



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2025.01.17.1
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2025.01.17.1

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE ARARIPE/CE, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DAS ESCOLAS ATRAVÉS SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO., conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

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	100.0	Lata	34,93	3.493,00
	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	100.0	Lata	32,57	3.257,00
	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	100.0	Lata	47,05	4.705,00
	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.				
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	5750.0	Garrafa	4,27	24.552,50
	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				



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripe



SUCO DE MANGA - Alto teor de polpa de manga 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 nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 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. Preço por Garrafa.					
5	SUCO DE MANGA - Alto teor de polpa de manga 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 nº. 123 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. Preço por Garrafa.	5750.0	Garrafa	4,51	25.932,50
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.					
6	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.	2430.0	Quilograma	7,19	17.471,70
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					
7	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	1000.0	Caixa	99,85	99.850,00
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 nº.123 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.					
8	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL - PACTS DE 350g - Composição básica farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, açúcar, amido de milho, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios embalado em PCT plástico resistente acondicionado em caixa	5.0	Caixa	167,08	835,40
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL - PACTS DE 350g - Composição básica farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, açúcar, amido de milho, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios embalado em PCT plástico resistente acondicionado em caixa de papelão, lacrada e rotulada, a embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 8 kg.					
9	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.	7780.0	Pacote	6,01	46.757,80
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.					
10	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.	2560.0	Quilograma	32,97	84.403,20
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.					
11	COLORIFICO - 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	9350.0	Pacote	1,19	11.126,50



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripé



	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 secundária: caixa de papelão ou saco plástico tipo fardo contendo 1 kg. Preço Por Pacote de 100g.				
12	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 100g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ou saco plástico tipo fardo contendo 1 kg. Preço Por Pacote de 100g.	9350.0	Pacote	26,98	252.263,00
13	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.	3000.0	Unidade	3,17	9.510,00
14	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.	4260.0	Unidade	10,56	44.985,60
15	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.	2800.0	Quilograma	1,06	2.968,00
16	VINAGRE - fermentado acético de álcool e água, conservante (NS 223), acidez volátil 4,0% sem glúten. Em garrafa de 500ml, embalagem inviolada com registro no MAPA. Prazo de validade não inferior a 90 dias da data da entrega.	3500.0	Garrafa	2,21	7.735,00
17	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	12560.0	Quilograma	36,48	458.188,80
	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.				



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripé



18	FÍGADO BOVINO - Fresco, de 1ª qualidade; com aspecto próprio, firme, não pegajoso; isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio; acondicionado em saco plástico transparente atóxico; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	2000.0	Quilograma	16,66	33.320,00
FÍGADO BOVINO - Fresco, de 1ª qualidade; com aspecto próprio, firme, não pegajoso; isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio; acondicionado em saco plástico transparente atóxico; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.					
19	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	3450.0	Quilograma	21,54	74.313,00
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.					
20	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	15620.0	Quilograma	14,89	232.581,80
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.					
21	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	7350.0	Quilograma	23,66	173.901,00
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.					
22	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.	5880.0	Dúzia	15,96	93.844,80
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.					
23	SARDINHA EM ÓLEO - Sardinha em lata preparada com pescado fresco, em latas de 125g, limpo, eviscerado, cozido. lmersa 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.	8680.0	Lata	5,30	46.004,00
SARDINHA EM ÓLEO - Sardinha em lata preparada com pescado fresco, em latas de 125g, limpo, eviscerado, cozido. lmersa 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.					
24	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.	10900.0	Quilograma	5,92	64.528,00
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					



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripe



maturação da banana.					
25	BATATA INGLESA - Batata inglesa média não amassada, com odor característico.	8570.0	Quilograma	5,70	48.849,00
BATATA INGLESA - Batata inglesa média não amassada, com odor característico.					
26	CEBOLA - Cebola branca média não amassada, com odor característico.	1400.0	Quilograma	4,33	6.062,00
CEBOLA - Cebola branca média não amassada, com odor característico.					
27	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	9100.0	Quilograma	6,54	59.514,00
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.					
28	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.	9375.0	Quilograma	7,98	74.812,50
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.					
29	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.	15700.0	Quilograma	13,14	206.298,00
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.					
30	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	10640.0	Quilograma	7,31	77.778,40
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.					
31	PIMENTA DE CHEIRO - Sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio a grande, uniforme, sem fermentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	930.0	Quilograma	19,36	18.004,80
PIMENTA DE CHEIRO - Sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio a grande, uniforme, sem fermentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos.					
32	PIMENTÃO VERDE- pimentão médio não amassado, sem avarias, com odor característico.	1400.0	Quilograma	10,43	14.602,00
PIMENTÃO VERDE- pimentão médio não amassado, sem avarias, com odor característico.					
33	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	7850.0	Quilograma	6,11	47.963,50
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.					
34	TOMATE - Tomate comum, fresco, não amassado, aspecto sensorial em bom	1800.0	Quilograma	9,30	16.740,00



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripe



	estado de conservação, livre de insetos, microrganismo, areia ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana.				
TOMATE - Tomate comum, frescô, 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.					
35	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	11700.0	Pacote	8,00	93.600,00
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.					
36	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	5250.0	Quilograma	9,06	47.565,00
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.					
37	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	17750.0	Pacote	1,91	33.902,50
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.					
38	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,	13220.0	Pacote	3,45	45.609,00
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.					
39	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	5,87	293,50
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.					
40	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.	200.0	Pacote	14,60	2.920,00
CAFÉ EM PÓ - Café, tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada interna e externa, embalagem de 250g contendo (selo					

4



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripé



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.					
41	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	9000.0	Quilograma	4,68	42.120,00
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.					
42	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.	50.0	Unidade	4,14	207,00
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.					
43	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	300.0	Unidade	5,40	1.620,00
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.					
44	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	16750.0	Quilograma	6,15	103.012,50
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).					
45	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	17340.0	Quilograma	6,23	108.028,20
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).					
46	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	100.0	Quilograma	7,78	778,00
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.					



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripe



48	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	4650.0	Pacote	6,15	28.597,50
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.					
49	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.	1770.0	Unidade	3,95	6.991,50
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.					
50	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	32000.0	Pacote	12,61	403.520,00
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.					
51	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	31940.0	Pacote	9,63	307.582,20
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.					

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de de 12 meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de

1.4.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ R\$ 3.613.498,70 (três milhões, seiscentos e treze mil, quatrocentos e noventa e oito reais e setenta centavos)

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



2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Av. José Loiola de Alencar, S/N, Centro, Araripe / CE.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo



correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

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

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotarà no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

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

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

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.



6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

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

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.



7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

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

7.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;



- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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



7.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

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

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

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

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7.24. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço, por Lote.

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

Habilitação Jurídica

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

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



8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

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

8.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

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

8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.

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

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

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



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

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

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

8.25. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

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

8.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social

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

Qualificação Técnica

8.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

8.31. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na(s) dotação(ções) 0501.12.122.0037.2.019 - Manutenção das Atividades da Secretaria de Educação,



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripe



Cultura e Tec. da Infor., no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903000 - Material de Consumo; .

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

Araripe/CE, 27 de fevereiro de 2025

Safira Pereira Peixoto
Safira Pereira Peixoto
PRESIDENTE



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2025.01.17.1

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Araripe/CE visa solucionar a necessidade de garantir uma alimentação adequada e nutritiva às crianças e adolescentes matriculados nas escolas municipais. Esse fornecimento é essencial para assegurar que os alunos tenham condições de atender às suas necessidades nutricionais diárias, permitindo-lhes participar ativamente das atividades escolares e contribuir para o seu pleno desenvolvimento educacional e social.

A problemática a ser resolvida reside na necessidade de continuidade e padronização na oferta de alimentos de qualidade, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O interesse público está em garantir que todas as refeições oferecidas atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar, com foco especial em promover hábitos alimentares saudáveis desde a infância.

A alimentação escolar desempenha papel fundamental nas políticas públicas de educação e saúde, contribuindo significativamente para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, além de ser um fator importante para a redução da evasão escolar e para o melhor desempenho nos estudos. Desta forma, esta contratação reflete o compromisso da Prefeitura Municipal de Araripe em assegurar o direito à alimentação adequada, como preconizado pela Lei nº 14.133 de 2021.

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Sec de Educ, Cult e Tec da Infor-SECULTI	Rozangela Maria da Silva

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A descrição dos requisitos da contratação é essencial para assegurar que a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Araripe/CE atenda aos padrões de qualidade e desempenho estabelecidos, promovendo práticas de sustentabilidade e cumprindo todas as regulamentações pertinentes. Os requisitos abaixo foram estabelecidos considerando as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com o objetivo de garantir uma alimentação saudável e segura para os alunos.

3.1 Requisitos Gerais



- Os alimentos devem ser adquiridos de fornecedores que comprovem a procedência segura e a qualidade dos produtos.
- Os gêneros alimentícios devem estar dentro dos padrões de validade, sem apresentar sinais de deterioração ou contaminação.
- Todos os produtos devem ser entregues nas quantidades especificadas, em embalagens adequadas e seguras para a conservação dos alimentos.
- Os alimentos devem ser compatíveis com as diretrizes nutricionais estabelecidas para as faixas etárias atendidas.

3.2 Requisitos Legais

- Conformidade com as normas sanitárias vigentes, incluindo a obtenção de alvarás e certificações necessários para a comercialização e fornecimento de alimentos.
- Atendimento às exigências do PNAE, garantindo a diversidade e a qualidade nutricional dos alimentos fornecidos.
- Cumprimento de todas as legislações ambientais aplicáveis ao transporte e armazenamento de gêneros alimentícios.

3.3 Requisitos de Sustentabilidade

- Priorização da compra de produtos de agricultores familiares locais, visando fortalecer a economia regional e reduzir o impacto ambiental do transporte.
- Estimulo ao uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, diminuindo a geração de resíduos.
- Incentivo à aquisição de alimentos orgânicos ou que utilizem práticas agrícolas sustentáveis.

3.4 Requisitos da Contratação

- Os fornecedores devem demonstrar capacidade logística para a entrega segura e regular dos produtos, nas condições exigidas.
- As entregas devem ser realizadas em conformidade com o calendário escolar e os horários definidos pelas escolas.
- Implementação de controle de qualidade rigoroso para garantir que os alimentos atendam aos padrões exigidos ao longo de toda a cadeia de fornecimento.

Encerrando, para o atendimento da necessidade especificada, são necessários requisitos que assegurem a qualidade, a segurança e a sustentabilidade dos gêneros alimentícios oferecidos aos alunos do município de Araripe/CE. A definição clara e objetiva desses requisitos é vital para não restringir indevidamente a competitividade na licitação e garantir uma alimentação adequada e saudável para a comunidade escolar.

4. Levantamento de mercado

No levantamento de mercado para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública do município de Araripe/CE, foram consideradas as seguintes soluções de contratação:

- Contratação direta com fornecedores locais e regionais: Esta solução consiste em realizar a compra diretamente de produtores ou distribuidores identificados na região, permitindo maior controle sobre a qualidade dos produtos e suporte



logístico adequado.

- Terceirização dos serviços de fornecimento: Envolve contratar uma empresa terceira que gerencie todo o processo de aquisição e distribuição dos gêneros alimentícios, garantindo eficiência logística.
- Formas alternativas de contratação: Incluem parcerias com cooperativas agrícolas locais, promovendo a economia local e garantindo produtos frescos e sazonais.

A análise dos dados aponta que a solução mais adequada para atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Araripe/CE é a contratação direta com fornecedores locais e regionais. Essa abordagem não só apoia o desenvolvimento econômico local, como também facilita o cumprimento das diretrizes nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e ajuda a promover a inclusão de produtos frescos e de qualidade na merenda escolar dos alunos.

5. Descrição da solução como um todo

A solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Araripe/CE, visa atender de forma eficaz e sustentável as necessidades nutricionais dos alunos, observando os princípios e requisitos estabelecidos na Lei nº 14.133/2021. A seguir, são descritos os principais aspectos da solução como um todo:

- Conformidade com Normas: Todos os produtos a serem adquiridos deverão estar em estrita conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar, garantindo a qualidade e integridade dos alimentos fornecidos às escolas.
- Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): A solução visa atender integralmente as diretrizes do PNAE, promovendo a diversificação do cardápio escolar e a inclusão de alimentos nutritivos, como frutas, verduras, legumes, grãos, carnes e laticínios.
- Peculiaridades Regionais: Será dada especial atenção aos alimentos produzidos localmente, respeitando a sazonalidade e promovendo a agricultura familiar, o que favorece a economia local e reduz impactos ambientais.
- Adequação às Necessidades Específicas: A solução inclui medidas para garantir que alunos com restrições alimentares específicas, como intolerâncias ou alergias, tenham suas necessidades atendidas de forma segura e eficaz.
- Sustentabilidade: A proposta inclui práticas sustentáveis, como a priorização de produtos orgânicos e a minimização de embalagens plásticas, buscando reduzir a pegada ambiental do processo de aquisição.
- Justificativa da Solução: A escolha da solução apresentada se baseia em um levantamento de mercado que demonstra ser essa a estratégia mais viável e econômica, tanto em termos de custo direto como de benefícios nutricionais e educacionais a longo prazo para os alunos atendidos.

A solução proposta não só atende aos requisitos legais e nutricionais necessários, mas também se alinha aos princípios de economicidade e sustentabilidade previstos na nova Lei de Licitações, demonstrando ser a opção mais adequada para o interesse público e para o cumprimento dos objetivos nutricionais e educacionais do município de Araripe/CE.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripe



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	100,000	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	100,000	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	100,000	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.			
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	5.750,000	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	SUCO DE MANGA - Alto teor de polpa de manga 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	5.750,000	Garrafa
Especificação: SUCO DE MANGA - Alto teor de polpa de manga 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. Preço por Garrafa.			
6	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 prazo de validade.	2.430,000	Quilograma



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripe



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: 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.			
7	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	1.000,000	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 nº.123 de 13/05/04 – ANVISA, Lei nº.10674/03). 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.			
8	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL - PACTS DE 350g - Composição básica farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, açúcar, amido de milho, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios embalado em PCT plástico resistente acondicionado em caixa	5,000	Caixa
Especificação: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL - PACTS DE 350g - Composição básica farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, açúcar, amido de milho, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios embalado em PCT plástico resistente acondicionado em caixa de papelão, lacrada e rotulada, a embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 8 kg.			
9	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.	7.780,000	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.			
10	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.	2.560,000	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.			
11	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 nº.123 de 13/05/04 – ANVISA, Lei nº. 10674/03).	9.350,000	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 nº.123 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.			
12	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 nº.123 de 13/05/04 – ANVISA, Lei nº. 10674/03).	9.350,000	Pacote



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripé



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	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.		
13	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.	3.000,000	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.		
14	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.	4.260,000	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.		
15	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	2.800,000	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.		
16	VINAGRE – fermentado acético de álcool e água, conservante (NS 223), acidez volátil 4,0% sem glúten. Em garrafa de 500ml, embalagem inviolada com registro no MAPA. Prazo de validade não inferior a 90 dias da data da entrega.	3.500,000	Garrafa
	Especificação: VINAGRE – fermentado acético de álcool e água, conservante (NS 223), acidez volátil 4,0% sem glúten. Em garrafa de 500ml, embalagem inviolada com registro no MAPA. Prazo de validade não inferior a 90 dias da data da entrega.		
17	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	12.560,000	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.		
18	FÍGADO BOVINO - Fresco, de 1ª qualidade; com aspecto próprio, firme, não pegajoso; isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio; acondicionado em saco plástico transparente atóxico; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	2.000,000	Quilograma
	Especificação: FÍGADO BOVINO - Fresco, de 1ª qualidade; com aspecto próprio, firme, não pegajoso; isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio; acondicionado em saco plástico transparente atóxico; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.		



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripe



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
19	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	3.450,000	Quilograma
Especificação: 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.			
20	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	15.620,000	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.			
21	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	7.350,000	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.			
22	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.	5.880,000	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.			
23	SARDINHA EM ÓLEO - Sardinha em lata preparada com pescado fresco, em latas de 125g, limpo, eviscerado, cozido. Imersa 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.	8.680,000	Lata
Especificação: SARDINHA EM ÓLEO - Sardinha em lata preparada com pescado fresco, em latas de 125g, limpo, eviscerado, cozido. Imersa 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.			
24	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.	10.900,000	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.			
25	BATATA INGLESA - Batata inglesa média não amassada, com odor característico.	8.570,000	Quilograma
Especificação: BATATA INGLESA - Batata inglesa média não amassada, com odor característico.			
26	CEBOLA - Cebola branca média não amassada, com odor característico.	1.400,000	Quilograma
Especificação: CEBOLA - Cebola branca média não amassada, com odor característico.			



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripe



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
27	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	9.100,000	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.			
28	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.	9.375,000	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.			
29	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.	15.700,000	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.			
30	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	10.640,000	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.			
31	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.	930,000	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.			
32	PIMENTÃO VERDE - pimentão médio não amassado, sem avarias, com odor característico.	1.400,000	Quilograma
Especificação: PIMENTÃO VERDE - pimentão médio não amassado, sem avarias, com odor característico.			
33	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	7.850,000	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.			
34	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.	1.800,000	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



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
35	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	11.700,000	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.			
36	FEIJÃO CARIOÇA - 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	5.250,000	Quilograma
Especificação: FEIJÃO CARIOÇA - 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.			
37	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	17.750,000	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.			
38	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,	13.220,000	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.			
39	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	50,000	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.			
40	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.	200,000	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.			



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripe



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
41	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	9.000,000	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.			
42	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	50,000	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.			
43	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	300,000	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.			
44	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	16.750,000	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).			
45	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	17.340,000	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).			
46	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	100,000	Quilograma



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripe



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: ARROZ INTEGRAL - Longo, fino, tipo 1 integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empacamento). 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.			
48	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	4.650,000	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.			
49	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.	1.770,000	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.			
50	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	32.000,000	Pacote
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.			
51	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	31.940,000	Pacote
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.			

7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
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	100,000	Lata	34,93	3.493,00



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripe



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
<p>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.</p>					
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 Prduto deverá atender todas	100,000	Lata	32,57	3.257,00
<p>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 secundaria: Com validade mínima de 08 meses, a partir da data de entrega. 400 G</p>					
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 aten	100,000	Lata	47,05	4.705,00
<p>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 primaria: Lata de 400 gramas, hermeticamente fechada. Embalagem secundaria: Com validade mínima de 08 meses, a partir da data de entrega.</p>					
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	5.750,000	Garrafa	4,27	24.552,50
<p>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.</p>					
5	SUCO DE MANÇA - Alto teor de polpa de manga 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	5.750,000	Garrafa	4,51	25.932,50



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripe



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
<p>Especificação: SUCO DE MANGA - Alto teor de polpa de manga 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 nº 123 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: Ácido cítrico (INS 330). Rendimento 05 Litros. Preço por Garrafa. Acidulante: Ácido cítrico (INS 330). Rendimento 05 Litros. Preço por Garrafa.</p>					
6	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.	2.430,000	Quilograma	7,19	17.471,70
<p>Especificação: 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>					
7	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	1.000,000	Caixa	99,85	99.850,00
<p>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 nº 123 de 13/05/04 - ANVISA, Lei nº 10674/03). 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>					
8	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL - PACTS DE 350g - Composição básica farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, açúcar, amido de milho, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios embalado em PCT plástico resistente acondicionado em caixa	5,000	Caixa	167,08	835,40
<p>Especificação: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL - PACTS DE 350g - Composição básica farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, açúcar, amido de milho, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios embalado em PCT plástico resistente acondicionado em caixa de papelão, lacrada e rotulada, a embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 8 kg.</p>					
9	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.	7.780,000	Pacote	6,01	46.757,80
<p>Especificação: 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>					



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripe



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
10	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.	2.560,000	Quilograma	32,97	84.403,20
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.					
11	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 1	9.350,000	Pacote	1,19	11.126,50
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.					
12	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	9.350,000	Pacote	26,98	252.263,00
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.					
13	EXTRATO DE TOMATE - Ingredientes: tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC N° 272 de 22/09/05- ANVISA). Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 340g do produto.	3.000,000	Unidade	3,17	9.510,00
Especificação: EXTRATO DE TOMATE - Ingredientes: tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC N° 272 de 22/09/05- ANVISA). Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 340g do produto.					
14	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	4.260,000	Unidade	10,56	44.985,60



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripé

ARARIPÉ
GOVERNO MUNICIPAL



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
<p>Especificação: ÓLEO DE SOJA REFINADO – Produto deve seguir a legislação vigente (RDC n°. 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 n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 – ANVISA, lei n°.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 n°.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.</p>					
15	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	2.800,000	Quilograma	1,06	2.968,00
<p>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.</p>					
16	VINAGRE – fermentado acético de álcool e água, conservante (NS 223), acidez volátil 4,0% sem glúten. Em garrafa de 500ml, embalagem inviolada com registro no MAPA. Prazo de validade não inferior a 90 dias da data da entrega.	3.500,000	Garrafa	2,21	7.735,00
<p>Especificação: VINAGRE – fermentado acético de álcool e água, conservante (NS 223), acidez volátil 4,0% sem glúten. Em garrafa de 500ml, embalagem inviolada com registro no MAPA. Prazo de validade não inferior a 90 dias da data da entrega.</p>					
17	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	12.560,000	Quilograma	36,48	458.188,80
<p>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.</p>					
18	FÍGADO BOVINO - Fresco, de 1ª qualidade; com aspecto próprio, firme, não pegajoso; isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio; acondicionado em saco plástico transparente atóxico; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	2.000,000	Quilograma	16,66	33.320,00
<p>Especificação: FÍGADO BOVINO - Fresco, de 1ª qualidade; com aspecto próprio, firme, não pegajoso; isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio; acondicionado em saco plástico transparente atóxico; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.</p>					



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripé



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
19	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	3.450,000	Quilograma	21,54	74.313,00
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.					
20	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	15.620,000	Quilograma	14,89	232.581,80
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.					
21	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	7.350,000	Quilograma	23,66	173.901,00
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.					
22	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.	5.880,000	Dúzia	15,96	93.844,80
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.					
23	SARDINHA EM ÓLEO - Sardinha em lata preparada com pescado fresco, em latas de 125g, limpo, eviscerado, cozido. Imersa 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.	8.680,000	Lata	5,30	46.004,00



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripe



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: SARDINHA EM ÓLEO - Sardinha em lata preparada com pescado fresco, em latas de 125g, limpo, eviscerado, cozido. Imersa 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.					
24	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.	10.900,000	Quilograma	5,92	64.528,00
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.					
25	BATATA INGLESA - Batata inglesa média não amassada, com odor característico.	8.570,000	Quilograma	5,70	48.849,00
Especificação: BATATA INGLESA - Batata inglesa média não amassada, com odor característico.					
26	CEBOLA – Cebola branca média não amassada, com odor característico.	1.400,000	Quilograma	4,33	6.062,00
Especificação: CEBOLA – Cebola branca média não amassada, com odor característico.					
27	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	9.100,000	Quilograma	6,54	59.514,00
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.					
28	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.	9.375,000	Quilograma	7,98	74.812,50
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.					
29	MAÇÃ - in natura, sem apresentar avarias de casca, fresca, com grau de maturação adequada 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.	15.700,000	Quilograma	13,14	206.298,00
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.					



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripe



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
30	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	10.640,000	Quilograma	7,31	77.778,40
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.					
31	PIMENTA DE CHEIRO - Sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio a grande, uniforme, sem fermentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	930,000	Quilograma	19,36	18.004,80
Especificação: PIMENTA DE CHEIRO - Sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio a grande, uniforme, sem fermentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos.					
32	PIMENTÃO VERDE- pimentão médio não amassado, sem avarias, com odor característico.	1.400,000	Quilograma	10,43	14.602,00
Especificação: PIMENTÃO VERDE- pimentão médio não amassado, sem avarias, com odor característico.					
33	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	7.850,000	Quilograma	6,11	47.963,50
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.					
34	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.	1.800,000	Quilograma	9,30	16.740,00
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.					
35	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	11.700,000	Pacote	8,00	93.600,00
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.					



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripe



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
36	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	5.250,000	Quilograma	9,06	47.565,00
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.					
37	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	17.750,000	Pacote	1,91	33.902,50
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.					
38	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,	13.220,000	Pacote	3,45	45.609,00
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.					
39	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	50,000	Pacote	5,87	293,50
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.					



Estado do Ceará
Governou Municipal de Araripé



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
40	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.	200,000	Pacote	14,60	2.920,00
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.					
41	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	9.000,000	Quilograma	4,68	42.120,00
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.					
42	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.	50,000	Unidade	4,14	207,00
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.					
43	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	300,000	Unidade	5,40	1.620,00
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.					
44	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	16.750,000	Quilograma	6,15	103.012,50



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripe



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
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).					
45	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	17.340,000	Quilograma	6,23	108.028,20
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).					
46	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	100,000	Quilograma	7,78	778,00
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.					
48	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	4.650,000	Pacote	6,15	28.597,50
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.					
49	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.	1.770,000	Unidade	3,95	6.991,50
Especificação: 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.					



Estado do Ceará
Governo Municipal de Araripe



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
50	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Mistura em pó para preparo de leite instantâneo. Produto constituído dos seguintes ingredientes: Produto deverá seguir a legislação vigente (RDC n.º 273 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria n.º 31 de 13/01/98). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n.º 360/359 de 23/12/03, RDC n	32.000,000	Pacote	12,61	403.520,00
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 n.º 273 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria n.º 31 de 13/01/98). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n.º 360/359 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC n.º 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei n.º 10674/03). Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 200g do produto. Embalagem secundária: saco de papelão fechado com fita adesiva contendo 10 kg.					
51	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	31.940,000	Pacote	9,63	307.582,20
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.					

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 3.613.498,70 (três milhões, seiscentos e treze mil, quatrocentos e noventa e oito reais e setenta centavos)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A decisão de não realizar o parcelamento da aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar do município de Araripe/CE foi tomada com base em uma análise criteriosa dos seguintes fatores:

- **Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** Os gêneros alimentícios são considerados um conjunto inseparável no contexto do abastecimento escolar. A divisão em partes menores poderia comprometer a funcionalidade do fornecimento contínuo e integrado requerido para atender diariamente às necessidades das escolas.
- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A análise técnica indicou que a divisão dos itens resultaria em um aumento nos custos logísticos e de gerenciamento, o que não se traduziria em uma vantagem financeira ou técnica para a Administração.
- **Economia de Escala:** A aquisição de gêneros alimentícios em um único lote permite maximizar a economia de escala. Negociações com volumes maiores via consolidado têm o potencial de reduzir os custos por unidade contratada, proporcionando uma utilização mais eficiente dos recursos públicos.
- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** Embora o parcelamento frequentemente amplie a competitividade, neste caso, a participação esperada de licitantes de médio e grande porte já garante ampla competitividade. A experiência indica que estas empresas têm capacidade logística e operacional



para cumprir o contrato no volume estabelecido.

- Decisão pelo Não Parcelamento: A justificativa primária para não parcelar a aquisição é a preservação dos benefícios provenientes de uma gestão centralizada e eficiente, evitando custos adicionais que poderiam advir da atomização do fornecimento e processamento das entregas por diferentes fornecedores.
- Análise do Mercado: Estudos de mercado demonstram que o padrão para contratações similares em âmbito municipal e escolar prefere operações consolidadas, otimizando custos administrativos e assegurando fornecimento contínuo sem descontinuidade ou interrupções.
- Consideração de Lotes: A divisão em lotes menores não foi considerada vantajosa, visto que os benefícios potenciais de ampliação da base de fornecedores não superam os ganhos de economia de escala alcançados pela aquisição total unificada.

A decisão pela não adoção do parcelamento no presente caso está em conformidade com as melhores práticas identificadas e está respaldada por dados e análises de mercado, assegurando transparência, eficiência e cumprimento das normativas vigentes.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Araripe/CE está em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Araripe para o exercício financeiro de 2025. Este alinhamento é evidenciado pelos seguintes pontos:

- O planejamento estratégico da Secretaria de Educação, Cultura e Tecnologia da Informação inclui a garantia da nutrição adequada dos alunos como uma prioridade, refletindo a necessidade constante de aquisição adequada de gêneros alimentícios.
- As diretrizes orçamentárias do município proporcionam os recursos necessários para a implementação eficiente desta contratação, garantindo que o planejamento econômico esteja de acordo com a meta de atender às necessidades das escolas ao longo do ano letivo.
- Esta contratação atende aos objetivos educacionais e nutricionais promovidos pelas políticas públicas locais, contribuindo para o desenvolvimento sustentado do município, com foco especial nos benefícios diretos aos alunos da rede pública.
- O processo de compra é parte integrante das ações de otimização de recursos públicos, concentrando-se na economicidade e eficiência, de acordo com o planejamento fiscal e financeiro do município.

10. Resultados pretendidos

Os resultados pretendidos com a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Araripe/CE visam garantir uma alimentação saudável e equilibrada que atenda às necessidades nutricionais dos estudantes, promovendo melhor desempenho escolar e contribuindo para a formação de hábitos alimentares saudáveis. Abaixo estão os principais objetivos que se espera atingir com essa contratação:



- Atender às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo que os alunos tenham acesso a refeições nutricionalmente balanceadas e que respeitem as especificidades regionais e culturais.
- Assegurar que os alimentos sejam adquiridos de fornecedores que cumpram rigorosamente as normas sanitárias e de segurança alimentar, minimizando riscos à saúde dos alunos.
- Promover a inclusão de alimentos frescos e locais, incentivando a agricultura familiar e contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico regional.
- Garantir que os cardápios oferecidos atendam às diversas faixas etárias e necessidades alimentares especiais dos alunos, considerando inclusões necessárias para intolerâncias, alergias e condições de saúde específicas.
- Contribuir para a redução de desperdício de alimentos e assegurar uma gestão eficiente dos recursos destinados à alimentação escolar, otimizando o uso dos recursos financeiros da Secretaria de Educação, Cultura e Tecnologia da Informação de Araripe/CE.
- Implementar práticas sustentáveis na aquisição de gêneros alimentícios, como a redução do uso de embalagens plásticas e a priorização de produtos orgânicos, dentro das viabilidades apresentadas.
- Alinhar a aquisição dos gêneros alimentícios com os objetivos educacionais do município, promovendo a integração de programas educacionais de nutrição escolar que melhorem o conhecimento e práticas alimentares dos estudantes.

Esses resultados são fundamentais não apenas para atender às necessidades imediatas dos alunos, mas também para contribuir para seu desenvolvimento integral e para a qualidade da educação oferecida no município de Araripe/CE.

II. Providências a serem adotadas

Para garantir a efetiva execução da contratação de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar no Município de Araripe/CE, as seguintes providências deverão ser adotadas:

1. Capacitação dos Servidores: Preparar a equipe responsável pela gestão e fiscalização do contrato por meio de cursos de capacitação e treinamentos específicos, visando assegurar o entendimento adequado das normas e dos procedimentos necessários para a operação eficiente e eficaz do processo de aquisição.
2. Definição de Procedimentos de Monitoramento: Estabelecer métodos e rotinas para o acompanhamento do fornecimento de alimentos, garantindo a qualidade, pontualidade nas entregas e conformidade com os requisitos estabelecidos no contrato.
3. Coordenação com a Secretaria de Educação: Manter uma comunicação constante com a Secretaria de Educação, Cultura e Tecnologia da Informação, a fim de detectar e resolver prontamente quaisquer problemas que possam surgir durante a execução do contrato.
4. Auditoria e controles internos: Implementar um sistema de auditoria e controles internos para avaliar regular e sistematicamente os processos e resultados do contrato, assegurando a transparência e a conformidade com as leis e regulamentos aplicáveis.
5. Planejamento de Logística: Organizar a logística necessária para a distribuição eficiente dos alimentos nas escolas, considerando fatores como transporte, armazenamento e controle de estoque.



12. Justificativa para adoção do registro de preços

Para o presente processo licitatório referente à aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Araripe/CE, foi realizada uma análise detalhada quanto à conveniência e viabilidade da adoção do sistema de registro de preços. Após avaliação dos aspectos técnicos e econômicos, concluiu-se pela não adoção desse sistema, com base em justificativas fundamentadas pelos seguintes motivos:

- 1. **Necessidade de Compra Imediata:** A aquisição de gêneros alimentícios segue um cronograma preciso e contínuo para o suprimento das necessidades nutricionais dos alunos durante o ano letivo. A utilização do registro de preços poderia causar atrasos desnecessários no fornecimento devido à natureza do processo, o que comprometeria a regularidade da merenda escolar.
- 2. **Variedade e Qualidade dos Produtos:** Os alimentos adquiridos devem cumprir requisitos nutricionais específicos e estar em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A contratação direta permite uma seleção mais criteriosa dos fornecedores, garantindo produtos frescos e de qualidade.
- 3. **Flutuações de Mercado:** O mercado de gêneros alimentícios é sujeito a oscilações de preço e de oferta frequentes, relacionadas à sazonalidade e à disponibilidade local. A contratação direta oferece maior flexibilidade para negociações, assegurando preços mais vantajosos e alinhados às condições econômicas correntes.
- 4. **Conformidade Jurídica:** De acordo com a Lei 14.133, art. 40, é salutar considerar a viabilidade do uso do registro de preços em contextos em que o fornecimento contínuo e em grandes volumes contribua para ganhos de escala. Porém, essa condição não se aplica integralmente à presente contratação, dado o caráter específico e variável dos produtos alimentícios.

Diante das justificativas apresentadas, optou-se por conduzir a aquisição mediante processo licitatório tradicional, maximizando a eficiência, a qualidade e o custo-benefício na seleção dos produtos e fornecedores, sem recorrer ao registro de preços.

13. Da vedação da participação de empresas na forma de consórcio

A participação de empresas em licitação na forma de consórcio é regulada pela Lei 14.133/2021, que em seu artigo 15 descreve as condições sob as quais tal participação é permitida. Entretanto, no presente processo licitatório para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Araripe/CE, a vedação a tal forma de participação não está sendo recomendada devido às especificidades e à natureza do objeto em questão.

- 1. **Complexidade do Objeto:** O fornecimento de gêneros alimentícios não requer a expertise técnica ou a união de diferentes competências que justificariam a formação de um consórcio, dado que o mercado possui diversas empresas qualificadas para atender à demanda de forma isolada.
- 2. **Capacidade Técnica:** Empresas individuais que possuem a capacidade de fornecimento necessária são amplamente presentes no mercado, o que garante a competitividade e eficiência do processo licitatório sem a necessidade de



formação de consórcios.

- 3. Risco de Conformidade: Consórcios podem aumentar o risco de não conformidade com requisitos contratuais, visto que a responsabilidade pode ser diluída entre as empresas participantes, o que não é ideal para um contrato que prioriza a segurança alimentar e a qualidade dos produtos.
- 4. Simplificação do Processo: Evitar a participação de consórcios simplifica o processo licitatório e a subsequente gestão contratual, alinhando-se aos princípios da economicidade e eficiência, conforme preconizado pela Lei 14.133/2021.
- 5. Precedentes Legais: O artigo 18 da Lei 14.133/2021 estabelece que a fase preparatória do processo licitatório deve considerar as condições do edital, como a justificativa das regras pertinentes à participação de empresas em consórcio. A decisão de vedar tal modalidade está sustentada no interesse público e na otimização dos recursos envolvidos.

Portanto, considera-se adequado e razoável vedar, nesta licitação, a participação de empresas na forma de consórcio, visando manter a integridade, eficiência e eficácia esperadas para o fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Na aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar do Município de Araripe/CE, são identificados potenciais impactos ambientais relacionados à produção, logística e descarte de resíduos. O planejamento deve considerar tanto as diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133 quanto a promoção de práticas sustentáveis. Abaixo, detalhamos os principais impactos e as respectivas medidas mitigadoras:

1. Impacto da Produção Agrícola:

A produção intensiva de gêneros alimentícios pode ocasionar desmatamento, uso excessivo de fertilizantes químicos e pesticidas, e emissão de gases de efeito estufa.

- Medida Mitigadora: Incentivar a compra de produtos orgânicos e provenientes de sistemas de agricultura sustentável, promovendo a parceria com produtores locais que adotam práticas agrícolas responsáveis.

2. Impacto Logístico:

O transporte de alimentos contribui para a emissão de CO₂, especialmente quando realizado por longas distâncias.

- Medida Mitigadora: Priorizar fornecedores locais ou regionais para reduzir a necessidade de transporte a longas distâncias, estimulando a economia local e diminuindo a pegada de carbono.

3. Impacto de Descarte de Resíduos:

O uso de embalagens plásticas descartáveis representa um desafio ambiental significativo, contribuindo para a geração de resíduos sólidos.

- Medida Mitigadora: Incentivar o uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis e implementar práticas de coleta seletiva nas escolas para o correto descarte e reciclagem de materiais.



4. Impacto no Consumo de Água:

A produção de alimentos consome grandes volumes de água, um recurso natural finito.

- Medida Mitigadora: Promover a aquisição de produtos que sejam cultivados com práticas que otimizem o uso da água, como a irrigação por gotejamento e outras tecnologias sustentáveis.

Estas medidas estão em consonância com o objetivo de promover o desenvolvimento sustentável, conforme preceitua a Lei 14.133, que incentiva práticas de contratação pública responsáveis e ambientalmente conscientes. A adesão a estas diretrizes é fundamental para minimizar os impactos ambientais negativos da aquisição dos gêneros alimentícios.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após a análise detalhada dos elementos que compõem este Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Araripe/CE é viável e razoável. Tal posicionamento se alicerça nos seguintes fundamentos, conforme a Lei 14.133/2021:

- A contratação atende ao interesse público, garantindo a segurança alimentar das crianças e dos adolescentes ao promover uma nutrição adequada, conforme o Art. 18, §1º, inciso I da Lei 14.133/2021.
- Os requisitos técnicos e de segurança sanitária estabelecidos asseguram as condições necessárias para a execução eficiente da contratação, de acordo com o Art. 18, inciso III.
- A previsão orçamentária e a adequação dos custos da contratação, conforme levantamento de mercado, mostram-se compatíveis com os valores praticados, em conformidade com o Art. 23 da Lei 14.133/2021.
- A contratação alinha-se ao plano de contratações anual da Administração e está de acordo com as leis orçamentárias vigentes, destacando-se a importância do planejamento estratégico, conforme exigido pelo Art. 12, inciso VII e Art. 18, inciso II da Lei 14.133/2021.
- A economicidade e o aproveitamento eficiente dos recursos públicos foram verificados, demonstrando que a contratação contribuirá para o desenvolvimento sustentável, conforme previsto no Art. 11, inciso IV da Lei 14.133/2021.
- Não foram identificados possíveis impactos ambientais negativos significativos que não possam ser mitigados, reafirmando o compromisso com práticas sustentáveis e com a responsabilidade social, como previsto no Art. 18, §1º, inciso XII.

Portanto, considerando os aspectos técnicos, orçamentários e legais analisados, a contratação se apresenta como a melhor solução para o atendimento das necessidades alimentares dos alunos da rede pública de ensino, garantindo eficiência, qualidade e respeito aos princípios da administração pública.



Araripe / CE, 24 de fevereiro de 2025

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Safira Pereira Peixoto
Safira Pereira Peixoto
PRESIDENTE

Wannaelly Bindá de Alencar
MEMBRO



ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2025.01.17.1
PROCESSO LICITATÓRIO Nº

TERMO DE CONTRATO QUE FAZEM ENTRE SI
A E A
EMPRESA

O(A) --, com sede no(a) --, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o --, neste ato representado(a) pelo(a) Sr(a) Eliana Rosalvo da Silva, Matrícula Funcional nº --, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no sediado(a) no(a), doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) do CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº 2025.01.17.1 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 2021 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 2025.01.17.1, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE ARARIPE/CE, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DAS ESCOLAS ATRAVÉS SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO., conforme especificações técnicas e nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

1.3. São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:



- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A proposta do CONTRATADO; e
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de de 12 meses , contados da data de assinatura do contrato, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

CLÁUSULA TERCEIRA - DO MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO

3.1. Os termos em relação ao regime de execução contratual, do modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA - DA SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme estabelecido no item 4.5 do Termo de Referência.

CLÁUSULA QUINTA - DO VALOR

5.1. O valor total da contratação é de
(.....).

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

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.



CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

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

CLÁUSULA SÉTIMA - DO REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 22 de janeiro de 2025.

7.2. Após o interregno de 1 (um) ano, e independentemente de pedido do CONTRATADO, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. 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).

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

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;



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

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial do(a) Secretaria de Educação para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

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

8.1.8.2. Concluída a instrução do requerimento, a contar da data do protocolo, a Administração terá o prazo de 10 (dez) dias, admitida a prorrogação motivada por igual período.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias.

8.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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



CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor;

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

9.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados (inciso II do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021);

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

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

9.1.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente para fins de pagamento, os seguintes documentos:

9.1.6.1. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.1.6.2. Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.1.6.3. Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.1.6.4. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF);

9.1.6.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT); e



9.1.6.6. Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal;

9.1.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

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

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

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

9.1.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.12. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (parágrafo único do art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.1.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;

9.1.15. Apresentar ficha técnica do produto, ou laudo técnico, ou certificação ou outro documento que venha a ser solicitado pelo CONTRATANTE para comprovação do atendimento às cláusulas de sustentabilidade contidas no Termo de Referência.

9.1.16. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência e demais documentos da contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO



10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa o licitante que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

- a) Der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Der causa à inexecução total do contrato;
- d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação eletrônica ou execução do contrato;
- f) Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

11.2.1. Advertência, quando o CONTRATADO der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (§2º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas de "b", "c" e "d" do subitem acima deste Termo de Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (§4º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.3. 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 "e" a "h",



bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave (§5º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.4. Multa:

11.2.4.1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

11.2.4.1.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2.4.2. Compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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

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

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

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

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente, no prazo máximo de XXX (por extenso) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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



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

11.7.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

11.7.2. As peculiaridades do caso concreto;

11.7.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.7.4. Os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;

11.7.5. Implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

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

11.10. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.12. Os débitos do contratado para com a Administração CONTRATANTE, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou



de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

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

12.3. O contrato se extingue quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

12.3.1. Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

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

12.4. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

12.5. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

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

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Indenizações e multas.

12.6. A extinção do Contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida



CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO 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 §1º do art. 92 da Lei nº 14.133, de 2021.

ARARIPE/CE,

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____