



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido, buscando a melhor solução para atendê-la, conforme estabelece o Art. 40, *caput* do Decreto Municipal nº 030102/2023, consubstanciado pela Lei Federal nº 14.133/2021.

O objetivo principal deste ETP é estudar a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

Tal estudo consiste na primeira etapa do planejamento de uma contratação, de modo a assegurar sua viabilidade e embasar o Termo de Referência, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE: Aquisição de gêneros alimentícios destinados a composição da merenda escolar junto a escolas da rede pública municipal mantidas pela Secretaria de Educação de Uruburetama.

2. CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO: Compõem este Estudo Técnico Preliminar, materiais de consumo enquadrados como bem comum, uma vez que os padrões de desempenho e qualidade estão objetivamente definidos em conformidade com o Art. 20 da Lei nº 14.133/2021, não se enquadrando como bens de natureza luxuosa, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado, visando atender as demandas escolas da rede pública, neste município de Uruburetama. O fornecimento de gêneros alimentícios destinados a composição da merenda escolar é enquadrado como continuado, tendo em vista que ausência destes insumos acarretará em prejuízos para a promoção da serviço público municipal, uma vez que os gêneros alimentícios destinados a merenda escolar são fundamentais e imprescindíveis, objetivando atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis, considerando ainda que o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, do Governo Federal, é aplicado e desenvolvido de forma permanente junto as escolas municipais de Uruburetama.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

3.1. O presente Estudo Técnico Preliminar está fundamentado nos ditames da Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 030102/2023.

4. EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO:

4.1. São componentes da Comissão de Planejamento das Contratações Públicas os servidores nomeados pela Portaria Nº 020122/2024 – SEGOV:

- Antônio de Pádua Coelho Costa – Presidente da Comissão
- Laira Lima dos Santos – Coordenadora da Comissão
- Maria Larissa Castro das Chagas – Secretária da Comissão

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE:

5.1. Considerando a inovação da NLLC, e em atendimento ao Art. 6º, inciso XLI, da Lei Federal nº 14.133/21, a instauração do presente processo se faz necessário para contratação de empresas do ramo pertinente para fornecimento de gêneros alimentícios para suprir a necessidade da Secretaria de Educação, a fornecer alimentação saudável aos alunos da rede municipal de ensino.

5.2. Considerando que o PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar é o mais antigo programa social do Governo Federal na área da Educação e repassa recursos para alimentar estudantes de toda a educação básica, matriculados em escolas públicas e filantrópicas durante os 200 dias do ano letivo (calendário escolar 2025).



5.3. Considerando o intuito de atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

5.4. Considerando que a presente aquisição visa ainda o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Uruburetama-CE, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

5.5. Diante da necessidade da Secretaria de Educação para atender a demanda de alunos do Município de Uruburetama, afim de cumprir o que determina a resolução vigente do FNDE/PNAE. Tendo em vista que, a merenda escolar muitas vezes é a única refeição para algumas crianças e por outro lado o aluno bem alimentado desenvolve melhor os seus resultados nesse processo de aprendizagem, como também preceitua o seguinte artigo da Lei 11.947 DE 16 DE JUNHO DE 2009: Vejamos:

Art. 4º O Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

5.6. A contratação em apreço justifica-se ainda tendo em vista que a merenda escolar é essencial para garantir a nutrição adequada dos estudantes, ao adquirir gêneros alimentícios, é possível oferecer uma variedade de alimentos saudáveis e equilibrados, que contribuem para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, além de melhorar seu desempenho no processo de ensino aprendizagem, estimulando a concentração, a memória e o rendimento escolar.

6. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

6.1. Esta contratação está prevista no Plano Anual de Contratações do Município de Uruburetama do ano de 2024, conforme preceitua o inciso II do § 1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021, em consonância com o planejamento da Administração Municipal.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

7.1 Para atender à necessidade demandada, foram analisadas diversas soluções de contratação existentes no mercado e junto a outros órgãos públicos. As principais soluções investigadas incluem:

I) Contratação direta com o fornecedor, utilizando-se de pesquisa de mercado para encontrar as melhores ofertas em termos de valores e qualidade, permitindo negociações diretas com cada fornecedor;

II) Contratação através de terceirização, onde os serviços de fornecimento dos produtos são geridos por uma empresa especializada, responsável por garantir a entrega dos produtos conforme as especificações demandadas;

III) Utilização de Atas de Registro de Preços, que possibilite a aquisição de gêneros alimentícios junto a fornecedores pre-qualificados com preços e termos já negociados por um ente governamental;

IV) Formas alternativas de contratação, como adesão a Atas de Registro de Preços de outros órgãos públicos, que pode oferecer condições previamente negociadas e consideradas vantajosas;

V) Realização de um pregão eletrônico para a seleção da proposta mais vantajosa entre os fornecedores participantes, o que promove competição e transparência ao processo de aquisição.

7.2. Após cuidadosa avaliação, considerando as especificidades da Secretaria de Educação e dos produtos a serem adquiridos, conclui-se que a solução mais adequada para este caso é a realização de um pregão eletrônico. Esta modalidade é alinhada ao princípio da eficiência e ao interesse público, conforme estabelecido pelo art. 5º da Lei nº 14.133/2021, oportunizando a



participação de um número maior de fornecedores, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa e assegurando a transparência do processo de contratação.

7.3. A modalidade Pregão em sua forma Eletrônica encontra-se também alinhada, por analogia, ao inciso II do Art. 24 da Resolução do FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme segue:

Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:

I - (...)

II - Licitação, obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei 8.666/1993.

7.4. O pregão eletrônico permite avaliar diversas propostas, observando tanto a adequação aos requisitos técnicos e padrões de qualidade especificados, quanto a obtenção de preços competitivos. Este formato é particularmente útil quando se busca uma gama variada de potenciais fornecedores, atendendo plenamente às necessidades identificadas da Unidade demandante.

7.5. Diante das necessidades apontadas neste estudo técnico preliminar, o atendimento à solução exige a contratação de empresas especializadas, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Diante disso, entre as soluções disponíveis no mercado, foi vislumbrada como opção viável, utilização da modalidade Pregão em seu formato eletrônico, considerando o objeto pretendido, aquisição.

7.6. ENCAMINHAMENTO: Solução que atende a demanda.

7.7. CONCLUSÃO: A Comissão de Planejamento das Contratações Públicas, ao final dos estudos técnicos preliminares, constatou que a solução mais adequada e, portanto, a que se mostra mais viável para esta demanda, será a realização de Pregão Eletrônico para a aquisição de gêneros alimentícios destinados a composição da merenda escolar junto a escolas da rede pública municipal mantidas pela Secretaria de Educação de Uruburetama.

Acrescenta-se que nos contratos celebrados pelos órgãos pesquisados, o modelo praticado para seleção do fornecedor é o menor preço oferecido, aplicado ao orçamento de referência, tendo como parâmetro a média dos preços obtido conforme Instrução Normativa nº 65/2021-SEGES e Decreto Municipal nº 030102/2023.

8. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1 Considerando-se a sua classificação em gêneros alimentícios, alguns requisitos mínimos devem ser atendidos:

a) a(s) contratada(s) deverá(ão) entregar o material no prazo de 10 (dez) dias úteis, quando da solicitação da contratante, conforme estabelecido em Ordem de Compras, no endereço especificado no instrumento convocatório;

b) a(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

c) nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;

d) a proposta da(s) contratada(s) deverá(ão) ser redigidas em língua portuguesa digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;

e) todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, composições, tipo, fabricante, procedência e demais referências vinculam a contratada;

f) não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação;

g) declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

h) será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor;

da
çãoGoverno Mun
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

- i) serão exigidos os documentos relativos à regularidade Jurídica, fiscal, social, trabalhista, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e declarações, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado;
- j) as empresas deverão, quando for o caso, apresentar produto constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei nº 6.938/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente) e regulamentos, além de atentar para as exigências da Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos);
- k) a contratada deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) que é responsável por estabelecer normas e regulamentos técnicos para diversos setores, incluindo embalagens. Ela tem como objetivo promover a padronização e a segurança dos produtos.

8.2. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS:

8.2.1. Da Justificativa para exigência de amostra:

I) A exigência de apresentação de amostras de produtos alimentícios em um processo de licitação se baseia em diversos motivos que visam garantir a qualidade, segurança e adequação dos produtos à realidade do órgão licitante. Entre os principais pontos que justificam essa exigência, podemos destacar:

- a) Verificação da qualidade e das características do produto
- b) Adequação do produto à realidade do órgão ou entidade
- c) Padronização da qualidade dos produtos
- d) Promoção da concorrência leal
- e) Ampliação da transparência do processo licitatório
- f) Prevenção de fraudes e falhas na entrega
- g) Melhoria do planejamento das compras
- h) Eficiência na gestão dos contratos

II) Em resumo, a exigência de apresentação de amostras de produtos alimentícios em um processo de licitação é uma medida fundamental para garantir a qualidade, a segurança, a adequação e a padronização dos produtos fornecidos, além de promover a concorrência leal, a transparência e a eficiência na gestão dos contratos públicos.

8.2.2. Deverá ser exigido, dos licitantes declarados vencedores, 01 (uma) amostra de cada gênero alimentício especificado no item 9 deste estudo, sob pena de desclassificação, conforme Acórdão 2368/2013-Plenário, TC 035.358/2012-2, relator Ministro Benjamin Zymler, 4.9.2013.

8.2.3. Os itens em que serão solicitadas amostras estão previstos na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DOS PRODUTOS	QTD.	UNID	AMOSTRA	AVALIAÇÃO
1	ACHOCOLATADO EM PÓ	5677.0	Pacote	SIM	-
2	BEBIDA LÁCTEA	8926.0	Litro	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
3	CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL 70%.	920.0	Quilograma	SIM	-
4	CREME DE LEITE - 200 GRAMAS	1672.0	Unidade	SIM	-
5	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	7200.0	Quilograma	SIM	-
6	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ZERO LACTOSE	1840.0	Pacote	SIM	-
7	LEITE UHT INTEGRAL	14400.0	Litro	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
8	MISTURA PARA PREPARO DE BEBIDA DE ARROZ	240.0	Unidade	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
9	CARNE BOVINA EM BIFES CONGELADA	4160.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica

da
ãoGoverno Mun
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DOS PRODUTOS	QTD.	UNID	AMOSTRA	AValiação
10	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA	4160.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
11	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO)	7940.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
12	CARNE DE CHARQUE BOVINA	2040.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
13	CORTES CONGELADOS DE FRANGO (FILÉ DE PEITO)	8340.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
14	FIGADO BOVINO EM BIFE	1680.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
15	FRANGO - COXA/SOBRECOXA DE FRANGO	8340.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
16	FRANGO INTEIRO CONGELADO	3900.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
17	OVOS (VERMELHO)	4800.0	Bandeja	SIM	Avaliação organoléptica
18	PERNIL SUINO EM BIFES	1950.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
19	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO	5940.0	Quilograma	SIM	-
20	ALMÔDEGAS BOVINAS AO MOLHO	10800.0	Unidade	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
21	AMIDO DE MILHO	1440.0	Unidade	SIM	-
22	ARROZ BRANCO, POLIDO, TIPO 1	10620.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
23	ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1	6970.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
24	CEREAL INFANTIL	4740.0	Pacote	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
25	FARELO DE AVEIA	1440.0	Pacote	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
26	FARINHA DE MANDIOCA	1440.0	Quilograma	SIM	-
27	FARINHA DE TRIGO - 1KG	1098.0	Quilograma	SIM	-
28	FEIJÃO CARIOCA	954.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
29	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1	1609.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
30	FEIJÃO PRETO - TIPO 1	794.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica

Praça Soares Bulcão nº 197 – Centro – CEP: 62.650-000 – Uruburetama / Ceará
CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br



ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DOS PRODUTOS	QTD.	UNID	AMOSTRA	AValiaÇÃO
					técnica
31	FLOCOS DE BATATA	948.0	Quilograma	SIM	-
32	FLOCOS DE MILHO (TIPO FLOCÃO)	12860.0	Pacote	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
33	MACARRAO ARGOLINHA	3600.0	Pacote	SIM	-
34	MACARRÃO PARAFUSO	3600.0	Pacote	SIM	-
35	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	13860.0	Pacote	SIM	-
36	MACARRÃO ZERO GLÚTEN	382.0	Pacote	SIM	-
37	PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA	3050.0	Pacote	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
38	SARDINHA EM CONSERVA	9900.0	Unidade	SIM	Avaliação Orgalopética
39	RAPADURA NATURAL	982.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
40	BISCOITO TIPO MARIA - PACOTE 300G	7210.0	Pacote	SIM	-
41	BISCOITO TIPO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE	720.0	Pacote	SIM	-
42	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO	4960.0	Pacote	SIM	-
43	BISCOITO, TIPO CREAM CRACKER - PACOTE 350G	9560.0	Pacote	SIM	-
44	PÃO MASSA FINA VITAMINADO	14400.0	Pacote	SIM	-
45	PÃO, TIPO HAMBÚRGUER 500G	720.0	Pacote	SIM	-
46	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - ZERO LACTOSE	720.0	Pacote	SIM	-
47	BATATA INGLESA	7200.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
48	CEBOLA	7200.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
49	CENOURA	4900.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
50	PIMENTÃO	2320.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
51	MELANCIA:	8200.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
52	LARANJA	8200.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
53	TOMATE	3456.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
54	MAÇA NACIONAL	5800.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
55	MELÃO	7200.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
56	MAMÃO	8200.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
57	CHUCHU	3456.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
58	REPOLHO LISO	1260.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
59	POLPA DE ACEROLA	1786.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
60	POLPA DE CAJA	1786.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
61	POLPA DE CAJU	1786.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
62	POLPA DE GOIABA	1786.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
63	POLPA DE MANGA	1786.0	Quilograma	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
64	AÇAFRÃO (CÚRCUMA)	800.0	Pacote	SIM	Avaliação Orgalopética
65	ALHO	864.0	Quilograma	SIM	Avaliação Orgalopética
66	COLORÍFICO	5280.0	Pacote	SIM	Avaliação Orgalopética
67	EXTRATO DE TOMATE	4320.0	Unidade	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha técnica
68	MARGARINA CREMOSA	1555.0	Unidade	SIM	Avaliação Orgalopética
69	MILHO VERDE EM CONSERVA	1648.0	Unidade	SIM	Avaliação Orgalopética
70	ÓLEO DE SOJA REFINADO	1680.0	Unidade	SIM	Laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico e ficha



ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA DOS PRODUTOS	QTD.	UNID	AMOSTRA	AValiação
71	SAL	1440.0	Quilograma	SIM	técnica
72	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA (CONCENTRADO)	1960.0	Unidade	SIM	-
73	TEMPERO DESIDRATADO	850.0	Pacote	SIM	-
74	VINAGRE DE ALCOOL 500 ML	1680.0	Unidade	SIM	-

8.2.4. As amostras deverão ser apresentadas em até 24 (vinte e quatro horas), após solicitação do pregoeiro no chat da plataforma promotora do pregão, as quais deverão ser apresentadas no Setor da Merenda Escolar da Secretaria de Educação, situado à Rua Farmacêutico José Rodrigues nº 229, no Centro desta cidade de Uruburetama/CE, no horário de 08:00h (oito horas) as 14:00h (quatorze horas).

8.2.5. As amostras serão submetidas a avaliação organolépticas (aparência, cor, odor, sabor e textura), testes de preparo, rendimento e qualidade avaliadas pelo (a) responsável do Setor da Merenda Escolar da Secretaria de Educação o qual expedirá parecer favorável ou desfavorável da amostra avaliada, de acordo com especificações descritas neste estudo e os resultados destes testes;

8.2.6. A licitante deverá apresentar sua amostra e demais documentações em embalagem semelhante à que será entregue por ocasião do fornecimento, devidamente identificada, com a respectiva ficha técnica do produto assinada por profissional qualificado e acompanhado de **ficha técnica, laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico de laboratório qualificado, quando solicitado.**

8.2.7. As amostras de que trata o item anterior não serão devolvidas.

8.2.8. Os critérios de avaliação das amostras serão, dentre outros, a qualidade do produto, bem como se o produto corresponde ao descrito na proposta.

8.2.9. Serão critérios para desclassificação:

- Produtos que não atendam as especificações técnicas contidas neste Termo de Referência;
- Produtos sem Registro no Ministério da Agricultura ou outro órgão competente;
- Amostras com marca e peso divergente da proposta;
- Amostras com data de validade vencida;
- Amostras com embalagem danificada.

8.2.10. O não cumprimento dos prazos estabelecidos no item 8.2.4, como também o não cumprimento dos critérios do item 8.2.9, serão motivos de desclassificação da proposta.

8.3. Em síntese, a(s) contratada(s) deverá(ão) obedecer às regras estabelecidas no edital de licitação, Termo de Referência, contrato e proposta, bem como os seus respectivos documentos complementares, conforme o caso.

8.4. SUBCONTRATAÇÃO: é vedada a subcontratação do objeto da contratação.

8.5. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO: não haverá exigência da garantia da contratação dos Artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, uma vez que não poderá implicar em aumento de custos desnecessários ou mesmo causar restrição a competitividade. Ademais, essa contratação não depende grandes vultos.

8.6. Os critérios de pagamento serão pormenorizados no Termo de Referência.

8.7. Somente será adjudicado/homologado o objeto ao vencedor da licitação, depois da análise feita pelo (a) Nutricionista, considerando os itens aprovados depois dos testes.

8.8. A contratação terá sua vigência até 31 de dezembro de 2025 e poderá ser prorrogado, nos termos dos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

9.1. Os quantitativos para a aquisição de gêneros alimentícios têm como base a garantia da adequada alimentação dos alunos da rede pública municipal, conforme as necessidades nutricionais estabelecidas, a estimativa de consumo, de maneira geral, foi estabelecida considerando-se o cardápio elaborado pela Nutricionista do Município, devidamente anexado neste estudo técnico, considerando a per capita. As quantidades estimadas seguem a perspectiva do fornecimento de merenda escola com base no número de pré-matrículas realizadas pela Secretaria de Educação do município de Uruburetama, além da quantidade para as novas turmas, assim como possíveis eventualidades e considerando também uma política de

da
ãoGoverno Mun
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

estoque que evite o desabastecimento, levando-se, ainda, em consideração os dados do último ano, contratações e liquidações dos itens. Segue abaixo, de maneira detalhada, relação de itens, especificações e quantitativos:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	ACHOCOLATADO EM PÓ	5677.0	Pacote
ACHOCOLATADO EM PÓ - PÓ PARA O PREPARO DE ACHOCOLATADO, CONSTITUÍDO DE: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, SORO DE LEITE EM PÓ, VITAMINAS (A, D3, E, C, B1, B2, B6, B9, B12), AROMATIZANTE DE BAUNILHA, CHOCOLATE E CARAMELO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 273 DE 22/09/05 - ANVISA E PORTARIA Nº.31 DE 13/01/98). ROTULAGEM OBRIGATORIA (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 DE 200G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 10 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.			
2	BEBIDA LÁCTEA	8926.0	Litro
BEBIDA LÁCTEA - ESPECIFICAÇÃO: SABOR MORANGO, CONSISTENCIA CREMOSA, SABOR CARACTERÍSTICO DA FRUTA, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO DE 900G, ATÓXICA, ESTÉRIL E FECHADA À VÁCUO. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/SIE-DIPOA. COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.			
3	CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL 70%.	920.0	Quilograma
CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL 70%. - MISTURA A BASE DE AÇÚCAR, CACAU ALCALINO EMULSIFICANTE, LECITINA DE SOJA. INGREDIENTES: CACAU EM PÓ SOLUVEL, LECITINA DE SOJA, AÇÚCAR. EMBALAGEM SACO DE POLIETILENO DE 1KG. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTEM GLUTEN. VALIDADE 12 MESES			
4	CREME DE LEITE - 200 GRAMAS	1672.0	Unidade
CREME DE LEITE - 200 GRAMAS - CREME DE LEITE USO CULINÁRIO, UHT. ORIGEM ANIMAL, EMBALADO EM TETRAPACK, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, DEVE SER RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO			
5	LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTÂNEO	7200.0	Quilograma
LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTÂNEO - ESPECIFICAÇÃO: RICO EM VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES: LEITE EM PÓ INTEGRAL, MIX DE VITAMINAS (VITAMINA D3, VITAMINA E, VITAMINA K B1, VITAMINA B2, VITAMINA B3, VITAMINA B6, VITAMINA B7, VITAMINA B9, VITAMINA B5, VITAMINA B12) E MINERAIS (CÁLCIO, COBRE, CROMO, FERRO, IODO, FLUOR, FOSFORO, MAGNÉSIO, MANGANÊS, MOLIBDÊNIO, ZINCO, SELENIO). DEVERÁ CONTER EMULSIFICANTE DE LECITINA DE SOJA. PRODUTO DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). EMBALAGEM METALIZADA CONTENDO 1KG. NÃO FURADA, ESTUFADA, INVOLADA, LIVRE DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM COMPROMETER A SAUDE HUMANA. ALÉRGICOS: CONTEM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NAO CONTEM GLUTEN.			
6	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ZERO LACTOSE	1840.0	Pacote
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ZERO LACTOSE - LEITE EM PÓ INTEGRAL, PARA DIETA COM ZERO LACTOSE, EMBALAGEM DE 300G, ENRIQUECIDO DE VITAMINAS A, C, D, E, FERRO E ZINCO. EMBALAGEM RESISTENTE E NÃO VIOLADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA N 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA ACONDICIONADA EM FARDOS DE 10 KG VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA			
7	LEITE UHT INTEGRAL	14400.0	Litro
LEITE UHT INTEGRAL - LEITE INTEGRAL. ASPECTO: LÍQUIDO. COR BRANCA. ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES E NEM ODORES ESTRANHOS. REGISTRO SIF. ROTULAGEM OBRIGATORIA (RDC Nº 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 13/05/04, RDC Nº 266 DE 22/09/05, LEI Nº 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: TETRA PACK, CONTENDO 1.000ML DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 12 UNIDADES.			
8	MISTURA PARA PREPARO DE BEBIDA DE ARROZ	240.0	Unidade
MISTURA PARA PREPARO DE BEBIDA DE ARROZ - MISTURA PARA PREPARO DE LEITE A BASE DE ARROZ. INGREDIENTES BÁSICOS: ARROZ, MALTODEXTRINA, POLIDEXTROSE, FOSFATO DIBÁSICO, SULFATO DE MAGNÉSIO, ACIDO ASCÓRBICO, NICOTINAMIDA, BISGLICINATO FERROSO, ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFEROL, SULFATO DE ZINCO, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, SULFATO DE MANGANÊS, RIBOFLAVINA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA CLORIDRATO DE TIAMINA, SULFATO DE COBRE, ACETATO DE RETINOL, ÁCIDO FÓLICO, IODETO DE POTÁSSIO, MOLIBDATO DE SÓDIO, PICOLINATO DE CROMO, SELENITO DE SÓDIO, ERGOCALCIFEROL, CIANOCOBALAMINA, AROMA NATURAL DE BAUNILHA, ANTIUMECTANTE FOSFATO TRICÁLCICO, EDULCORANTES SUCRALOSE, GLICOSÍDIOS DE STEVIOL, TAUMATINA E SAL MARINHO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA CONTENDO NO MÍNIMO 200 GRAMAS DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTE.			
9	CARNE BOVINA EM BIFES CONGELADA	4160.0	Quilograma
CARNE BOVINA EM BIFES CONGELADA - CARNE BOVINA OBTIDA DO COXÃO MOLE BOVINO CORTADA EM ISCAS, COM GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. EMBALADA À VÁCUO TERMO FORMÁVEL, EM FILME DE ALTA BARREIRA CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODORE CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E TER REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). ROTULAGEM OBRIGATORIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº.10.674).			
10	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA	4160.0	Quilograma
CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA - CARNE BOVINA OBTIDA DO MÚSCULO BOVINO CORTADA EM ISCAS, COM GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. EMBALADA À VÁCUO TERMO FORMÁVEL, EM FILME DE ALTA BARREIRA CONTENDO 1000G			

Praça Soares Bulcão nº 197 - Centro - CEP: 62.650-000 - Uruburetama / Ceará

CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

da
ãoGoverno Mun
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
	DO PRODUTO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E TER REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). ROTULAGEM OBRIGATORIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E IN Nº.83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº10.674).		
11	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO)	7940.0	Quilograma
	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO) - CARNE BOVINA MOÍDA OBTIDA DO MÚSCULO BOVINO, COM GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. EMBALADA À VÁCUO TERMO FORMÁVEL, EM FILME DE ALTA BARREIRA CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E TER REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). ROTULAGEM OBRIGATORIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E IN Nº.83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº10.674).		
12	CARNE DE CHARQUE BOVINA	2040.0	Quilograma
	CARNE DE CHARQUE BOVINA - CARNE DE CHARQUE BOVINA, DIANTEIRA, SALGADA, DESSECADA E COM BAIXO PERCENTUAL DE GORDURA (NO MÁXIMO 15%). REGISTRO DO SIF OU SIF. EMBALAGEM A VÁCUO EM POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO PACOTES OU BANDEJAS DE 1 KG E 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 A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
13	CORTES CONGELADOS DE FRANGO (FILÉ DE PEITO)	8340.0	Quilograma
	CORTES CONGELADOS DE FRANGO (FILÉ DE PEITO) - CONGELADO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, 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 OU BANDEJAS DE 1 KG E 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 A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
14	FIGADO BOVINO EM BIFE	1680.0	Quilograma
	FIGADO BOVINO EM BIFE - MIÚDO BOVINO PROVENIENTE DA ESPÉCIE BOVINA SADIO, ABATIDO SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. PROCESSADO, CONGELADO, SEM PELE E SEM GORDURA. COR VERMELHA, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ASPECTO NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA. REGISTRO DO SIF OU SIF. EMBALADA À VÁCUO TERMO FORMÁVEL, EM FILME DE ALTA BARREIRA CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
15	FRANGO - COXA/SOBRECOXA DE FRANGO	8340.0	Quilograma
	FRANGO - COXA/SOBRECOXA DE FRANGO - CORTE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA DESOSSADA. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA NO210 DE 10111198 DO DAS/DIPOA). PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. COR AMARELO-ROSA SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. ROTULAGEM OBRIGATORIA (RDC NO.360/359 DE 23112103, RDC NO.259 DE 20109102, RDC NO.123 DE 13/05/04 E PORTARIA NO 210 DE 10111198 MAPA, LEI NO10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA EM POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO.		
16	FRANGO INTEIRO CONGELADO	3900.0	Quilograma
	FRANGO INTEIRO CONGELADO - FRANGO INTEIRO CONGELADO, ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO, SEGUIR A LEGISLAÇÃO REGISTRO SIF. PESO APROXIMADO DA UNIDADE 2KG. VALIDADE DE UM ANO APÓS A FABRICAÇÃO		
17	OVOS (VERMELHO)	4800.0	Bandeja
	OVOS (VERMELHO) - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: OVOS DE GALINHA " TIPO GRANDE", CASCA LISA. OS OVOS DEVERÃO ESTAR LIMPOS. NÃO PODERÃO ESTAR TRINCADOS. EMBALAGEM: CARTELA (BANDEJA) PLASTIFICADA CONTENDO 30 UNIDADES, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
18	PERNIL SUINO EM BIFES	1950.0	Quilograma
	PERNIL SUINO EM BIFES - CARNE SUÍNA PROCESSADA, CONGELADA, EM BIFES DE APROXIMADAMENTE 100G. APARÊNCIA PRÓPRIA DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CÁRNEO. EMBALADA À VÁCUO TERMO FORMÁVEL, EM FILME DE ALTA BARREIRA CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DE REGISTROS NO MINISTÉRIO DA SAÚDE/MAPA. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA.		
19	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO	5940.0	Quilograma
	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - AÇÚCAR CRISTAL - TIPO CRISTAL DE COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE IMPUREZAS, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO DE 1 KG, RESISTENTE E IMPERMEÁVEL. ACONDICIONADO EM FARDOS DE 10 KG OU 30 KG. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 (UM) ANO		
20	ALMÔNDEGAS BOVINAS AO MOLHO	10800.0	Unidade
	ALMÔNDEGAS BOVINAS AO MOLHO - ALMÔNDEGAS BOVINAS AO MOLHO, EM LATAS DE 420G, NÃO AMASSADAS, INVIOBADAS, LIVRE DE INSETOS, LARVAS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: CARNE BOVINA, ÁGUA, CEBOLA, FARINHA DE ROSCA, SAL, AÇÚCAR, POLPA DE TOMATE, SAL E CONDIMENTOS. ROTULAGEM OBRIGATORIA. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
21	AMIDO DE MILHO	1440.0	Unidade
	AMIDO DE MILHO - PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E ISENTAS DE MATERIAIS TERROSOS E PARASITAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS, SOB FORMA DE PÓ. EMBALADO EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO, CONTENDO 200G DO PRODUTO.		
22	ARROZ BRANCO, POLIDO, TIPO 1	10620.0	Quilograma
	ARROZ BRANCO, POLIDO, TIPO 1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSE: LONGO, FINO, TIPO I. O PRODUTO NÃO DEVE		

Praça Soares Bulcão nº 197 - Centro - CEP: 62.650-000 - Uruburetama / Ceará

CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

da
ãoGoverno Mun
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
	APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (EMPAPAMENTO). ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTACTA, LIVRE DE IMPUREZAS, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, RESISTENTE DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 01 KG, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
23	ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1	6970.0	Quilograma
	ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1 – ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1 – LONGO FINO COM GRÃOS INTEIROS, LIVRE DE IMPUREZAS, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. DEVE TER COR E ODORES CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO DE 1 KG, RESISTENTE E IMPERMEÁVEL. ACONDICIONADO EM FARDOS DE ATÉ 30 KG. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 (UM) ANO.		
24	CEREAL INFANTIL	4740.0	Pacote
	CEREAL INFANTIL - COM PROBIÓTICO SABORES VARIADOS (ARROZ, ARROZ E AVEIA, MILHO E MULTICEREAIS). ENRIQUECIDO VITAMINAS E MINERAIS. EMBALAGEM DE 180G. ROTULO COM ESPECIFICAÇÕES DOS VALORES NUTRICIONAIS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SABORES VARIADOS.		
25	FARELO DE AVEIA	1440.0	Pacote
	FARELO DE AVEIA - INGREDIENTES: FARELO DE AVEIA INTEGRAL. FONTE DE FIBRAS, BAIXO TEOR DE GORDURA, FARELO CONCENTRADA DE AVEIA, FIBRA ALIMENTAR BETA GLUCANA. ZERO GORDURA TRANS. EMBALAGEM: PRODUTO ACONDICIONADO EM CAIXA DE 165G A 170G, REGISTRO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO. ALERGICO: CONTÉM DERIVADOS DE AVEIA, PODE CONTER TRIGO, CEVADA E CENTEIO. CONTÉM GLUTÊM.		
26	FARINHA DE MANDIOCA	1440.0	Quilograma
	FARINHA DE MANDIOCA, TORRADA - TIPO "1" DE PRIMEIRA QUALIDADE, REGIONAL, TORRADA, GRUPO SECO, SUBGRUPO MÉDIA, CLASSE AMARELA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E LARVAS, SEM FERMENTAÇÃO OU RANÇO, SEM BOLORES OU LEVEDURAS. EMBALAGEM DE 1KG, TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA.		
27	FARINHA DE TRIGO - 1KG	1098.0	Quilograma
	FARINHA DE TRIGO - 1KG, CLASSIFICAÇÃO FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. RENDIMENTO SATISFATÓRIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 1KG DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 4 MESES.		
28	FEIJÃO CARIOCA	954.0	Quilograma
	FEIJÃO CARIOCA - GRUPO ANÃO. 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. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATORIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30KG.		
29	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1	1609.0	Quilograma
	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1 - EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1,0 KG EM FARDOS DE 20 A 30KG, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. ROTULAGEM OBRIGATORIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº. 10674/03).		
30	FEIJÃO PRETO - TIPO 1	794.0	Quilograma
	FEIJÃO PRETO - TIPO 1 - EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 1KG. GRÃOS INTELROS, ASPECTO BRILHOSO E INTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS, QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.		
31	FLOCOS DE BATATA	948.0	Quilograma
	FLOCOS DE BATATA - PRODUTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DA BATATA. CONTENDO 99% DE MATERIA PRIMA EM FORMA DE FLOCOS. DESTINADO A PREPARAÇÃO DE PURÊ. O PRODUTO DEVERÁ PERMITIR O PREPARO INSTANTANEO PELA ADIÇÃO DE AGUA, LEITE, MARGARINA E SAL. PRODUTO COM RENDIMENTO SUPERIOR A 80 PORÇÕES POR CADA QUILO DO PRODUTO. CONTÉM EMULSIFICANTE E471, REGULADOR DE ACIDEZ, TEMPERO E AROMA NATURAL. EMBALAGEM PRIMARIA DE 1KG.		
32	FLOCOS DE MILHO (TIPO FLOCÃO)	12860.0	Pacote
	FLOCOS DE MILHO (TIPO FLOCÃO) - FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS DE PLÁSTICO DE 500G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. OBRIGATORIO CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DO LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
33	MACARRÃO ARGOLINHA	3600.0	Pacote
	MACARRÃO ARGOLINHA - DE SÊMOLA, PASTEURIZADO. EM EMBALAGEM PRIMARIA DE 400G, INVOLADA COM REGISTRO. PRODUTO SEM IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O CONSUMO HUMANO E/OU O ARMAZENAMENTO. NÃO PODE ESTAR QUEBRADO DEMAIS E NEM APRESENTAR COLORAÇÃO ESCURA. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS NA DATA DA ENTREGA.		
34	MACARRÃO PARAFUSO	3600.0	Pacote
	MACARRÃO PARAFUSO - PARAFUSO COMUM, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE IMPUREZAS E AUSÊNCIA DE MICRO-ORGANISMOS, CAUSADORES DE DOENÇAS AO HOMEM. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E		

Praça Soares Bulcão nº 197 - Centro - CEP: 62.650-000 - Uruburetama / Ceará
CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br



Governo Mun
URUBURETAMA

Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
	CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM ATOXICA, INTEGRADA, NÃO VIOLADA, COM 500G. ACONDICIONADA EM FARDOS PLÁSTICO. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER OVOS, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.		
35	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	13860.0	Pacote
	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - ESPECIFICAÇÃO: MASSA ALIMENTÍCIA OBTIDA PELO EMPASTO E AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO SÊMOLA/SEMOLINA DE TRIGO. SEM OVOS, ENRIQUECIDA DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO. ASPECTO, ODOR, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS AO PRODUTO DESCRITO. LIVRE DE UMIDADE. ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO ATÓXICO, NÃO RECICLADO, PACOTES CONTENDO 400G A 500G DO PRODUTO, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO E LOTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. NÃO RECICLADO, TIPO FARDO, COM 10 PACOTES DE 400G A 500G. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER OVOS, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.		
36	MACARRÃO ZERO GLÚTEN	382.0	Pacote
	MACARRÃO ZERO GLÚTEN - TIPO ESPAGUETE SEM GLÚTEN, DE BOA QUALIDADE, UMIDADE INFERIOR A 13%. LIVRE DE IMPUREZAS E AUSÊNCIA DE MICRO-ORGANISMOS CAUSADORES DE DOENÇAS AO HOMEM, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM ATOXICA, ÍNTEGRA, NÃO VIOLADA, COM 500G. ACONDICIONADA EM FARDOS PLÁSTICO. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES. A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
37	PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA	3050.0	Pacote
	PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA - EMBALAGEM PLÁSTICA DE 400G. O PRODUTO DEVERÁ TER COMO INGREDIENTES BÁSICOS A PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E O CORANTE CARAMELO, APRESENTAR UM RENDIMENTO MÍNIMO DE 1:2 (UM PRA DOIS), OU SEJA, 1 (UMA) MEDIDA DESIDRATA RENDE 2 (DUAS) HIDRATADAS. DEVE ESTAR SECO E SOLTO NO PACOTE, NÃO APRESENTAR INSETOS OU MANCHAS NO CONTEÚDO. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ ESTÁ EXPRESSO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA E DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.		
38	SARDINHA EM CONSERVA	9900.0	Unidade
	SARDINHA EM CONSERVA - SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL, ENLATADA, COMPOSIÇÃO MÍNIMA: SARDINHA, ÓLEO COMESTÍVEL E SAL. NÃO CONTEM GLÚTEN. CONTÉM ÔMEGA 3 NATURALMENTE. PESO LÍQUIDO DE 125G DE PESO DRENADO DO PRODUTO. OBRIGATORIA NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REGISTRO NO SIF. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADA E INTACTAS CONTENDO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS.		
39	RAPADURA NATURAL	982.0	Quilograma
	RAPADURA NATURAL - ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO SÓLIDO OBTIDO PELA CONCENTRAÇÃO A QUENTE DO CALDO DE CANA. INGREDIENTES BÁSICOS: ÁGUA, MELAÇO DE CANA E AÇÚCAR. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA NÃO FERMENTADA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. ISENTOS DE ESSÊNCIAS, CORANTES NATURAIS OU ARTIFICIAIS, CONSERVADORES E EDULCORANTES. APRESENTAÇÃO INDIVIDUAL, TABLETES DE 40 GRAMAS. PACOTE PLÁSTICO DE 520G CONTENDO APROXIMADAMENTE 13 UNIDADES DO PRODUTO.		
40	BISCOITO TIPO MARIA - PACOTE 300G	7210.0	Pacote
	BISCOITO TIPO MARIA - PACOTE 300G - BISCOITO DOCE, TIPO MARIA - BISCOITO SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, PESO DE 05 (CINCO) GRAMAS POR UNIDADE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), GORDURA VEGETAL INTERESTERIFICADA, BICARBONATO DE SÓDIO, LECITINA DE SOJA, AÇÚCAR, AMIDO, SAL REFINADO, FERMENTO QUÍMICO E FERMENTO BIOLÓGICO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LÍQUIDO DE 300G. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4,2 KG OU 8,4 KG. PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 (SEIS) MESES		
41	BISCOITO TIPO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE	720.0	Pacote
	BISCOITO TIPO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE - COM DESCRIÇÃO DA AUSÊNCIA DE LACTOSE. DE BOA QUALIDADE, ÍNTEGRO, CROCANTE, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO, ZERO GORDURA TRANS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR MASCADO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, AMIDO DE MILHO, SAL, AROMATIZANTE, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO. EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO DE 350 A 400G, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DOS INGREDIENTES, PRAZO DE VALIDADE DE ATÉ. 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA E TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA E LEITE. NÃO CONTEM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.		
42	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO	4960.0	Pacote
	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO - BISCOITO OU BOLACHA DOCE TIPO ROSQUINHA, AROMATIZADO SABOR COCO. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL IODADO, COCO RALADO, FERMENTOS QUÍMICOS, AROMA IDÉNTICO AO NATURAL DE COCO. EMBALAGEM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO NO MÍNIMO 300G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO.		
43	BISCOITO, TIPO CREAM CRACKER - PACOTE 350G	9560.0	Pacote
	BISCOITO, TIPO CREAM CRACKER - PACOTE 350G - BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER -BISCOITO SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, PESO DE 05 (CINCO) GRAMAS POR UNIDADE, CROCANTE, DE MASSA FINA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), GORDURA VEGETAL INTERESTERIFICADA, BICARBONATO DE SÓDIO, LECITINA DE SOJA, AÇÚCAR, AMIDO, SAL REFINADO, FERMENTO QUÍMICO E FERMENTO BIOLÓGICO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		

Praça Soares Bulcão nº 197 – Centro – CEP: 62.650-000 – Uruburetama / Ceará
CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br



Governo Mun
URUBURETAMA

Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
	ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LÍQUIDO DE 350G. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4,2 KG OU 8,4 KG. PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES.		
44	PÃO MASSA FINA VITAMINADO	14400.0	Pacote
	PÃO MASSA FINA VITAMINADO - PÃO MASSA FINA TIPO HOT-DOG ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, MELHORADOR DE FARINHA, COMPOSTO LÁCTEO, SAL, MULTI VITAMINAS PP (NICOTINAMIDA), VITAMINAS B6, B2 E B1 E FERRO. CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 500G DO PRODUTO (10 UNIDADES). ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.		
45	PÃO, TIPO HAMBÚRGUER 500G	720.0	Pacote
	PÃO, TIPO HAMBÚRGUER 500G, INGREDIENTES FARINHA TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR/ MARGARINA E ÁGUA, PACOTE DE 500G. PACOTE COM 10 UNIDADES, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS E VALIDADE MÍNIMA DE 07 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA/MS/ MAPA.		
46	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - ZERO LACTOSE	720.0	Pacote
	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - ESPECIFICAÇÃO: BISCOITO OU BOLACHA DOCE TIPO ROSQUINHA, ZERO LACTOSE, AROMATIZADO SABOR CHOCOLATE. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, CORANTE CARAMELO, AMIDO DE MILHO, SAL IODADO, FERMENTOS QUÍMICOS, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CHOCOLATE, CACAU EM PÓ. LIVRE DE GORDURAS TRANS. EMBALAGEM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO NO MÍNIMO 300G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. PRAZO DE VALIDADE DE ATÉ 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.		
47	BATATA INGLESA	7200.0	Quilograma
	BATATA INGLESA - BATATA INGLESA CRUA TAMANHO MÉDIO. COM ASPECTO E COR PRÓPRIA, INTACTAS, TAMANHOS E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS ISENTAS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSOS, UNIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTA DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE.		
48	CEBOLA	7200.0	Quilograma
	CEBOLA - CEBOLA DE BOA QUALIDADE. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPAS INTACTAS E FIRMES, LIVRES DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.		
49	CENOURA	4900.0	Quilograma
	CENOURA. CENOURA INTEIRA CRUA, TAMANHO MÉDIO, NÃO AMASSADA, COM ODOR CARACTERÍSTICO, EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, FRESCO, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURAS ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UNIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTA DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE.		
50	PIMENTÃO	2320.0	Quilograma
	PIMENTÃO: PROCEDENTE DE ESPÉCIE Sã, FRESCA, NÃO ESTAR GOLPEADA E DANIFICADA POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA ESTAR ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHOS		
51	MELANCIA:	8200.0	Quilograma
	MELANCIA: DE TAMANHO REGULAR, DE 1ª QUALIDADE, REDONDA, CASCA LISA, GRAÚDA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA FIRME E INTACTA, FORNECIMENTO A GRANEL SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA		
52	LARANJA	8200.0	Quilograma
	LARANJA. BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, COM POLPAS INTACTAS E FIRMES, LIVRES DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.		
53	TOMATE	3456.0	Quilograma
	TOMATE - DE 1ª QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATUREZAÇÃO, SEM FERMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO.		
54	MAÇÃ NACIONAL	5800.0	Quilograma
	MAÇÃ NACIONAL FRESCA, ÍNTEGRA E FIRME COM GRAU DE MATUREZAÇÃO ADEQUADO, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, ISENTO DE SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. PRODUTO À GRANEL. ACONDICIONADO EM MONOBLOCOS DE PVC FRESTADOS. APRESENTANDO GRAU DE MATUREZAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.		
55	MELÃO	7200.0	Quilograma
	MELÃO, 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, GRAU DE MATUREZAÇÃO ADEQUADO, ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO FRESTADOS, IDENTIFICAÇÃO DO PESO, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, EMBALAGEM 1.0 QUILOGRAMAS		
56	MAMÃO	8200.0	Quilograma
	MAMÃO FORMOSA. DEVE ESTAR COM MATUREZAÇÃO "DA VEZ", POLPA FIRME AO TOQUE, SEM DEFORMIDADES NA CASCA. SEM AMOLECIMENTO, ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATERIA TERROSA, IMPUREZAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS.		
57	CHUCHU	3456.0	Quilograma
	CHUCHU - DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.		
58	REPOLHO LISO	1260.0	Quilograma

Praça Soares Bulcão nº 197 - Centro - CEP: 62.650-000 - Uruburetama / Ceará

CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

da
ãoGoverno Mun
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
	REPOLHO LISO - ÓTIMA QUALIDADE; SEM DEFEITO; FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO; INTACTA; FIRME E BEM DESENVOLVIDA, FRESCO, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; SEM DEFORMAÇÕES, DANOS.		
59	POLPA DE ACEROLA	1786.0	Quilograma
	POLPA DE ACEROLA - POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTE OU CORANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.		
60	POLPA DE CAJA	1786.0	Quilograma
	POLPA DE CAJA - POLPA DE FRUTA, SABOR CAJA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTE OU CORANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.		
61	POLPA DE CAJU	1786.0	Quilograma
	POLPA DE CAJU - POLPA DE FRUTA, SABOR CAJU. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTE OU CORANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.		
62	POLPA DE GOIABA	1786.0	Quilograma
	POLPA DE GOIABA - POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTE OU CORANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.		
63	POLPA DE MANGA	1786.0	Quilograma
	POLPA DE MANGA - POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTE OU CORANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.		
64	AÇAFRÃO (CÚRCUMA)	800.0	Pacote
	AÇAFRÃO (CÚRCUMA) - ESPECIARIA AROMÁTICA E CORANTE EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO INGREDIENTE, ISENTO DE BOLORES E UMIDADE E CONTEÚDO COM COR CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊ OU SACO PLÁSTICO CONTENDO 100 GRAMAS DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.		
65	ALHO	864.0	Quilograma
	ALHO - ALHO A GRANEL - BULBO INTEIRIÇO, SEM DENTES SOLTOS E DE BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHOS E COLORAÇÕES UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS. COR, ODOR E SABOR - CONFORME ESPÉCIE E VARIEDADE - SABOR PRÓPRIO.		
66	COLORÍFICO	5280.0	Pacote
	COLORÍFICO - INGREDIENTES: URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL. (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATORIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO.		
67	EXTRATO DE TOMATE	4320.0	Unidade
	EXTRATO DE TOMATE - PRODUTO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR (MÁXIMO DE 1%), SAL (MÁXIMO DE 5% DE CLORETO DE SÓDIO), ISENTO DE FERMENTAÇÕES. NÃO DEVE INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊ CONTENDO DE 300G DO PRODUTO.		
68	MARGARINA CREMOSA	1555.0	Unidade
	MARGARINA CREMOSA, INTERESTERIFICADA, COM SAL, COM NO MÍNIMO 70% DE LIPÍDIOS, P - MARGARINA CREMOSA, SEM SAL, COM NO MÍNIMO 70% DE LIPÍDIOS, POTE CONTENDO 500G		
69	MILHO VERDE EM CONSERVA	1648.0	Unidade
	MILHO VERDE EM CONSERVA - EMBALAGEM EM LATA DE 200G - MILHO VERDE EM CONSERVA, EMBALAGEM EM LATA		
70	ÓLEO DE SOJA REFINADO	1680.0	Unidade
	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. ROTULAGEM OBRIGATORIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900ML DO PRODUTO.		
71	SAL	1440.0	Quilograma
	SAL - SAL REFINADO A BASE DE CLORETO DE SÓDIO, IODADO DE POTÁSSIO, ANTUMECTANTES: FERRO CIANETO DE SÓDIO E ALUMÍNIO SILICATO DE SÓDIO. PARA CONSUMO DOMÉSTICO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES PLÁSTICOS DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. ACONDICIONADO EM FARDO DE 30 KG. VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ SER REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.		
72	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA (CONCENTRADO)	1960.0	Unidade
	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA (CONCENTRADO) - SEM GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INGREDIENTES: VINAGRE, ALHO, CEBOLA, LOURO, COENTRO, CRAVO, COMINHO E ÓLEO VEGETAL. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500ML, COM VALIDADE MÍNIMA DE 150 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.		
73	TEMPERO DESIDRATADO	850.0	Pacote
	TEMPERO DESIDRATADO - MIX DE VEGETAIS PARA PREPAROS CULINÁRIOS. INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, TOMATE, SALSA, CENOURA, SOLUÇÃO NATURAL A BASE DE CÚRCUMA, CEBOLA EM PÓ E ALHO.. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO CONTENDO 60 GRAMAS DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.		
74	VINAGRE DE ALCOOL 500 ML	1680.0	Unidade
	VINAGRE: fermentado, acético de álcool e água, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido, acondicionado em garrafa plástica de 500 ml, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação/validade/lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega		

Praça Soares Bulcão nº 197 - Centro - CEP: 62.650-000 - Uruburetama / Ceará
CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br



9.2. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.2.1. Os orçamentos foram realizados através de um software de gerenciamento das cotações de preços e compras governamentais para Prefeituras e diversos Órgãos Públicos, M2A Tecnologia (<https://compras.m2atecnologia.com.br/>). Através do sistema de cotações supracitado é possível realizar consulta avançada de itens em cestas de preços em diversos órgãos, obtidas através de contratações semelhantes, permitindo uma gestão eficaz e inteligente, dentre eles, os de maior destaque para este relatório foi a utilização da média aritmética dos orçamentos, considerando a classificação do objeto e o banco de preços do último ano, já que esses preços devem ser atuais, "preços de mercado". O valor estimado global é de **R\$ 4.229.578,30 (quatro milhões, duzentos e vinte e nove mil, quinhentos e setenta e oito reais e trinta centavos)**, conforme tabela abaixo e pesquisa de mercado, anexo a este Estudo Técnico Preliminar.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ	5677.0	Pacote	8,49	48.197,73
ACHOCOLATADO EM PÓ - PÓ PARA O PREPARO DE ACHOCOLATADO, CONSTITUÍDO DE: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, SORO DE LEITE EM PÓ, VITAMINAS (A, D3, E, C, B1, B2, B6, B9, B12), AROMATIZANTE DE BAUNILHA, CHOCOLATE E CARAMELO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 273 DE 22/09/05 - ANVISA E PORTARIA Nº.31 DE 13/01/98). ROTULAGEM OBRIGATORIA (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 DE 200G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 10 KG. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.					
2	BEBIDA LÁCTEA	8926.0	Litro	9,10	81.226,60
BEBIDA LÁCTEA - ESPECIFICAÇÃO: SABOR MORANGO, CONSISTENCIA CREMOÇA, SABOR CARACTERÍSTICO DA FRUTA, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO DE 900G, ATÓXICA, ESTÉRIL E FECHADA À VÁCUO. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/SIE-DIPOA. COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
3	CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL 70%.	920.0	Quilograma	54,59	50.222,80
CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL 70%. - MISTURA A BASE DE AÇÚCAR, CACAU ALCALINO EMULSIFICANTE, LECITINA DE SOJA. INGREDIENTES: CACAU EM PÓ SOLUVEL, LECITINA DE SOJA, AÇÚCAR. EMBALAGEM SACO DE POLIETILENO DE 1KG. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTEM GLUTEN. VALIDADE 12 MESES					
4	CREME DE LEITE - 200 GRAMAS	1672.0	Unidade	6,36	10.633,92
CREME DE LEITE - 200 GRAMAS - CREME DE LEITE USO CULINÁRIO, UHT. ORIGEM ANIMAL, EMBALADO EM TETRAPACK, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, DEVE SER RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DE PRODUTO					
5	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	7200.0	Quilograma	52,10	375.120,00
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - ESPECIFICAÇÃO: RICO EM VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES: LEITE EM PÓ INTEGRAL, MIX DE VITAMINAS (VITAMINA D3, VITAMINA E, VITAMINA K B1, VITAMINA B2, VITAMINA B3, VITAMINA B6, VITAMINA B7, VITAMINA B9, VITAMINA B5, VITAMINA B12) E MINERAIS (CÁLCIO, COBRE, CROMO, FERRO, IODO, FLUOR, FOSFORO, MAGNÉSIO, MANGANÊS, MOLIBDÊNIO, ZINCO, SELENIO). DEVERÁ CONTER EMULSIFICANTE DE LECITINA DE SOJA. PRODUTO DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). EMBALAGEM METALIZADA CONTENDO 1KG. NÃO FURADA, ESTUFADA, INVOLADA, LIVRE DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM COMPROMETER A SAÚDE HUMANA. ALÉRGICOS: CONTEM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. CONTEM LACTOSE. NÃO CONTEM GLUTEN.					
6	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ZERO LACTOSE	1840.0	Pacote	28,77	52.936,80
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ZERO LACTOSE - LEITE EM PÓ INTEGRAL, PARA DIETA COM ZERO LACTOSE, EMBALAGEM DE 300G, ENRIQUECIDO DE VITAMINAS A, C, D, E, FERRO E ZINCO. EMBALAGEM RESISTENTE E NÃO VIOLADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA N 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA ACONDICIONADA EM FARDOS DE 10 KG VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA					
7	LEITE UHT INTEGRAL	14400.0	Litro	9,80	141.120,00
LEITE UHT INTEGRAL - LEITE INTEGRAL. ASPECTO: LÍQUIDO. COR BRANCA. ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES E NEM ODORES ESTRANHOS. REGISTRO SIF. ROTULAGEM OBRIGATORIA (RDC Nº 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 13/05/04, RDC Nº 266 DE 22/09/05, LEI Nº 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: TETRA PACK, CONTENDO 1.000ML DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA CONTENDO 12 UNIDADES.					
8	MISTURA PARA PREPARO DE BEBIDA DE ARROZ	240.0	Unidade	29,48	7.075,20
MISTURA PARA PREPARO DE BEBIDA DE ARROZ - MISTURA PARA PREPARO DE LEITE A BASE DE ARROZ. INGREDIENTES BÁSICOS: ARROZ, MALTODEXTRINA, POLIDEXTROSE, FOSFATO DIBÁSICO, SULFATO DE MAGNÉSIO, ÁCIDO ASCÓRBICO, NICOTINAMIDA, BISGLICINATO FERROSO, ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFEROL, SULFATO DE ZINCO, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, SULFATO DE MANGANÊS, RIBOFLAVINA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA CLORIDRATO DE TIAMINA, SULFATO DE COBRE, ACETATO DE RETINOL, ÁCIDO FÓLICO, IÓDETO DE POTÁSSIO, MOLIBDATO DE SÓDIO, PICOLINATO DE CROMO, SELENITO DE SÓDIO, ERGOCALCIFEROL, CIANOCOBALAMINA, AROMA NATURAL DE BAUNILHA, ANTIUMECTANTE FOSFATO TRICALCÍCO, EDULCORANTES SUCRALOSE, GLICOSÍDIOS DE STEVIOL, TAUMATINA E SAL MARINHO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA CONTENDO NO MÍNIMO 200 GRAMAS DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES.					

Praça Soares Bulcão nº 197 - Centro - CEP: 62.650-000 - Uruburetama / Ceará

CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

da
ãoGoverno Mun
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
9	CARNE BOVINA EM BIFES CONGELADA	4160.0	Quilograma	54,95	228.592,00
CARNE BOVINA EM BIFES CONGELADA - CARNE BOVINA OBTIDA DO COXÃO MOLE BOVINO CORTADA EM ISCAS, COM GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. EMBALADA À VÁCUO TERMO FORMÁVEL, EM FILME DE ALTA BARREIRA CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E TER REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº10.674).					
10	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA	4160.0	Quilograma	51,33	213.532,80
CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA - CARNE BOVINA OBTIDA DO MÚSCULO BOVINO CORTADA EM ISCAS, COM GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. EMBALADA À VÁCUO TERMO FORMÁVEL, EM FILME DE ALTA BARREIRA CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E TER REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº10.674).					
11	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO)	7940.0	Quilograma	41,14	326.651,60
CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO) - CARNE BOVINA MOÍDA OBTIDA DO MÚSCULO BOVINO, COM GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. EMBALADA À VÁCUO TERMO FORMÁVEL, EM FILME DE ALTA BARREIRA CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E TER REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº10.674).					
12	CARNE DE CHARQUE BOVINA	2040.0	Quilograma	71,29	145.431,60
CARNE DE CHARQUE BOVINA - CARNE DE CHARQUE BOVINA, DIANTEIRA, SALGADA, DESSECADA E COM BAIXO PERCENTUAL DE GORDURA (NO MÁXIMO 15%). REGISTRO DO SIE OU SIF. EMBALAGEM A VÁCUO EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE COM 500G DO PRODUTO, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO COM 30 KG. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.					
13	CORTES CONGELADOS DE FRANGO (FILÉ DE PEITO)	8340.0	Quilograma	27,92	232.852,80
CORTES CONGELADOS DE FRANGO (FILÉ DE PEITO) - CONGELADO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, 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 OU BANDEJAS DE 1 KG E 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 A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
14	FIGADO BOVINO EM BIFE	1680.0	Quilograma	36,92	62.025,60
FIGADO BOVINO EM BIFE - MIÚDO BOVINO PROVENIENTE DA ESPÉCIE BOVINA SADIO, ABATIDO SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. PROCESSADO, CONGELADO, SEM PELE E SEM GORDURA. COR VERMELHA, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ASPECTO NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO. REGISTRO DO SIF OU SLE. EMBALADA À VÁCUO TERMO FORMÁVEL, EM FILME DE ALTA BARREIRA CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.					
15	FRANGO - COXA/SOBRECOXA DE FRANGO	8340.0	Quilograma	19,89	165.882,60
FRANGO - COXA/SOBRECOXA DE FRANGO - CORTE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA DESOSSADA. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº210 DE 10/11/198 DO DAS/DIPOA). PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE - ESTADUAL (SLE). ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. COR AMARELO-ROSADO SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E PORTARIA Nº 210 DE 10/11/198 MAPA, LEI Nº10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA EM POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO.					
16	FRANGO INTEIRO CONGELADO	3900.0	Quilograma	19,16	74.724,00
FRANGO INTEIRO CONGELADO - FRANGO INTEIRO CONGELADO, ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO, SEGUIR A LEGISLAÇÃO REGISTRO SIF. PESO APROXIMADO DA UNIDADE 2KG. VALIDADE DE UM ANO APÓS A FABRICAÇÃO					
17	OVOS (VERMELHO)	4800.0	Bandeja	24,46	117.408,00
OVOS (VERMELHO) - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: OVOS DE GALINHA " TIPO GRANDE", CASCA LISA. OS OVOS DEVERÃO ESTAR LIMPOS. NÃO PODERÃO ESTAR TRINCADOS. EMBALAGEM: CARTELA (BANDEJA) PLASTIFICADA CONTENDO 30 UNIDADES, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
18	PERNIL SUÍNO EM BIFES	1950.0	Quilograma	33,14	64.623,00
PERNIL SUÍNO EM BIFES - CARNE SUÍNA PROCESSADA, CONGELADA, EM BIFES DE APROXIMADAMENTE 100G. APARÊNCIA PRÓPRIA DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CARNEO. EMBALADA À VÁCUO TERMO FORMÁVEL, EM FILME DE ALTA BARREIRA CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DE REGISTROS NO MINISTÉRIO DA SAÚDE/MAPA. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA.					
19	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO	5940.0	Quilograma	4,84	28.749,60
AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - AÇÚCAR CRISTAL - TIPO CRISTAL DE COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE IMPUREZAS, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO DE 1 KG, RESISTENTE E IMPERMEÁVEL. ACONDICIONADO EM FARDOS DE 10 KG OU 30 KG. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 (UM) ANO					
20	ALMÔNDEGAS BOVINAS AO MOLHO	10800.0	Unidade	12,92	139.536,00

Praça Soares Bulcão nº 197 - Centro - CEP: 62.650-000 - Uruburetama / Ceará
CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br



Governo Mun
URUBURETAMA

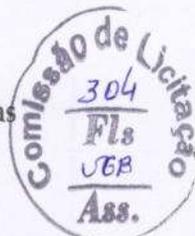
Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
	ALMÔNDEGAS BOVINAS AO MOLHO - ALMÔNDEGAS BOVINAS AO MOLHO, EM LATAS DE 420G, NÃO AMASSADAS, INVOLADAS, LIVRE DE INSETOS, LARVAS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: CARNE BOVINA, ÁGUA, CEBOLA, FARINHA DE ROSCA, SAL, AÇÚCAR, POLPA DE TOMATE, SAL E CONDIMENTOS. ROTULAGEM OBRIGATORIA. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
21	AMIDO DE MILHO	1440.0	Unidade	5,65	8.136,00
	AMIDO DE MILHO - PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E ISENTAS DE MATERIAIS TERROSOS E PARASITAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS, SOB FORMA DE PÓ. EMBALADO EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO, CONTENDO 200G DO PRODUTO.				
22	ARROZ BRANCO, POLIDO, TIPO 1	10620.0	Quilograma	7,13	75.720,60
	ARROZ BRANCO, POLIDO, TIPO 1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSE: LONGO, FINO, TIPO I. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (EMPAPAMENTO). ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTACTA, LIVRE DE IMPUREZAS, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, RESISTENTE DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, CONTENDO 01 KG, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
23	ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1	6970.0	Quilograma	7,32	51.020,40
	ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1 - ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1 - LONGO FINO COM GRÃOS INTEIROS, LIVRE DE IMPUREZAS, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. DEVE TER COR E ODORES CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO DE 1 KG, RESISTENTE E IMPERMEÁVEL. ACONDICIONADO EM FARDOS DE ATÉ 30 KG. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 (UM) ANO.				
24	CEREAL INFANTIL	4740.0	Pacote	7,32	34.696,80
	CEREAL INFANTIL - COM PROBIÓTICO SABORES VARIADOS (ARROZ, ARROZ E AVEIA, MILHO E MULTICEREAIS). ENRIQUECIDO VITAMINAS E MINERAIS. EMBALAGEM DE 180G. RÓTULO COM ESPECIFICAÇÕES DOS VALORES NUTRICIONAIS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SABORES VARIADOS.				
25	FARELO DE AVEIA	1440.0	Pacote	8,75	12.600,00
	FARELO DE AVEIA - INGREDIENTES: FARELO DE AVEIA INTEGRAL. FONTE DE FIBRAS, BAIXO TEOR DE GORDURA, FARELO CONCENTRADA DE AVEIA, FIBRA ALIMENTAR BETA GLUCANA. ZERO GORDURA TRANS. EMBALAGEM: PRODUTO ACONDICIONADA EM CAIXA DE 165G A 170G, REGISTRO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO. ALÉRGICO: CONTÉM DERIVADOS DE AVEIA, PODE CONTER TRIGO, CEVADA E CENTEIO. CONTÉM GLUTÉM.				
26	FARINHA DE MANDIOCA	1440.0	Quilograma	6,25	9.000,00
	FARINHA DE MANDIOCA, TORRADA - TIPO "1" DE PRIMEIRA QUALIDADE, REGIONAL, TORRADA, GRUPO SECO, SUBGRUPO MÉDIA, CLASSE AMARELA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E LARVAS, SEM FERMENTAÇÃO OU RANÇO, SEM BOLORES OU LEVEDURAS. EMBALAGEM DE 1KG, TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA.				
27	FARINHA DE TRIGO - 1KG	1098.0	Quilograma	6,85	7.521,30
	FARINHA DE TRIGO - 1KG, CLASSIFICAÇÃO FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. RENDIMENTO SATISFATÓRIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 1KG DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 4 MESES.				
28	FEIJÃO CARIOCA	954.0	Quilograma	8,31	7.927,74
	FEIJÃO CARIOCA - GRUPO ANÃO. 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. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATORIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30KG.				
29	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1	1609.0	Quilograma	9,43	15.172,87
	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1 - EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1,0 KG EM FARDOS DE 20 A 30KG, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. ROTULAGEM OBRIGATORIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº. 10674/03).				
30	FEIJÃO PRETO - TIPO 1	794.0	Quilograma	11,35	9.011,90
	FEIJÃO PRETO - TIPO 1 - EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 1KG. GRÃOS INTELROS, ASPECTO BRILHOSO E INTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIADADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS, QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.				
31	FLOCOS DE BATATA	948.0	Quilograma	38,30	36.308,40
	FLOCOS DE BATATA - PRODUTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DA BATATA. CONTENDO 99% DE MATERIA PRIMA EM FORMA DE FLOCOS. DESTINADO A PREPARAÇÃO DE PURÊ. O PRODUTO DEVERÁ PERMITIR O PREPARO INSTANTANEO PELA ADIÇÃO DE AGUA, LEITE, MARGARINA E SAL. PRODUTO COM RENDIMENTO SUPERIOR A 80 PORÇÕES POR CADA QUILO DO PRODUTO. CONTÉM EMULSIFICANTE E471, REGULADOR DE ACIDEZ, TEMPERO E AROMA NATURAL. EMBALAGEM PRIMARIA DE 1KG.				
32	FLOCOS DE MILHO (TIPO FLOCÃO)	12860.0	Pacote	2,58	33.178,80
	FLOCOS DE MILHO (TIPO FLOCÃO) - FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS DE PLASTICO DE 500G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICRO-				

Praça Soares Bulcão nº 197 - Centro - CEP: 62.650-000 - Uruburetama / Ceará

CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

da
ãoGoverno Mun
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
	ORGANISMOS 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. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.				
33	MACARRAO ARGOLINHA	3600.0	Pacote	6,81	24.516,00
	MACARRAO ARGOLINHA - DE SÊMOLA, PASTEURIZADO. EM EMBALAGEM PRIMARIA DE 400G, INVOLADA COM REGISTRO. PRODUTO SEM IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O CONSUMO HUMANO E/OU O ARMAZENAMENTO. NÃO PODE ESTAR QUEBRADO DE MAIS E NEM APRESENTAR COLORAÇÃO ESCURA. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS NA DATA DE ENTREGA.				
34	MACARRÃO PARAFUSO	3600.0	Pacote	7,77	27.972,00
	MACARRÃO PARAFUSO - PARAFUSO COMUM, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE IMPUREZAS E AUSÊNCIA DE MICRO-ORGANISMOS, CAUSADORES DE DOENÇAS AO HOMEM. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM ATOXICA, INTEGRAL, NÃO VIOLADA, COM 500G. ACONDICIONADA EM FARDOS PLÁSTICO. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER OVOS, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.				
35	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	13860.0	Pacote	6,08	84.268,80
	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - ESPECIFICAÇÃO: MASSA ALIMENTÍCIA OBTIDA PELO EMPASTO E AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO SÊMOLA/SEMOLINA DE TRIGO. SEM OVOS, ENRIQUECIDA DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO. ASPECTO, ODOR, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS AO PRODUTO DESCRITO. LIVRE DE UMIDADE. ISENTOS DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO ATÓXICO, NÃO RECICLADO, PACOTES CONTENDO 400G A 500G DO PRODUTO, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO E LOTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. NÃO RECICLADO, TIPO FARDO, COM 10 PACOTES DE 400G A 500G. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER OVOS, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.				
36	MACARRÃO ZERO GLÚTEN	382.0	Pacote	7,85	2.998,70
	MACARRÃO ZERO GLÚTEN - TIPO ESPAGUETE SEM GLÚTEN, DE BOA QUALIDADE, UMIDADE INFERIOR A 13%. LIVRE DE IMPUREZAS E AUSÊNCIA DE MICRO-ORGANISMOS CAUSADORES DE DOENÇAS AO HOMEM, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM ATOXICA, INTEGRAL, NÃO VIOLADA, COM 500G. ACONDICIONADA EM FARDOS PLÁSTICO. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES. A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
37	PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA	3050.0	Pacote	7,44	22.692,00
	PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA - EMBALAGEM PLÁSTICA DE 400G. O PRODUTO DEVERÁ TER COMO INGREDIENTES BÁSICOS A PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E O CORANTE CARAMELO, APRESENTAR UM RENDIMENTO MÍNIMO DE 1:2 (UM PRA DOIS), OU SEJA, 1 (UMA) MEDIDA DESIDRATA RENDE 2 (DUAS) HIDRATADAS. DEVE ESTAR SECO E SOLTO NO PACOTE, NÃO APRESENTAR INSETOS OU MANCHAS NO CONTEÚDO. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ ESTÁ EXPRESSO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA E DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.				
38	SARDINHA EM CONSERVA	9900.0	Unidade	6,76	66.924,00
	SARDINHA EM CONSERVA - SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL, ENLATADA, COMPOSIÇÃO MÍNIMA: SARDINHA, ÓLEO COMESTÍVEL E SAL. NÃO CONTEM GLÚTEN. CONTÉM ÔMEGA 3 NATURALMENTE. PESO LÍQUIDO DE 125G DE PESO DRENADO DO PRODUTO. OBRIGATÓRIA NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REGISTRO NO SIF. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADA E INTACTAS CONTENDO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS.				
39	RAPADURA NATURAL	982.0	Quilograma	11,27	11.067,14
	RAPADURA NATURAL - ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO SÓLIDO OBTIDO PELA CONCENTRAÇÃO A QUENTE DO CALDO DE CANA. INGREDIENTES BÁSICOS: ÁGUA, MELAÇO DE CANA E AÇÚCAR. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA NÃO FERMENTADA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. ISENTOS DE ESSÊNCIAS, CORANTES NATURAIS OU ARTIFICIAIS, CONSERVADORES E EDULCORANTES. APRESENTAÇÃO INDIVIDUAL, TABLETES DE 40 GRAMAS. PACOTE PLÁSTICO DE 520G CONTENDO APROXIMADAMENTE 13 UNIDADES DO PRODUTO.				
40	BISCOITO TIPO MARIA - PACOTE 300G	7210.0	Pacote	8,69	62.654,90
	BISCOITO TIPO MARIA - PACOTE 300G - BISCOITO DOCE, TIPO MARIA - BISCOITO SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, PESO DE 05 (CINCO) GRAMAS POR UNIDADE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTES INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), GORDURA VEGETAL INTERESTERIFICADA, BICARBONATO DE SÓDIO, LECITINA DE SOJA, AÇÚCAR, AMIDO, SAL REFINADO, FERMENTO QUÍMICO E FERMENTO BIOLÓGICO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LÍQUIDO DE 300G. ISENTOS DE SUJIDADES; MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4,2 KG OU 8,4 KG. PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES				
41	BISCOITO TIPO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE	720.0	Pacote	19,39	13.960,80
	BISCOITO TIPO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE - COM DESCRIÇÃO DA AUSÊNCIA DE LACTOSE. DE BOA QUALIDADE, ÍNTEGRO, CROCANTE, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO, ZERO GORDURA TRANS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR MASCADO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, AMIDO DE MILHO, SAL, AROMATIZANTE, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO. EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO DE 350 A 400G, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DOS INGREDIENTES, PRAZO DE VALIDADE DE ATÉ 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA E TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA E LEITE. NÃO CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.				
42	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO	4960.0	Pacote	8,22	40.771,20
	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO - BISCOITO OU BOLACHA DOCE TIPO ROSQUINHA, AROMATIZADO SABOR COCO.				

Praça Soares Bulcão nº 197 - Centro - CEP: 62.650-000 - Uruburetama / Ceará

CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

da
ãoGoverno Mun
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
	INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL IODADO, COCO RALADO, FERMENTOS QUÍMICOS, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE COCO. EMBALAGEM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO NO MÍNIMO 300G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO.				
43	BISCOITO, TIPO CREAM CRACKER - PACOTE 350G	9560.0	Pacote	7,50	71.700,00
	BISCOITO, TIPO CREAM CRACKER - PACOTE 350G - BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER -BISCOITO SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, PESO DE 05 (CINCO) GRAMAS POR UNIDADE, CROCANTE, DE MASSA FINA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), GORDURA VEGETAL INTERESTERIFICADA, BICARBONATO DE SÓDIO, LECTINA DE SOJA, AÇÚCAR, AMIDO, SAL REFINADO, FERMENTO QUÍMICO E FERMENTO BIOLÓGICO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LÍQUIDO DE 350G. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4,2 KG OU 8,4 KG. PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES.				
44	PÃO MASSA FINA VITAMINADO	14400.0	Pacote	8,98	129.312,00
	PÃO MASSA FINA VITAMINADO - PÃO MASSA FINA TIPO HOT-DOG ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, MELHORADOR DE FARINHA, COMPOSTO LÁCTEO, SAL, MULTI VITAMINAS PP (NICOTINAMIDA), VITAMINAS B6, B2 E B1 E FERRO. CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 500G DO PRODUTO (10 UNIDADES). ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.				
45	PÃO, TIPO HAMBÚRGUER 500G	720.0	Pacote	10,09	7.264,80
	PÃO, TIPO HAMBÚRGUER 500G, INGREDIENTES FARINHA TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR/ MARGARINA E ÁGUA, PACOTE DE 500G. PACOTE COM 10 UNIDADES, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS E VALIDADE MÍNIMA DE 07 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA/MS/ MAPA.				
46	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - ZERO LACTOSE	720.0	Pacote	8,59	6.184,80
	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - ESPECIFICAÇÃO: BISCOITO OU BOLACHA DOCE TIPO ROSQUINHA, ZERO LACTOSE, AROMATIZADO SABOR CHOCOLATE. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, CORANTE CARAMELO, AMIDO DE MILHO, SAL IODADO, FERMENTOS QUÍMICOS, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CHOCOLATE, CACAU EM PÓ. LIVRE DE GORDURAS TRANS. EMBALAGEM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO NO MÍNIMO 300G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. PRAZO DE VALIDADE DE ATÉ 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.				
47	BATATA INGLESA	7200.0	Quilograma	9,93	71.496,00
	BATATA INGLESA - BATATA INGLESA CRUA TAMANHO MÉDIO. COM ASPECTO E COR PRÓPRIA, INTACTAS, TAMANHOS E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS ISENTAS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSOS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTA DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE.				
48	CEBOLA	7200.0	Quilograma	5,90	42.480,00
	CEBOLA - CEBOLA DE BOA QUALIDADE. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPAS INTACTAS E FIRMES, LIVRES DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.				
49	CENOURA	4900.0	Quilograma	8,44	41.356,00
	CENOURA. CENOURA INTEIRA CRUA, TAMANHO MÉDIO, NÃO AMASSADA, COM ODOR CARACTERÍSTICO, EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, FRESCO, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURAS ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTA DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE.				
50	PIMENTÃO	2320.0	Quilograma	9,88	22.921,60
	PIMENTÃO: PROCEDENTE DE ESPÉCIE Sã, FRESCA, NÃO ESTAR GOLPEADA E DANIFICADA POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA ESTAR ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHOS				
51	MELANCIA:	8200.0	Quilograma	4,86	39.852,00
	MELANCIA: DE TAMANHO REGULAR, DE IA QUALIDADE, REDONDA, CASCA LISA, GRAÚDA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA FIRME E INTACTA, FORNECIMENTO A GRANEL SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA				
52	LARANJA	8200.0	Quilograma	5,57	45.674,00
	LARANJA. BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, COM POLPAS INTACTAS E FIRMES, LIVRES DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.				
53	TOMATE	3456.0	Quilograma	7,28	25.159,68
	TOMATE - DE 1ª QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO.				
54	MAÇÃ NACIONAL	5800.0	Quilograma	12,28	71.224,00
	MAÇÃ NACIONAL FRESCA, ÍNTEGRA E FIRME COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, ISENTO DE SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. PRODUTO À GRANEL. ACONDICIONADO EM MONOBLOCOS DE PVC FRESTADOS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.				

Praça Soares Bulcão nº 197 - Centro - CEP: 62.650-000 - Uruburetama / Ceará

CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

da
ãoGoverno Mun
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
55	MELÃO	7200.0	Quilograma	7,42	53.424,00
MELÃO, 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO, ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO FRESTADOS, IDENTIFICAÇÃO DO PESO, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, EMBALAGEM 1.0 QUILOGRAMAS					
56	MAMÃO	8200.0	Quilograma	7,57	62.074,00
MAMÃO FORMOSA. DEVE ESTAR COM MATURAÇÃO "DA VEZ", POLPA FIRME AO TOQUE, SEM DEFORMIDADES NA CASCA. SEM AMOLECIMENTO, ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATERIA TERROSA, IMPUREZAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS.					
57	CHUCHU	3456.0	Quilograma	4,70	16.243,20
CHUCHU - DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.					
58	REPOLHO LISO	1260.0	Quilograma	6,96	8.769,60
REPOLHO LISO - ÓTIMA QUALIDADE; SEM DEFEITO; FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO; ÍNTEGRA; FIRME E BEM DESENVOLVIDA, FRESCO, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; SEM DEFORMAÇÕES, DANOS.					
59	POLPA DE ACEROLA	1786.0	Quilograma	12,37	22.092,82
POLPA DE ACEROLA - POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTE OU CORANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.					
60	POLPA DE CAJA	1786.0	Quilograma	19,73	35.237,78
POLPA DE CAJA - POLPA DE FRUTA, SABOR CAJA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTE OU CORANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.					
61	POLPA DE CAJU	1786.0	Quilograma	10,58	18.895,88
POLPA DE CAJU - POLPA DE FRUTA, SABOR CAJU. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTE OU CORANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.					
62	POLPA DE GOIABA	1786.0	Quilograma	12,36	22.074,96
POLPA DE GOIABA - POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTE OU CORANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.					
63	POLPA DE MANGA	1786.0	Quilograma	12,93	23.092,98
POLPA DE MANGA - POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTE OU CORANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.					
64	AÇAFRÃO (CÚRCUMA)	800.0	Pacote	6,85	5.480,00
AÇAFRÃO (CÚRCUMA) - ESPECIARIA AROMÁTICA E CORANTE EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE QUALQUER OUTRO INGREDIENTE, ISENTO DE BOLORES E UMIDADE E CONTEÚDO COM COR CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊ OU SACO PLÁSTICO CONTENDO 100 GRAMAS DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.					
65	ALHO	864.0	Quilograma	33,02	28.529,28
ALHO - ALHO A GRANEL - BULBO INTEIRIÇO, SEM DENTES SOLTOS E DE BOA QUALIDADE, FIRME E ÍNTEGRA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHOS E COLORAÇÕES UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS. COR, ODOR E SABOR - CONFORME ESPÉCIE E VARIEDADE - SABOR PRÓPRIO.					
66	COLORÍFICO	5280.0	Pacote	2,80	14.784,00
COLORÍFICO - INGREDIENTES: URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL. (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATORIA (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.					
67	EXTRATO DE TOMATE	4320.0	Unidade	9,40	40.608,00
EXTRATO DE TOMATE - PRODUTO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR (MÁXIMO DE 1%), SAL (MÁXIMO DE 5% DE CLORETO DE SÓDIO), ISENTO DE FERMENTAÇÕES. NÃO DEVE INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊ CONTENDO DE 300G DO PRODUTO.					
68	MARGARINA CREMOSA	1555.0	Unidade	16,16	25.128,80
MARGARINA CREMOSA, INTERESTERIFICADA, COM SAL, COM NO MÍNIMO 70% DE LIPÍDIOS, P - MARGARINA CREMOSA, SEM SAL, COM NO MÍNIMO 70% DE LIPÍDIOS, POTE CONTENDO 500G.					
69	MILHO VERDE EM CONSERVA	1648.0	Unidade	4,64	7.646,72
MILHO VERDE EM CONSERVA - EMBALAGEM EM LATA DE 200G - MILHO VERDE EM CONSERVA, EMBALAGEM EM LATA					
70	ÓLEO DE SOJA REFINADO	1680.0	Unidade	11,05	18.564,00
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. ROTULAGEM OBRIGATORIA (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: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900ML DO PRODUTO.					
71	SAL	1440.0	Quilograma	1,33	1.915,20
SAL - SAL REFINADO A BASE DE CLORETO DE SÓDIO, IODADO DE POTÁSSIO, ANTUMECTANTES: FERRO CIANETO DE SÓDIO E ALUMÍNIO SILICATO DE SÓDIO. PARA CONSUMO DOMÉSTICO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES PLÁSTICOS DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. ACONDICIONADO EM FARDO DE 30 KG. VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ SER REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.					
72	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA (CONCENTRADO)	1960.0	Unidade	4,92	9.643,20

Praça Soares Bulcão nº 197 - Centro - CEP: 62.650-000 - Uruburetama / Ceará
CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

da
ãoGoverno Mun
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA (CONCENTRADO) – SEM GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INGREDIENTES: VINAGRE, ALHO, CEBOLA, LOURO, COENTRO, CRAVO, COMINHO E ÓLEO VEGETAL. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500ML, COM VALIDADE MÍNIMA DE 150 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.				
73	TEMPERO DESIDRATADO	850.0	Pacote	12,60	10.710,00
	TEMPERO DESIDRATADO - MIX DE VEGETAIS PARA PREPAROS CULINÁRIOS. INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, TOMATE, SALSA, CENOURA, SOLUÇÃO NATURAL A BASE DE CURCUMA, CEBOLA EM PÓ E ALHO.. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO CONTENDO 60 GRAMAS DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.				
74	VINAGRE DE ALCOOL 500 ML	1680.0	Unidade	3,20	5.376,00
	VINAGRE: fermentado, acético de álcool e água, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido, acondicionado em garrafa plástica de 500 ml, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação/validade/lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega				

10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

10.1. A solução proposta para atender à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados a composição da merenda escolar junto a escolas da rede pública municipal mantidas pela Secretaria de Educação de Uruburetama, engloba a seleção de produtos que atendam às exigências de qualidade. Com base na Lei nº 14.133/2021, que estabelece os procedimentos para licitações e contratações públicas, realizou-se um estudo detalhado considerando as alternativas disponíveis no mercado, visando identificar os itens que atendam as necessidades da Administração Pública. Além disso, levou-se em conta o atendimento aos princípios de sustentabilidade e inclusão, alinhados às melhores práticas e à jurisprudência atual.

10.2. Conforme o Art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e as disposições contidas no Capítulo VII, Seção I do Decreto Municipal nº 030102/2023, a estimativa de preços para a contratação foi realizada mediante pesquisa de mercado, assegurando que os valores estejam em acordo com os praticados no setor, considerando a qualidade e as especificações técnicas necessárias. A seleção dos itens priorizou, quando possível, produtos que garantam maior eficiência, economia de recursos e menor impacto ambiental, cumprindo com os requisitos de desenvolvimento nacional sustentável estipulados pelo Art. 26 desta mesma lei.

10.3. Fundamentando-se nos preceitos de análise de riscos e gestão eficiente tão enfatizados pela Lei nº 14.133/2021, foi desenvolvido um planejamento para implementação dos produtos que inclui fases de análise técnica prévia e acompanhamento pós-aquisição. Tal estratégia garante não apenas que os produtos adquiridos estejam alinhados às necessidades operacionais e aos objetivos de políticas sociais do município de Uruburetama, mas também que haja uma garantia de adoção efetiva e de máximo aproveitamento dos recursos investidos.

10.4. Considerando que os gêneros alimentícios são produtos comuns que podem ser encontrado no mercado sem maiores dificuldades, podendo ser fornecidos por diversas empresas, conforme disposto nas legislações vigentes e na Lei Federal nº 14133/2021 será perfeitamente possível a contratação mediante realização de **Pregão** em sua forma **Eletrônica**, inclusive, para a busca da proposta mais vantajosa para a administração, princípio basilar das contratações públicas, que permite a maior concorrência e competitividade das empresas fornecedoras, adotando o modo de disputa **ABERTO** e **FECHADO**, para negociação/disputa de preços.

10.5. Conclui-se que a solução descrita se alinha integralmente às diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021, oferecendo uma resposta eficaz e estratégica às necessidades identificadas, adotando práticas de mercado que garantem o melhor valor para administração pública e para a sociedade, sem negligenciar os aspectos de sustentabilidade, inclusão e inovação.

11. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

11.1. A análise para determinar o parcelamento ou não do objeto da contratação considerou todos os aspectos técnicos, econômicos e mercadológicos relevantes, conforme orienta a Lei nº 14.133/2021. Esta seção detalha as considerações feitas e as decisões tomadas nesse sentido.

Avaliação da Divisibilidade do Objeto: O objeto pretendido, consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados a composição da merenda escolar junto a escolas da rede pública mantidas pela Secretaria de Educação do Município de Uruburetama, foi cuidadosamente analisado quanto à sua divisibilidade. Portanto, concluiu-se que o procedimento licitatório deverá ser feito por itens, sem prejuízo dos resultados pretendidos.



da
ção

Governo Mun
URUBURETAMA

Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



Decisão pelo Não Parcelamento: Aplicou-se a decisão pelo não parcelamento, visto que a divisibilidade do objeto se mostrou plenamente adequada sem prejuízos significantes quanto à economia de escala ou impacto nos resultados pretendidos.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

12.1. Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

13. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

13.1 Este ETP está em conformidade com as metas e objetivos previstos no planejamento orçamentário do Plano Anual de Contratações (PPA), Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO), Lei Orçamentária Anual (LOA) e em conformidade com as exigências da Lei Federal nº 14.133/2021.

14. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

14.1. A aquisição de gêneros alimentícios destinados a composição da merenda escolar junto a escolas da rede pública municipal mantidas pela Secretaria de Educação de Uruburetama visa atender a necessidades básicas de nutrição, saúde e bem-estar, seguindo as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021.

14.2. A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar nas escolas públicas municipais de Uruburetama visa diversos resultados importantes. Entre eles estão:

I - Crescimento e desenvolvimento saudável: Garantir que os alunos recebam refeições balanceadas e nutritivas, contribuindo para seu crescimento físico e mental.

II - Melhoria do rendimento escolar: Uma alimentação adequada pode melhorar a concentração e o desempenho acadêmico dos estudantes.

III - Segurança alimentar e nutricional: Assegurar que todos os alunos tenham acesso a alimentos seguros e nutritivos, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade social.

IV - Formação de hábitos alimentares saudáveis: Promover a educação alimentar e nutricional, ajudando os alunos a desenvolver hábitos alimentares saudáveis desde cedo.

14.3. Com a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escola espera-se também reduzir a evasão escolar, uma vez que, alunos que recebem uma refeição nutritiva têm mais chances de frequentar a escola regularmente, pois sabem que terão pelo menos uma refeição garantida durante o dia. No contexto social familiar, a merenda escolar pode aliviar a carga econômica das famílias, especialmente aquelas em situação de vulnerabilidade, permitindo que os alunos se concentrem mais nos estudos

14.4. Esses objetivos são essenciais para garantir que a merenda escolar não apenas nutra, mas também educa e protege os alunos, promovendo um ambiente escolar mais saudável e produtivo.

14.5. Em resumo, a aquisição de alimentos para a merenda escolar em Uruburetama é uma ação que visa promover a saúde, o bem-estar e o desenvolvimento dos alunos, além de contribuir para o desenvolvimento local e a segurança alimentar da comunidade.

14.6. Esses resultados pretendidos estão alinhados aos objetivos da Lei nº 14.133/2021, que, conforme seu art. 11, busca assegurar, entre outros, a eficiência nas contratações públicas, o desenvolvimento nacional sustentável e a obtenção de proposições capazes de satisfazer as necessidades da Administração Pública com o melhor custo benefício. Portanto, através da consecução desses objetivos, espera-se que a Secretaria de Educação alcance um novo nível de excelência em seus serviços na rede pública de ensino do município, beneficiando diretamente aos estudantes e a comunidade e reafirmando o compromisso com a gestão pública eficiente e transparente.

15. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO:

Para garantir a eficácia e eficiência da aquisição de gêneros alimentícios destinados a composição da merenda escolar junto a escolas da rede pública municipal mantidas pela Secretaria de Educação de Uruburetama, uma série de providências deverão ser adotadas pela administração pública municipal, conforme detalhado a seguir:

Realização de auditoria prévia para avaliação das condições físicas das instalações onde os produtos serão alocados, a fim de identificar necessidades de adaptação ou melhorias infraestruturais para adequado armazenamento e utilização dos produtos.

Capacitação dos servidores públicos envolvidos nos programas de alimentação escolar sobre a correta utilização e conservação dos produtos.

Desenvolvimento de um plano de gestão de bens de consumo, incluindo processos para controle de inventário, realocação de recursos, manutenção preventiva e corretiva dos locais onde os produtos serão armazenados, além de estratégias para eventual descarte ambientalmente correto.

Implementação de um sistema informatizado para acompanhamento e fiscalização da entrega e utilização efetiva dos gêneros alimentícios nos programas de merenda escolar, assegurando transparência e permitindo avaliação constante do impacto desses recursos na melhoria do atendimento à comunidade.

Elaboração de mecanismos de comunicação eficazes para disseminação das informações relacionadas às novas aquisições junto aos servidores públicos, estudantes e à comunidade em geral, fortalecendo a percepção sobre os investimentos realizados e seus benefícios.

Preparação e realização de processo licitatório, observando as diretrizes e princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, para a escolha de fornecedores que atendam às especificações técnicas e padrões de qualidade estabelecidos, garantindo a aquisição de materiais adequados às necessidades dos programas sociais.

Garantia de que todos os processos relativos à aquisição, desde a elaboração do Estudo Técnico Preliminar até a efetiva implementação dos bens, estejam alinhados com as leis orçamentárias e os planos de investimento do município, assegurando a responsabilidade fiscal e a aplicação eficiente dos recursos públicos.

Essas providências são fundamentais para que a aquisição de gêneros alimentícios destinados a composição da merenda escolar junto a escolas da rede pública municipal atenda efetivamente às necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE, contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados pela Secretaria de Educação de Uruburetama à sua população.

16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

16.1. Das obrigações da contratada: os principais impactos ambientais causados pelos gêneros alimentícios estão associados ao processo produtivo e à geração de resíduos orgânicos e inorgânicos (embalagem pós-uso). Com relação aos impactos oriundos da produção, as contratadas deverão se atentar para as práticas de mitigação e adoção de tecnologias mais limpas, e cumprir as Leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. Além disso, devem atender aos requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO. Finalmente, os bens devem ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, e se possível, que utilizem materiais recicláveis.

16.2. Das obrigações do contratante: o desperdício de alimentos impacta negativamente em termos econômicos e principalmente ambientais, uma vez que acarreta poluição e uso desnecessário da terra, pois as áreas desmatadas para cultivo, poderiam ser áreas de mata intactas, mantidas a fim de promover a preservação ambiental, além disso, gera o uso excessivo de recursos hídricos, poluição do solo e da água, entre outros. Diante do exposto, algumas medidas simples devem ser adotadas com a finalidade de mitigar os possíveis danos ambientais causados, tais como promoção de oficinas de educação ambiental para os responsáveis pela preparação das comidas, com o propósito de orientar a evitar o desperdício de alimentos desde a hora do preparo além de seguirem normas de descarte consciente de embalagens e resíduos considerados degradáveis, além disso sugere-se a verificação do quantitativo de beneficiários regulares, para não haver a oferta maior que a demanda, o reaproveitamento das sobras orgânicas para alimentação animal, e a separação dos resíduos inorgânicos para a reciclagem, indo para o aterro sanitário somente os rejeitos.



da
ção

Governo Mun
URUBURETAMA

Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



17. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:

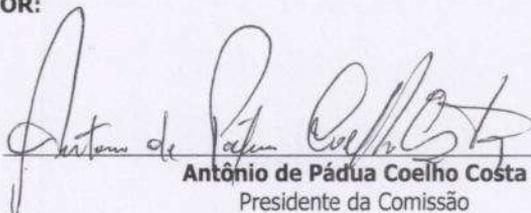
17.1. Esta equipe de planejamento e demandantes declaram viável esta contratação, mostrando-se tecnicamente possível e fundamentalmente necessária, para melhora a alimentação de estudantes da rede pública municipal mantidos pela Secretaria de Educação de Uruburetama.

Ante o exposto, as informações anexadas são uma junção de tudo que foi considerado para justificar a manutenção e/ou aumento na quantidade dos produtos. Com a apresentação desses documentos e analisado o alinhamento entre eles, esta equipe não vislumbra impossibilidade para a concessão.

Diante da declaração de viabilidade da contratação neste documento, encaminhe-se para, com base neste Estudo Técnico Preliminar, a elaboração do Termo de Referência.

Uruburetama/CE, 02 de dezembro de 2024.

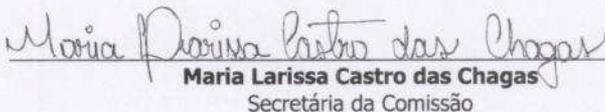
ELABORADO POR:



Antônio de Pádua Coelho Costa
Presidente da Comissão



Laira Lima dos Santos
Coordenadora da Comissão



Maria Larissa Castro das Chagas
Secretária da Comissão



MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCO

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios destinados a composição da merenda escolar junto a escolas da rede pública municipal mantidas pela Secretaria de Educação.

I – INTRODUÇÃO

Considerando a inovação da NLLC, e em atendimento ao Art. 6º, inciso XLI, da Lei Federal nº 14.133/21, a instauração do presente processo se faz necessário para contratação de empresas do ramo pertinente para fornecimento de gêneros alimentícios para suprir a necessidade da Secretaria de Educação, a fornecer alimentação saudável aos alunos da rede municipal de ensino, conforme justificativa da necessidade descritas no item 5 do Estudo Técnico Preliminar - ETP.

II – DEFINIÇÃO DOS IMPACTOS

A análise qualitativa dos riscos é realizada por meio da classificação escala da probabilidade e do impacto, conforme a tabela de referência a seguir.

Descrição dos impactos:

CLASSIFICAÇÃO	VALOR
Baixo	05
Médio	10
Alto	15

- **Baixo:** Danos que não comprometem o processo/serviço. Devem ser catalogados nos relatórios pós-contratuais com vistas a novo planejamento.
- **Médio:** Danos que comprometem parcialmente o processo/serviço, atrasando-o ou interferindo em sua qualidade.
- **Alto:** Danos que comprometem a essência do processo/serviço, impedindo-o de seguir seu curso.

A análise quantitativa dos riscos consiste na classificação conforme a relação entre a probabilidade e o impacto, tal classificação resultará no nível do risco e direcionará as ações relacionadas aos riscos durante a fase de planejamento e gestão do contrato.

Matriz Probabilidade x Impacto

O produto da probabilidade pelo impacto de cada risco deve se enquadrar em uma região da matriz probabilidade x impacto. Caso o risco enquadre-se na região verde, seu nível de risco é entendido como baixo, logo admite-se a aceitação ou adoção das medidas preventivas.

Se estiver na região amarela, entende-se como médio e na região vermelha, entende-se como nível de risco alto.

Nos casos de riscos classificados como médio e alto, serão adotadas as medidas preventivas previstas.

III. ÁREAS ENVOLVIDAS

Secretaria de Educação:

*Secretária Municipal

*Equipe da Gestão Administrativa

Comissão de Planejamento das Contratações Públicas

Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)

Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Compras)

IV. RISCOS RELACIONADOS AO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO

Risco 1: Atraso ou demora na conclusão dos processos administrativo e jurídico de contratação:

a. Probabilidade: Baixo

b. Impacto: Médio

c. Dano: Atraso no cumprimento do convênio entre o município e o Ministério da Saúde

Praça Soares Bulcão nº 197 – Centro – CEP: 62.650-000 – Uruburetama / Ceará

CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

da
ção

Governo Mun
URUBURETAMA

Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



- d. Classificação: Interna.
e. Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Definir cronograma preventivo de trabalho, prevendo prazo amplo para realização de análises.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Educação
Encaminhar autos para análise jurídica respeitando os prazos programados para análise e para a contratação	Secretária Municipal
Acompanhamento junto à Secretaria de Administração quanto as fases do processo.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Educação

- f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Realizar Planejamento antecipado a fim de realizar a contratação pretendida em tempo suficiente.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Educação Secretária Municipal

Risco 2: Falta de clareza ou erro na descrição dos objetos a serem adquiridos.

- a. Probabilidade: Médio
b. Impacto: Médio
c. Dano: Atraso no processo licitatório
d. Classificação: interna.
e. Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Realização de Estudo Técnico Preliminar acurado.	Comissão de Planejamento das Contratações Públicas
Consultar contratações similares para elaborar o Estudo Técnico Preliminar.	
Consultar fornecedores durante a elaboração do Estudo Técnico Preliminar.	
Realizar reuniões com a equipe de planejamento para debater sobre o descritivo.	

- f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Prestar esclarecimentos quanto à descrição do objeto.	Secretária de Saúde
Realizar a devida adequação no início da execução, em comum acordo com a CONTRATADA.	
Cancelamento ou revogação da licitação e republicação do edital.	Secretária de Saúde Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)

Risco 3: Não realizar ampla pesquisa de mercado durante o estudo técnico preliminar da contratação.

- a. Probabilidade: Baixo
b. Impacto: Médio
c. Dano: Aquisição com valores acima do praticado pelo mercado, coibindo a contratação mais vantajosa à Administração.
d. Classificação: Interna.
e. Ações de Prevenção:

da
çãoGoverno Mun
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

Ação Preventiva	Responsáveis
Realização de Estudo Técnico Preliminar acurado.	Comissão de Planejamento das Contratações Públicas
Efetuar levantamento de contratações similares feitas por outros órgãos, consultar sítios da internet, pesquisar em bancos de preços públicos, de modo a buscar o maior número possível de fontes.	

f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Revalidar a pesquisa de mercado	Secretária de Saúde Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Educação
Cancelar ou revogar a licitação e republicar o edital	Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)

Risco 4: Não aprovação do termo de referência

- a. Probabilidade: Baixo
- b. Impacto: Médio
- c. Dano: Não aquisição do bem.
- d. Classificação: Política, interna, jurídica e orçamentária.
- e. Ações de Prevenção:

Ação reventiva	Responsáveis
Reunião com autoridades superiores para sensibilização e aprovação do Termo de Referência	Secretária de Saúde Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Educação
Análise para possíveis adequações no Termo de Referência	

f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Reunião de alinhamento para apresentação quanto reprovação do Termo de Referência.	Secretária de Saúde Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Educação

Risco 5: Indisponibilidade orçamentária frente a valores orçados nos primeiros levantamentos de mercado (ausência de recursos orçamentários ou financeiros).

- a. Probabilidade: Médio
- b. Impacto: Alto
- c. Dano: Indisponibilidade da aquisição.
- d. Classificação: Interna, orçamentária.
- e. Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Reservar dotação orçamentária adequada e Realizar pré-empenho da despesa	Equipe Gestão Administrativa Secretaria de Educação

f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Realizar Planejamento orçamentário a fim de realizar a contratação como solução pretendida.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Educação

Risco 6: Existência de outras demandas prioritárias de contratações

- a. Probabilidade: Baixo
- b. Impacto: Baixo



da
ção

Governo Mun
URUBURETAMA

Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



- c. Dano: Atraso na efetivação da aquisição e consequentemente vencimento prazo do convenio
d. Classificação: Interna.
e. Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Definir o cronograma de trabalho com todos os responsáveis envolvidos	Secretária de Saúde

f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Repriorizar atividades	Secretária de Saúde

Risco 7: Recusa da vencedora em assinar o contrato

1. Probabilidade: Médio
2. Impacto: Baixo
3. Dano: Atraso na efetivação da aquisição.
4. Classificação: Externa
5. Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Elaborar Estudo Técnico Preliminar, Análise de Riscos e Termo de Referência que apresentem estudo comparativo realizado e de forma a atender às reais necessidades com preços e prazos factíveis e que atenda às necessidades da Administração.	Comissão de Planejamento das Contratações Públicas

6. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Convocar a próxima empresa classificada para assumir o contrato	Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)
Abrir processo de sanção.	Secretária de Saúde

Risco 8: Proposta do pregão com valor superior ao estimado

- a. Probabilidade: Baixo
- b. Impacto: Médio
- c. Dano: Licitação fracassada
- d. Classificação: Interna e Externa
- e. Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Acompanhar as apresentações de propostas e analisar a planilha da licitante.	Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)
Elaborar de forma precisa o valor de referência, por meio de consulta a uma ampla fonte de dados.	Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Compras)

f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Desclassificar empresa em caso de proposta acima do valor estimado.	Agente de Contratação/Pregoeiro
Negociar o valor com as licitantes	Agente de Contratação/Pregoeiro



Analisar a participação e disputa de lances do pregão e a viabilidade do melhor valor obtido em relação ao máximo valor aceitável.

Agente de Contratação/Pregoeiro

Risco 09: Proposta do pregão com valor muito inferior ao do mercado

- a. Probabilidade: Médio
- b. Impacto: Médio
- c. Dano: Licitação fracassada
- d. Classificação: Interna e Externa
- e. Ações de Prevenção:



Ação Preventiva	Responsáveis
Acompanhamento das apresentações de propostas.	Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)
Realizar análise crítica dos preços propostos. Realizar ampla pesquisa de mercado analisar o risco de falha na execução do contrato por oferecimento de preços inexequíveis	Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)

f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Promover abertura de diligência solicitando que a empresa comprove a exequibilidade dos preços propostos.	Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)
Desclassificar empresa caso haja comprovação da inexequibilidade dos preços.	
Convocar a próxima empresa classificada para assumir o contrato.	

Risco 10: Apresentação de recurso

- a. Probabilidade: baixo
- b. Impacto: Médio
- c. Dano: Atraso na contratação
- d. Classificação: Interna e Externa
- e. Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Realizar adequada instrução processual.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Educação Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)
Realizar boa condução do certame.	Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)

f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Reabrir o certame, com aproveitamento de todos os atos não comprometidos.	Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)

Risco 11: Atraso na entrega do produto devido subcontratação

- a. Probabilidade: baixo
- b. Impacto: Médio



- c. Dano: Atraso no recebimento do objeto e conseqüentemente a falta deste.
d. Classificação: Externa
e. Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Acompanhar e cobrar da empresa o cumprimento integral do instrumento de contrato	Fiscais e gestor do contrato ou instrumento equivalente
Prever no Termo de Referência a aplicação das penalidades cabíveis por inexecução parcial ou total do contrato.	

f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Notificar imediatamente à empresa para cumprimento do contrato.	Fiscais e gestor do contrato ou instrumento equivalente
Aplicação das penalidades cabíveis por inexecução parcial ou total do contrato.	Secretária de Saúde

Risco 12: Falta de pessoal para a fiscalização e gestão do instrumento contratual.

- Probabilidade: Baixo
- Impacto: Médio
- Dano: Atraso na entrega do produto; baixa qualidade do produto; não Atendimento das especificações
- Classificação: Interna
- Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Manter substitutos, recrutar e capacitar novos integrantes.	Secretária de Saúde

- Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Redistribuição de atividades entre servidores e priorização de demanda.	Secretária de Saúde

Risco 13: Qualificação insuficiente dos fiscais do instrumento contratual

- a. Probabilidade: Baixo
b. Impacto: Médio
c. Dano: Atraso e/ou baixa qualidade na entrega do produto;
d. Classificação: Interna
e. Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Indicar servidores qualificados	Secretária de Saúde
Prover treinamento aos servidores que serão indicados	

f. Ação de Contingência:



Ação de Contingência	Responsáveis
Convocação de apoio por meio de profissionais técnicos competentes para prover orientação /treinamento aos servidores indicados.	Secretária de Saúde

Risco 14: Descumprimento de cláusulas contratuais por parte da contratada

Probabilidade: Médio
Impacto: Alto
Dano: não aceitação do objeto.
Classificação: Externa
Ações de Prevenção:



Ação Preventiva	Responsáveis
Prever penalidades no Termo de Referência, por descumprimento de cláusulas contratuais.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Educação

Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Aplicar as penalidades previstas no Termo de Referência	Fiscal e gestor do contrato
No caso de atraso superior ao aceitável conforme definição contratual, rescindir o contrato e convocar a próxima empresa classificada	Secretária de Saúde Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)

Risco 15: Inadimplência fiscal e tributária pela contratada

- a. Probabilidade: Baixo
- b. Impacto: Baixo
- c. Dano: Irregularidade da Contratada; atraso na prestação do serviço; rescisão do contrato; potencial criação de passivo trabalhista para a administração.
- d. Classificação: Interna e jurídica
- e. Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Exigência da documentação de regularidade fiscal da Contratada	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Educação
Fiscalizar preventivamente e ostensivamente o cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias.	Fiscal e gestor do contrato

f. Ação de Contingência:

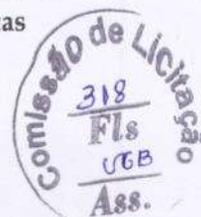
Ação de Contingência	Responsáveis
Suspensão do pagamento até a regularização fiscal.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Educação
Retenção de valores devidos à contratada e pagamento direto - para cumprimento de eventuais obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias não satisfeitas.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Educação

Risco 16: Empresa vencedora do certame não conseguir entregar o item conforme valor proposto

- a. Probabilidade: Médio

Praça Soares Bulcão nº 197 – Centro – CEP: 62.650-000 – Uruburetama / Ceará

CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br



- b. Impacto: Alto
c. Dano: Atraso na prestação de serviço de Patrulha Agrícola
d. Classificação: Externa
e. Ações de Prevenção:

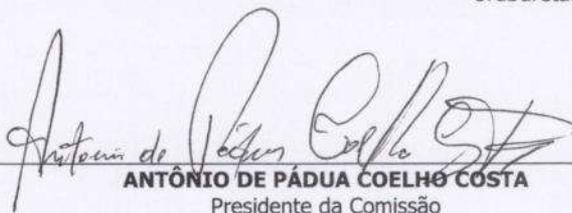
Ação Preventiva	Responsáveis
Apresentar valor compatível com o objeto, dentro dos valores mensurados no mercado atual de trabalho.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Educação Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Compras)
Realizar pesquisa de insumos e equipamentos com valor acessível e que atenda a Administração Pública para prestação de serviço com qualidade.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Educação Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Compras)

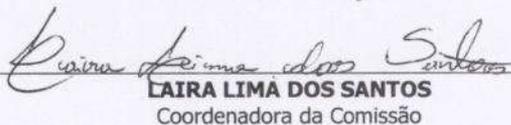
- f. Ação de Contingência:

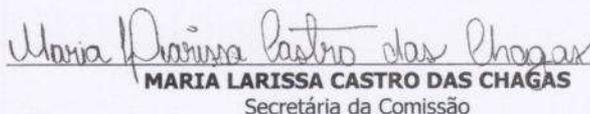
Ação de Contingência	Responsáveis
Suspensão do pagamento até a regularização fiscal.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Educação
Retenção de valores devidos à contratada e pagamento direto - para cumprimento de eventuais obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias não satisfeitas.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Educação
Abertura de processo sancionatório	Secretária de Saúde Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Educação

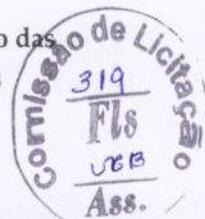
Uruburetama, 02 de dezembro de 2024

ELABORADO POR:


ANTÔNIO DE PÁDUA COELHO COSTA
Presidente da Comissão


LAIRA LIMA DOS SANTOS
Coordenadora da Comissão


MARIA LARISSA CASTRO DAS CHAGAS
Secretária da Comissão

da
ãoGoverno Mun
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

RELAÇÃO DE RISCOS

ID	RISCO	P- Probabilidade	I- Impacto	NÍVEL DE RISCO (PxI)	CLASSIFICAÇÃO
01	Atraso ou demora na conclusão dos processos administrativo e jurídico de contratação.	5	10	50	BAIXO
02	Falta de clareza ou erro na descrição dos objetos a serem adquiridos.	10	10	100	MÉDIO
03	Não realizar ampla pesquisa de mercado durante o estudo técnico preliminar da contratação.	5	10	50	BAIXO
04	Não aprovação do termo de referência.	5	10	50	BAIXO
05	Indisponibilidade orçamentária frente a valores orçados nos primeiros levantamentos de mercado (ausência de recursos orçamentários ou financeiros).	10	15	150	ALTO
06	Existência de outras demandas prioritárias de contratações.	5	5	25	BAIXO
07	Recusa da vencedora em assinar o contrato.	5	10	50	BAIXO
08	Proposta do pregão com valor superior ao estimado.	5	10	50	BAIXO
09	Proposta do pregão com valor muito inferior ao do mercado.	10	10	100	MÉDIO
10	Apresentação de recurso.	5	10	50	MÉDIO
11	Atraso na entrega do produto devido subcontratação.	5	10	50	MÉDIO
12	Falta de pessoal para a fiscalização e gestão do instrumento contratual.	5	10	50	BAIXO
13	Qualificação insuficiente dos fiscais do instrumento contratual.	5	10	50	BAIXO
14	Descumprimento de cláusulas contratuais por parte da contratada.	10	15	150	ALTO
15	Inadimplência fiscal e tributária pela contratada.	5	5	25	BAIXO
16	Empresa vencedora do certame não conseguir entregar o item conforme valor proposto.	10	15	150	ALTO