a data da classificação e da validade.			
21	SARDINHA EM ÓLEO - Sardinha em lata preparada com pescado fresco, em latas de 125g, limpo, eviscerado, cozido. Imerosa em óleo comestível. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	868.0	Lata	
	SARDINHA EM ÓLEO - Sardinha em lata preparada com pescado fresco, em latas de 125g, limpo, eviscerado, cozido. Imerosa em óleo comestível. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional,			



Estado do Ceará  
Governo Municipal de Araripe



número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses			
22	BANANA PRATA - Banana Prata in natura, NÃO AMASSADA, livre de insetos, microrganismo, areia ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana, sem utilização de métodos artificiais para indução do processo de maturação da banana.	1100.0	Quilograma
BANANA PRATA - Banana Prata in natura, NÃO AMASSADA, livre de insetos, microrganismo, areia ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana, sem utilização de métodos artificiais para indução do processo de maturação da banana.			
23	BATATA INGLESA - Batata inglesa média não amassada, com odor característico.	1000.0	Quilograma
BATATA INGLESA - Batata inglesa média não amassada, com odor característico.			
24	CENOURA - Frescas, de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfu	140.0	Quilograma
CENOURA - Frescas, de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.			
25	LARANJA - de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	937.0	Quilograma
LARANJA - de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.			
26	MAÇÃ - in natura, sem apresentar avarias de casca, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre, insetos, parasitas e larvas.	157.0	Quilograma
MAÇÃ - in natura, sem apresentar avarias de casca, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre, insetos, parasitas e larvas.			
27	MELÃO - Melão fresco com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre	1100.0	Quilograma
MELÃO - Melão fresco com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, devendo estes ser transportados de forma adequada.			
28	PIMENTA DE CHEIRO - Sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio a grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	93.0	Quilograma
PIMENTA DE CHEIRO - Sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio a grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos.			
29	PIMENTÃO VERDE- pimentão médio não amassado, sem avarias, com odor característico.	140.0	Quilograma
PIMENTÃO VERDE- pimentão médio não amassado, sem avarias, com odor característico.			
30	MAMÃO - Melão fresco com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre	780.0	Quilograma



Estado do Ceará  
Governo Municipal de Araripe



<p>MAMÃO - Melão fresco com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, devendo estes ser transportados de forma adequada.</p>			
31	<p>TOMATE - Tomate comum, fresco, não amassado, aspecto sensorial em bom estado de conservação, livre de insetos, microrganismo, areia ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana.</p>	180.0	Quilograma
<p>TOMATE - Tomate comum, fresco, não amassado, aspecto sensorial em bom estado de conservação, livre de insetos, microrganismo, areia ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana.</p>			
32	<p>PÃO HOT-DOG PCT DE 400G/ 10 UNID - Produto tipo para cachorro quente, íntegro, sem umidade, com textura e sabor característico, não deve ter sabor amargo ou azedo. Livre de fungos e impurezas. Rótulo com informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade, assim como à forma de armazenar</p>	1170.0	Pacote
<p>PÃO HOT-DOG PCT DE 400G/ 10 UNID - Produto tipo para cachorro quente, íntegro, sem umidade, com textura e sabor característico, não deve ter sabor amargo ou azedo. Livre de fungos e impurezas. Rótulo com informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade, assim como a forma de armazenamento antes ou após a abertura do pacote. Com validade mínima de 10 dias a partir da data de fornecimento.</p>			
33	<p>FEIJÃO CARIOCA - Grupo I. 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 e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Deverá ser entregue Certificado de classificação vegetal realizado por órgão cre</p>	525.0	Quilograma
<p>FEIJÃO CARIOCA - Grupo I. 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 e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. 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 14% - 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 1000g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo 30kg. Validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.</p>			
34	<p>FLOCOS DE MILHO - Amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem adição de sal, embalagem resistente podendo ser transparente ou não de 500g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamen</p>	1775.0	Pacote
<p>FLOCOS DE MILHO - Amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem adição de sal, embalagem resistente podendo ser transparente ou não de 500g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote.</p>			
35	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Tipo fino, pasteurizado, de farinha de trigo especial, aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02,</p>	1000.0	Pacote
<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Tipo fino, pasteurizado, de farinha de trigo especial, aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e 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). Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo contendo 5 kg.</p>			
36	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM GLÚTEN - PCTS DE 500G - Macarrão isento de glúten, de fécula de batata, de arroz ou outros, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabri</p>	50.0	Pacote
<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM GLÚTEN - PCTS DE 500G - Macarrão isento de glúten, de fécula de batata, de arroz ou outros, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade especificada. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto.</p>			
37	<p>CAFÉ EM PÓ - Café, tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada interna e externa, embalagem de 250g contendo</p>	20.0	Pacote





Estado do Ceará  
Governo Municipal de Araripe



	(selo da ABIC) produto com o Certificado de Participação no Programa Permanente de Pureza do Café - ABIC. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto.			
	CAFÉ EM PÓ - Café, tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada interna e externa, embalagem de 250g contendo (selo da ABIC) produto com o Certificado de Participação no Programa Permanente de Pureza do Café - ABIC. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto.			
38	MACARRÃO; FORMATO PARAFUSO; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS Macarrão; massa alimentícia; seca; formato parafuso; para macarronada; cor amarela; sabor próprio; obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificia	465.0	Pacote	
	MACARRÃO; FORMATO PARAFUSO; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS Macarrão; massa alimentícia; seca; formato parafuso; para macarronada; cor amarela; sabor próprio; obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima13%; acondicionada em saco plástico transparente e atóxico, pesando 500 grs.			
39	AÇÚCAR CRISTAL - origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. 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 da espécie e livre de fragmentos	900.0	Quilograma	
	AÇÚCAR CRISTAL - origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. 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 da espécie 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 1000g do produto. Embalagem secundária: sacos plásticos tipo fardo contendo 30 kg. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote.			
40	ADOÇANTE - UNIDADE DE 80 mL - adoçante dietético, à base de edulcorante natural (100% ESTÉVIA), líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 80 ml, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. v	5.0	Unidade	
	ADOÇANTE - UNIDADE DE 80 mL - adoçante dietético, à base de edulcorante natural (100% ESTÉVIA), líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 80 ml, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.			
41	AVEIA - CAIXA DE 165G - Aveia em flocos finos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 165g, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mí	30.0	Unidade	
	AVEIA - CAIXA DE 165G - Aveia em flocos finos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 165g, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.			
42	ARROZ POLIDO T-1 - Arroz Polido, T-1, longo fino, branco, embalagem primária de 1,0 kg em fardos de 20 à 30kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apres	1675.0	Quilograma	
	ARROZ POLIDO T-1 - Arroz Polido, T-1, longo fino, branco, embalagem primária de 1,0 kg em fardos de 20 à 30kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório a apresentação do Alvará Sanitário do fabricante. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade com as amostras comprovante do responsável técnico da fábrica / indústria - conforme resoluções - RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA), resolução - RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002 (ANVISA).			
43	ARROZ PARBOILIZADO, T- 1, longo fino, embalagem primária de 1 kg em fardos de 10 à 30kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	1700.0	Quilograma	



Estado do Ceará  
 Governo Municipal de Araripe



Obrigatório a apresentação do certificado			
ARROZ PARBOLIZADO, T- 1, longo fino, embalagem primária de 1 kg em fardos de 10 à 30kg, não furadas, estufadas, invioláveis, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório a apresentação do Alvará Sanitário do fabricante. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade com as amostras comprovante do responsável técnico da fábrica / indústria - conforme resoluções - RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA), resolução - RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002 (ANVISA).			
44	ARROZ INTEGRAL - Longo, fino, tipo 1 integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	5.0	Quilograma
45	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Mistura em pó para preparo de leite instantâneo. Produto constituído dos seguintes ingredientes: Produto deverá seguir a legislação vigente (RDC nº. 273 de 22/09/05 - ANVISA, Portaria nº.31 de 13/01/98). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC n	2500.0	Quilograma
LEITE EM PÓ INTEGRAL. Mistura em pó para preparo de leite instantâneo. Produto constituído dos seguintes ingredientes: Produto deverá seguir a legislação vigente (RDC nº. 273 de 22/09/05 - ANVISA, Portaria nº.31 de 13/01/98). 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: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 200g do produto. Embalagem secundária: saco de papelão fechado com fita adesiva contendo 10 kg.			
46	CEBOLA - Cebola branca média não amassada, com odor característico.	140.0	Quilograma
CEBOLA - Cebola branca média não amassada, com odor característico.			

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ e encerramento em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_, prorrogável na forma do art. 107 da Lei nº 14.133 de 2021.

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA - PREÇO

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ ..... (.....), conforme abaixo especificado:

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, 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.

## 4. CLÁUSULA QUARTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do(a) Secretaria de Educação, na classificação abaixo: 0502.12.361.0231.2.026 - Manutenção das Atividades Educação Basica-Fundamental-Manutenção, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903000 - Material de Consumo; 0502.12.365.0271.2.036 - Manutenção das Atividades Educação Basica-Infantil-Manutenção, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903000 - Material de Consumo; 0502.12.361.0234.2.028 - Manutenção de



Programa Alimentação Escolar, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33907000E  
Material de Consumo;

## 5. CLÁUSULA QUINTA - PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência/Projeto Básico, Anexo I do Aviso de Dispensa Eletrônica nº 2025.01.15.1.

## 6. CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

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 do IGPM, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

6.4. 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).

6.6. 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.

## 7. CLÁUSULA SÉTIMA - GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

## 8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência/Projeto Básico, Anexo I do Aviso de Dispensa Eletrônica nº .....

## 9. CLÁUSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

9.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência/Projeto Básico, Anexo I do Aviso de Contratação Direta nº .....



**10. CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

10.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência/Projeto Básico, Anexo I do aviso de Contratação Direta nº 2025.01.15.1.

**11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

11.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência/Projeto Básico, Anexo I do aviso de Dispensa Eletrônica de Licitação nº .....

**12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - EXTINÇÃO**

12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser extinto nos termos dos arts. 106 e 137, combinado com o art. 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021.

12.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

12.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE nos casos previstas no art. 104 da Lei 14.133, de 2021.

12.4. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

12.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

**13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - VEDAÇÕES**

13.1. É vedado à CONTRATADA interromper o fornecimento dos bens/produtos sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

**14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - ALTERAÇÕES**

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. A CONTRATADA é obrigada 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, nos termos do art. 125 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, respeitado o art. 129 da Lei nº 14.133, de 2021..

**15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.**

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e normas e princípios gerais dos contratos.

**16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - PUBLICAÇÃO**



16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, na Imprensa Oficial, no sitio eletrônico e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no prazo previsto no art. 94 Lei nº 14.133, de 2021.

**17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - FORO**

17.1. É eleito o Foro da Comarca de Araripe para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 151, da Lei nº 14.133/2021.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes:

ARARIPE/CE, ..... de..... de 20.....

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO  
CNPJ/MF Nº 07.539.984/0001-22  
ELIANA ROSALVO DA SILVA  
Responsável legal da CONTRATANTE

CONTRATADO  
CPF/CNPJ Nº XXXXXXXXXX  
Responsável legal da CONTRATADA

**TESTEMUNHAS:**

- 1.
- 2.