

**EDITAL DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO 110801/2024**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO 110801-SEDUC/2024**

FL 12

O Município de Coreaú, através da Secretaria de Educação, torna público que realizará a Pré-Qualificação das empresas interessadas em participar do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 110501/2024 cujo objeto destina-se à **PRÉ-QUALIFICAÇÃO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS DA EDUCAÇÃO INFANTIL (CRECHE), PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL, ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO (AEE) E EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA), PARA AS DEMANDAS DE 2025.**

Os documentos deverão ser entregues diretamente no setor de licitação da Prefeitura Municipal de Coreaú, situada na Av. Prefeito Vilar Fontenele, 55, Centro, Coreaú, Ceará, CEP: 62.160-000, dentro do horário (08h30min às 12:00min) ou pelo e-mail [licitacao@coreau.ce.gov.br](mailto:licitacao@coreau.ce.gov.br).

**RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS:** A partir do dia 12 de novembro de 2024.

O Edital será disponibilizado gratuitamente através dos seguintes locais:

PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS – PNCP;  
SITE DO MUNICÍPIO ([WWW.COREAU.CE.GOV.BR](http://WWW.COREAU.CE.GOV.BR));  
PORTAL DE LICITAÇÕES TCE-CE.

Coreaú-CE, 08 de novembro de 2024.

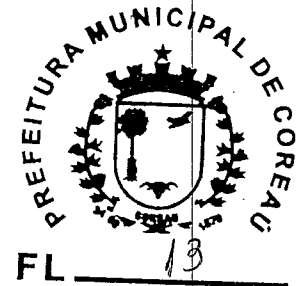
  
\_\_\_\_\_  
**FRANCISCO DOUGLAS DE SOUZA FARIAS**  
SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO

## SUMÁRIO

1. PREÂMBULO
2. DO CRONOGRAMA
3. DA JUSTIFICATIVA
4. DA COMPOSIÇÃO DO EDITAL
5. DO OBJETO DA PRÉ-QUALIFICAÇÃO
6. DOS RECURSOS FINANCEIROS
7. DOS CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO
8. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS
9. DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA
10. DO JULGAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO
11. DOS PRAZOS
12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS
13. DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

## ANEXOS:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA



## EDITAL DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO 110801/2024

### 1. PREÂMBULO

O Município de Coreaú, através da Secretaria de Educação, torna público que realizará Procedimento Auxiliar de Pré-Qualificação com o objeto **PRÉ-QUALIFICAÇÃO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS DA EDUCAÇÃO INFANTIL (CRECHE), PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL, ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO (AEE) E EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA), PARA AS DEMANDAS DE 2025**, para interessados em participar do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 110501/2024**

Os documentos deverão ser entregues ser apresentados diretamente no Setor de Licitação e Contratos da Prefeitura Municipal de Coreaú, situado na Av. Prefeito Vilar Fontenele, 55, Centro, Coreaú, Ceará, CEP: 62.160-000, dentro do horário (08h00min às 12h00min) ou pelo e-mail [licitacao@coreau.ce.gov.br](mailto:licitacao@coreau.ce.gov.br).

### 2. DO CRONOGRAMA:

**INÍCIO DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS:** 12 de novembro de 2024.

**FIM DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS:** 26 de novembro de 2024.

**DIVULGAÇÃO DO RESULTADO DOS PRÉ-QUALIFICADOS:** 27 de novembro de 2024.

**PRAZO RECURSAL E CONTRARRAZÕES:** 28 de novembro a 05 de dezembro de 2024.

**PUBLICAÇÃO DO JULGAMENTO DOS RECURSOS:** 09 de dezembro de 2024.

**REALIZAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO:** 10 de dezembro de 2024.

### 3. DA JUSTIFICATIVA:

A justificativa para a utilização do cronograma apresentado no processo de pré-qualificação é fundamentada com base nos requisitos legais e nos princípios de competitividade e eficiência, que orientam as licitações públicas, conforme estabelecido pela Lei 14.133/2021 e pelas orientações jurisprudenciais do Tribunal de Contas da União, conforme transcrevemos a seguir:

O período estipulado para o recebimento dos documentos atende aos princípios de isonomia e ampla participação, assegurando tempo suficiente para que os interessados preparem e submetam sua documentação. Conforme orientado pelo TCU, prazos muito curtos podem impedir a participação de potenciais interessados e comprometer a seleção da proposta mais vantajosa (**Orientações e Jurisprudência do TCU sobre Licitações e Contratos - 5ª Edição: 621**). Outrossim, a realização DO PREGÃO ELETRONICO após o julgamento dos recursos permite que todas as questões sejam resolvidas com suficiente antecedência, garantindo que todos os participantes estejam em igualdade de condições no momento da licitação, conforme princípios de isonomia, competitividade e eficiência, estabelecidos na Lei 14.133/2021.

Portanto, os prazos do cronograma proposto parecem razoavelmente justificados pela necessidade de garantir um processo equitativo, transparente e eficiente. No entanto, recomenda-se sempre estar atento às eventuais particularidades do processo que possam requerer adaptações no cronograma para melhor atender aos objetivos do certame e às necessidades da Administração Pública, de acordo com as circunstâncias específicas e observando os princípios legais vigentes.

Por fim, é essencial observar que a pré-qualificação, ao definir prazos insuficientes ou critérios não alinhados à necessidade específica da contratação futura, traz riscos como **restrição indevida da competitividade**, podendo resultar em anulação do certame ou contratação a preços elevados, conforme alertado na orientação normativa do TCU (**Orientações e Jurisprudência do TCU sobre Licitações e Contratos - 5ª Edição: 624**).

Os Licitantes interessados em participar do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 110501/2024** com o

critério de MENOR PREÇO POR LOTE, deverão estar pré-qualificados, nos termos do presente edital. 15

Caso haja atraso no atual cronograma, a sessão pública será temporariamente interrompida, sendo exigido que todos os licitantes pré-qualificados, bem como aqueles que aguardam o desfecho do julgamento de recurso, submetam suas propostas na plataforma eletrônica em conformidade com as disposições do edital do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 110501/2024**.

O Edital será disponibilizado gratuitamente através do Site Oficial do Município, no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e no Portal de Licitações do TCE-CE. Informamos que pedidos de esclarecimento, impugnações ou qualquer tipo de informação sobre o Procedimento de Pré-Qualificação deve(m) ser enviada(s) para o e-mail: [licitacao@coreau.ce.gov.br](mailto:licitacao@coreau.ce.gov.br). Os meios citados são apenas veículos de divulgação do edital.

#### 4. DA COMPOSIÇÃO DO EDITAL

O Edital é composto de duas partes:

- Edital de Pré-Qualificação: Documento destinado à análise das condições de qualificação técnica dos interessados.
- Anexos: Termo de Referência (Documento-base necessário para a contratação)

#### 5. DO OBJETO DA PRÉ-QUALIFICAÇÃO

5.1. Constitui objeto deste Procedimento Auxiliar a **PRÉ-QUALIFICAÇÃO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS DA EDUCAÇÃO INFANTIL (CRECHE), PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL, ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO (AEE) E EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA), PARA AS DEMANDAS DE 2025**, cujo detalhamento se encontra inserido no Anexo I – Termo de Referência, que são partes integrantes deste Edital.

#### 6. DOS RECURSOS FINANCEIROS

6.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na(s) dotações:

Fundo Municipal de Educação	
UNIDADE ORÇAMENTARIA	DOTAÇÃO
12.02 - Fundo Municipal de Educação	02.12.361.1219.2.036 - (Programa Nacional de Alimentação Escolar – Ensino Fundamental)
12.02 - Fundo Municipal de Educação	02.12.365.1219.2.041 – (Programa Nacional de Alimentação Escolar - Ensino Infantil Creche)
12.02 - Fundo Municipal de Educação	02.12.365.1219.2.042 – (Programa Nacional de Alimentação Escolar - Ensino Infantil Pré-Escola)
12.02 - Fundo Municipal de Educação	02.12.366.1219.2.044 – (Programa Nacional de Alimentação Escolar - Educação de Jovens e Adultos)
12.02 - Fundo Municipal de Educação	02.12.367.1214.2.046 – (Programa Nacional de Alimentação Escolar - Educação Especial)
Elemento de Despesas:	3.3.90.30.07 – GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO
Fonte de Pagamento:	TRANSFERENCIA DE RECURSO DO PNAE – FME

#### 7. DOS CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO

7.1. Poderão participar desta pré-qualificação as empresas do ramo de atividade pertinente ao objeto e atenderem a todas as demais exigências contidas neste edital.

7.2. Poderão participar desta pré-qualificação as empresas ou Consórcio Nacionais ou estrangeiras, isoladamente.

7.2.1. Não Será admitida a participação, nesta pré-qualificação, de empresas licitantes reunidas em consórcio, conforme justificativa constante no Termo de Referência, Anexo deste edital.

#### 8. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

8.1. A Documentação requerida nos itens seguintes deverá ser apresentada em 1 (uma) via, para qualificação técnica.

8.2. Os documentos de PRÉ-QUALIFICAÇÃO deverão ser apresentados na língua portuguesa, sem emendas, rasuras ou sobrescritos, com índice, paginadas, datadas e assinadas.

8.4. Os documentos relativos à Pré-Qualificação das proponentes deverão ser entregues à Av. Prefeito Vilar Fontenele, 55, Centro, Coreaú, Ceará, CEP: 62.160-000, dentro do horário de expediente (08h00min às 12h00min), dirigidos à **Agente de Contratação** ou protocolados presencialmente, ou enviados pelo e-mail licitacao@coreau.ce.gov.br.

8.5. Os documentos deverão conter os seguintes dizeres na parte externa do envelope caso seja enviado presencialmente:

ENVELOPE ÚNICO – DOCUMENTAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

**EDITAL Nº 110801/2024**

PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ

AV. PREFEITO VILAR FONTENELE, 55, CENTRO, COREAÚ, CEARÁ, CEP: 62.160-000

8.6. Quando os envelopes forem encaminhados por via postal, o Proponente assume inteira responsabilidade pela ocorrência de atraso, desvio ou danificação dos mesmos. No caso de eventual recebimento de documentação fora do prazo estipulado neste Edital, os envelopes serão devolvidos devidamente fechados.

8.7. Os documentos enviados ou entregues no setor de licitação da prefeitura municipal deverão estar dentro do prazo de vigência da validade e poderão ser apresentados: a) em original; b) por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente; c) em cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da administração; d) por publicação em órgão da imprensa oficial.

8.8. Caso seja enviado por e-mail, deverá conter no “assunto” o número do Procedimento de Qualificação referente.

## 9. DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA

9.1. A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA (exigida no subitem 15.4 do Termo de Referência – Anexo)

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

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

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

9.1.1.3. Quando o Atestado/Declaração for emitido por pessoa de Direito Privado, a assinatura do emissor deverá ser reconhecida a firma do assinante.

9.2. ATO CONSTITUTIVO a fim de identificar a licitante;

9.3. CONSULTA CONSOLIDADA TCU para comprovação de inexistência de sanções;

## 10. DOS JULGAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO

10.1. A Documentação especificada neste Edital constitui parte integrante do processo de PRÉ-QUALIFICAÇÃO.

10.2. A análise da documentação apresentada para fins de Qualificação Técnica será realizada pelo Agente de Contratação e serão Pré-Qualificadas todas as proponentes que atenderem a todos os itens obrigatórios no Edital.

10.3. A documentação deverá definir claramente para quais lotes a Proponente se candidatará.

10.4. Somente as empresas Pré-qualificadas poderão participar do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 110501/2024 cujo objeto destina-se ao qual o presente procedimento auxiliar se refere, de acordo com as exigências e prazos definidos neste Edital.

10.5. A Proponente que deixar de apresentar a Documentação de qualificação técnica exigida no presente Edital será automaticamente inabilitada, não se admitindo, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para a complementação desses documentos.

## 11. DOS PRAZOS

11.1. O exame dos documentos deverá ser feito no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, podendo o agente ou a Agente de Contratação determinar correção ou reapresentação de documentos, quando for o caso, com vistas à ampliação da competição.

11.2. O certificado de PRÉ-QUALIFICAÇÃO terá vigência de 01 (um) ano.

11.2.1. O prazo de validade da presente PRÉ-QUALIFICAÇÃO não será superior ao prazo de validade dos documentos apresentados pelos interessados.

## 12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1. Dos atos da Administração decorrentes da aplicação desta Lei cabem:

I - recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de publicação do resultado em face de:

a) ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado.

12.2. A apreciação dar-se-á em fase única.

12.3. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

12.4. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.5. Os recursos deverão ser acompanhados de documentação comprobatória que demonstre a representatividade do representante legal que assinou os mesmos.

12.6. Os recursos poderão ser enviados na sede da Prefeitura, Av. Prefeito Vilar Fontenele, 55, Centro, Coreaú, Ceará, CEP: 62.160-000, dentro do horário de expediente (08h00min às 12h00min), dirigidos ao Agente de Contratação ou pelo email: [licitacao@coreau.ce.com](mailto:licitacao@coreau.ce.com).

## 13. DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO:

13.1. Qualquer pessoa pode impugnar este edital de licitação por irregularidade na aplicação da lei ou para pedir esclarecimentos, devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame (art. 164 da Lei nº 14.133/2021).

13.1.1. As impugnações ao Edital deverão ser dirigidas ao Agente de Contratação ou Agente de Contratação, por meio eletrônico.

13.1.2. A impugnação deverá estar subscrita e acompanhada da documentação do impugnante, sendo CPF ou RG, em se tratando de pessoa física, ou de CNPJ e ato constitutivo, se pessoa jurídica (por documento original ou cópia autenticada), bem como da procuração e outros documentos que comprovem que o signatário possui poderes de representação, se o caso.

13.1.3. Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

13.2. Caberá à **Agente de Contratação**, auxiliado pelos responsáveis requisitantes pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

13.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.



- 13.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 13.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame. 18
- 13.5.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela **Agente de Contratação**, nos autos do processo de licitação.
- 13.6. Se das consultas ou impugnações resultar a necessidade de modificar o edital, a alteração será divulgada pela mesma forma em que se deu o texto original do instrumento convocatório

#### 14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 14.1. A **Agente de Contratação** rejeitará a documentação que seja apresentada em desacordo com as exigências do Edital.
- 14.2. A Prefeitura reserva-se o direito de revogar ou anular, cancelar ou transferir no todo ou em parte, a presente Pré-Qualificação, por conveniência administrativa ou por ilegalidade, sem que às proponentes caiba direito a reclamação ou pedido de indenização de qualquer espécie.
- 14.3. Reserva-se a Prefeitura o direito de, em qualquer fase desta Pré-Qualificação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento que deveria constar originalmente neste procedimento.
- 14.4. A Proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e da documentação apresentada, podendo o Agente de Contratação inabilitá-la, caso seja constatada a ocorrência de imprecisão ou falsidade das informações e/ou da documentação apresentada.
- 14.5. Não será permitido a qualquer proponente solicitar a retirada de documentação após a sua entrega.
- 14.6. Os casos omissos serão decididos pela Agente de Contratação.
- 14.7. O resultado da Pré-Qualificação será divulgado, no Portal Nacional de Contratações Públicas-PNCP, no Sítio Eletrônico Oficial do Município e no Portal de Licitações do TCE-CE.
- 14.6. Os Licitantes interessados em participar do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 110501/2024 com o critério de MENOR PREÇO POR LOTE, deverão estar pré-qualificados.

Coreaú-CE, 08 de novembro de 2024.

**FRANCISCO DOUGLAS DE SOUZA FARIAS**  
ORDENADOR DE DESPESAS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO





FL 19.

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

BENS COMUNS, LEI 14.133/2021.

### 1. DO OBJETO

- 1.1. O presente Termo de Referência visa AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS, PERECIVEIS E NÃO PERECÍVEIS DA EDUCAÇÃO INFANTIL (CRECHE), PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL, ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO (AEE) E EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA), PARA AS DEMANDAS DE 2025, conforme tabela, condições e exigências estabelecidas neste instrumento
- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O objeto desta contratação são de qualidade comum, não superior à cumprir as finalidades às quais se destinam, não se enquadrando como sendo de bem de luxo, nos termos do artigo 20 da Lei nº 14.133, de 2021.

### 2. JUSTIFICATIVAS

#### 2.1. CRITÉRIO DE JULGAMENTO "POR LOTE"

- 2.1.1. **Licitação por Lotes para Competitividade e Economia:** A divisão por lotes na licitação permite que empresas especializadas em diferentes marcas ou tipos de equipamentos possam participar do processo, aumentando a competitividade e garantindo melhores preços e condições para o município;
- 2.1.2. **Atendimento a Diversas Secretarias:** A contratação por lotes facilita o atendimento das necessidades específicas de cada secretaria ou setor, garantindo que os serviços sejam realizados de acordo com a demanda e particularidades dos equipamentos utilizados;
- 2.1.3. **Redução de Riscos e Paradas Não Planejadas:** A manutenção corretiva e preventiva reduz significativamente o risco de falhas inesperadas, assegurando um ambiente de trabalho confortável e adequado para servidores e usuários dos serviços públicos;
- 2.1.4. **Cumprimento das Normas de Segurança:** A contratação especializada garante que a manutenção seja realizada conforme as normas técnicas e de segurança, prevenindo acidentes e garantindo a integridade dos equipamentos e das pessoas.
- 2.1.5. **Planejamento e Controle de Gastos:** O formato de licitação por lotes permite um melhor planejamento e controle financeiro, evitando desperdícios e assegurando a execução adequada do orçamento público.

#### 2.2. VEDAÇÃO DE PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO

- 2.2.1. A Lei nº 14.133/21, conhecida como a nova Lei de Licitações, trouxe importantes inovações no regime de contratações públicas, especialmente no que diz respeito à forma de participação dos licitantes. A possibilidade de consórcio de empresas, prevista na legislação anterior (Lei nº 8.666/93), foi mantida, mas com uma série de novos requisitos e limitações. Entretanto, a vedação à participação de consórcio em determinado edital de licitação pode ser justificada, tanto pela análise da norma legal quanto pela interpretação doutrinária e jurisprudencial. A seguir, apresentam-se os principais argumentos para tal vedação, com base na Lei nº 14.133/21, doutrina e jurisprudência:

##### A) Princípio da Competitividade e da Eficiência

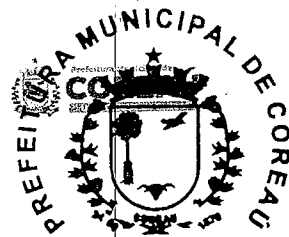
A vedação ao consórcio pode ser justificada pelo princípio da competitividade, consagrado pela Lei nº 14.133/21, que busca assegurar uma ampla disputa entre os licitantes. Quando o edital de licitação exige que os participantes apresentem uma proposta individual, sem a possibilidade de consórcio, visa-se garantir uma competição mais eficaz e a eliminação de agrupamentos de empresas que possam limitar a diversidade de propostas e estratégias.

Além disso, o princípio da eficiência (art. 37, caput, da Constituição Federal), que está intrinsecamente ligado ao procedimento licitatório, exige que as contratações públicas sejam feitas de





ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



maneira que otimizem recursos e maximizem o resultado da contratação. A restrição ao consórcio pode ser considerada uma forma de evitar situações que envolvam a complexidade da gestão compartilhada por múltiplas empresas, o que poderia comprometer a eficiência da execução contratual.

B) Exigências Técnicas e Especificidades do Objeto

Outro fundamento relevante para a vedação do consórcio é a especificidade do objeto licitado. De acordo com o artigo 29 da Lei nº 14.133/21, a licitação pode limitar a participação de consórcios quando as exigências técnicas, a natureza do objeto ou o volume de execução do contrato demandam a qualificação individual de cada licitante, sem possibilidade de divisão da execução entre empresas distintas.

Doutrina: Segundo o jurista Marçal Justen Filho, em sua obra "Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos", "a vedação à formação de consórcios pode ser justificada quando as características do objeto demandam uma especialização ou uma capacidade técnica que não pode ser pulverizada entre diferentes empresas, sendo necessário que o licitante demonstre competência técnica de forma integral".

C) Jurisprudência Recentes sobre a Vedação ao Consórcio

A jurisprudência dos tribunais de contas e do Poder Judiciário também tem sido pertinente ao abordar a vedação ao consórcio em casos específicos, sobretudo quando a natureza do contrato exige maior controle e responsabilidade por parte do licitante.

Acórdão TCU nº 0190/2017 - Plenário: O Tribunal de Contas da União, ao analisar a questão da participação de consórcios em licitações, afirmou que a contratação de consórcio deve ser excepcional e depender de justificativa específica, quando o objeto da licitação for de alta complexidade técnica ou quando houver a necessidade de controle rigoroso da execução contratual. O TCU, nesse caso, entendeu que a contratação de consórcio em uma licitação poderia comprometer a eficiência e a gestão do contrato.

Acórdão TCU nº 2105/2019 - Plenário: O Tribunal reforçou que a vedação à formação de consórcios deve ser devidamente justificada, com base na análise do tipo de contrato e da viabilidade técnica da execução do objeto por uma única empresa. Esse entendimento foi reiterado em decisões subsequentes, mostrando a tendência de que a vedação ao consórcio pode ser uma medida razoável quando a natureza do objeto exigir maior especialização e controle.

Acórdão STF nº 554.004/2021: O Supremo Tribunal Federal, ao se debruçar sobre a interpretação da Lei de Licitações, entendeu que o consórcio não é uma regra, mas uma exceção, e que a Administração Pública tem o direito de limitar sua participação quando a contratação demanda agilidade, controle e responsabilidade, elementos essenciais na gestão pública eficiente.

D) Aspectos de Responsabilidade e Garantias

Por fim, a vedação ao consórcio também pode ser fundamentada na necessidade de garantir maior responsabilidade e capacidade de execução por parte do contratado. Quando a licitação exige a execução do objeto de forma integral por um único licitante, sem a possibilidade de consórcio, busca-se garantir que o contratado tenha plena capacidade de assumir todas as responsabilidades, incluindo eventuais riscos e danos decorrentes da execução contratual.

Em conclusão, a vedação ao consórcio pode ser considerada uma medida legítima e justificável, especialmente em editais que envolvem objetos de alta complexidade técnica, exigem controle rigoroso da execução e buscam uma maior responsabilização e eficiência na execução do contrato. A interpretação da Lei nº 14.133/21, bem como a doutrina e jurisprudência recentes, sustentam que a Administração Pública tem liberdade para estabelecer essa restrição quando se justificar adequadamente no âmbito do procedimento licitatório.

### 2.3. "ORÇAMENTO SIGILOSO"

2.3.1. O Valor de Referência para o presente processo será sigiloso até o fim da disputa de lances. Justifica-se para a manutenção do sigilo do orçamento estimado no pregão, conforme estabelecido pela Lei 14.133/21, pode ser fundamentada em diversos aspectos que visam resguardar os interesses da administração pública e garantir um processo competitivo e eficiente. Alguns argumentos pertinentes incluem:



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



- a) **Preservação da Concorrência:** A não divulgação do orçamento estimado contribui para evitar que licitantes ajustem suas propostas com base no valor previamente estabelecido, assegurando assim uma competição justa e transparente;
- b) **Inovação e Eficiência:** O sigilo do orçamento pode incentivar a apresentação de propostas mais inovadoras e eficientes, uma vez que os licitantes não estarão restritos a um valor já conhecido, estimulando a busca por soluções mais criativas e economicamente vantajosas;
- c) **Negociação Mais Equilibrada:** A não divulgação do orçamento estimado permite que a administração mantenha uma posição mais estratégica durante as negociações, podendo negociar de maneira mais equilibrada e obter condições contratuais mais favoráveis;
- d) **Evitar o fenômeno "Ancoragem dos Preços":** Que se trata de quando os fornecedores sabendo do Valor Estimado para os itens, se mantêm próximos, uma vez que se não soubessem poderia ofertar melhores preços;
- e) **Estímulo à Participação de Pequenas Empresas:** A ausência de divulgação do orçamento pode incentivar a participação de pequenas empresas, que podem sentir-se mais encorajadas a competir quando não têm a obrigação de enfrentar concorrentes com maior capacidade financeira;
- Esses são alguns dos argumentos que podem justificar a manutenção do sigilo do orçamento estimado em pregões, conforme estipulado pela Lei 14.133/21. No entanto, é fundamental considerar o contexto específico de cada processo licitatório e avaliar a aplicabilidade desses argumentos de acordo com as necessidades e objetivos da administração pública.

### 3. ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DE CONSUMO

3.1. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas, fundamentado no Art. 24 da Lei 14.133/2021.

#### 3.1.1. ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO:

##### ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Lote 01- PROTEÍNAS

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
1	CARNE BOVINA (pacote c/ 1kg): Corte tipo acém ou musculo dianteiro, congelado em embalagem plástica resistente e transparente atóxica, contendo 01kg impresso na mesma, com no máximo 1% de gordura e livre de aponevrose, com selo de inspeção do órgão competente, validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da entrega.	QUILOGRAMA	2.503		
3	CARNE BOVINA MOIDA (pacote c/ 1000kg): Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1000 G, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	QUILOGRAMA	9.951		
5	CARNE SUÍNA SOBREPALETA SEM OSSO (pacote c/ 1kg): - Carne suína corte sobrepaleta congelada IQF, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem	QUILOGRAMA	3.407		



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos em pacotes de 1kg, termossoldado, com especificação de peso, validade do produto e comprovante de inspeção sanitária impressos em cada embalagem. Embalagem secundária caixa de papelão lacrada adequada a alimentos, com etiqueta resistente a água, com identificação da empresa, corte, lote, data de produção e data de validade mínima de 3 meses contados a partir da data de entrega.

7	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO (pacote c/ 1kg): - cor amarelo-rosada, congelada (até - 12°C), sem tempero, corte inteiro. - Embalagem de polietileno resistente e atóxico, pesando em média 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada de 20 kg.	QUILOGRAMA	3.849
9	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA, cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade. aspecto não pegajoso. desossada, cor e cheiro característicos. isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° c a - 18° c ao local de entrega. registro no sie ou sif. embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto.	QUILOGRAMA	1.231
11	PEITO DE FRANGO CONGELADO (pacote c/ 1kg): Produto deve seguir a legislação vigente (portaria nº210 de 10/11/98 do sda/dipoa). registro do sif. 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 10/11/98 mapa, lei nº10.674). Rotulagem obrigatória. embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. cada peito de frango deve ser embalado individualmente contendo 1000 gramas do produto. O produto não poderá ter data de fabricação superior a 30 dias na data da entrega e ter validade mínima de 06 meses, sendo que o transporte do produto deverá ser feito em caminhão frigorífico.	QUILOGRAMA	15.700
13	PEITO DE FRANGO FILÉ SEM OSSO (pacote c/ 1kg): Limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudas, abatidas sob inspeção veterinária apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígios de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagens de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1kg. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo oficial e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. O produto não poderá ter data de fabricação superior a 30 dias na data da entrega e ter validade mínima de 06 meses, sendo que o transporte do produto deverá ser feito em caminhão frigorífico.	QUILOGRAMA	6.372
15	OVOS (Bdj c/30 und): Tamanho médio livre de rachaduras e sujidades, com peso líquido unitário de aproximadamente 50g; organizados em bandejas, embalados e rotulados com data de validade, com identificação do nome e endereço do fornecedor. Registro no MAPA. (BANDEJA C/30 und armazenado em caixa de papelão).	BANDEJA	2.282
17	SARDINHA (und c/ 125g): conservada em óleo de soja, embalagem sem violação, integras e limpas, rotuladas e esterilizadas - composição: sardinha, óleo de soja. O produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida.	UNIDADE	14.132



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



FL 23

Embalagem primária: lata metálica de 250g, inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem. Na embalagem do produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, peso líquido, data de fabricação, data de validade (48 meses após a data de fabricação). O produto recebido deverá ter no mínimo 12 meses para o vencimento.

Valor Total do Lote

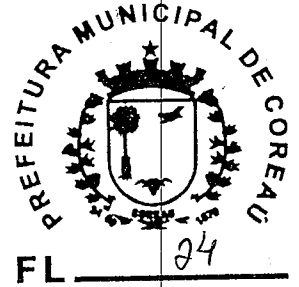
R\$

[COTA RESERVADA ME/EPP] - Lote 01- PROTEÍNAS

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
2	CARNE BOVINA (pacote c/ 1kg): Corte tipo acém ou musculo dianteiro, congelado em embalagem plástica resistente e transparente atóxica, contendo 01kg impresso na mesma, com no máximo 1% de gordura e livre de aponevrose, com selo de inspeção do órgão competente, validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da entrega.	QUILOGRAMA	131		
4	CARNE BOVINA MOIDA (pacote c/ 1000kg): Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponevrose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1000 G, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	QUILOGRAMA	523		
6	CARNE SUÍNA SOBREPALETA SEM OSSO (pacote c/ 1kg): - Carne suína corte sobrepaleta congelada IQF, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos em pacotes de 1kg, termossoldado, com especificação de peso, validade do produto e comprovante de inspeção sanitária impressos em cada embalagem. Embalagem secundária caixa de papelão lacrada adequada a alimentos, com etiqueta resistente a água, com identificação da empresa, corte, lote, data de produção e data de validade mínima de 3 meses contados a partir da data de entrega.	QUILOGRAMA	179		
8	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO (pacote c/ 1kg): - cor amarelo-rosada, congelada (até - 12°C), sem tempero, corte inteiro. - Embalagem de polietileno resistente e atóxico, pesando em média 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada de 20 kg.	QUILOGRAMA	202		
10	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA, cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade. aspecto não pegajoso. desossada, cor e cheiro característicos. isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12º c a - 18º c ao local de entrega. registro no sif ou sif. embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto.	QUILOGRAMA	64		



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



12	PEITO DE FRANGO CONGELADO (pacote c/ 1kg): Produto deve seguir a legislação vigente (portaria nº210 de 10/11/98 do sda/dipoa). registro do sif. 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 10/11/98 mapa, lei nº10.674). Rotulagem obrigatória. embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. cada peito de frango deve ser embalado individualmente contendo 1000 gramas do produto. O produto não poderá ter data de fabricação superior a 30 dias na data da entrega e ter validade mínima de 06 meses, sendo que o transporte do produto deverá ser feito em caminhão frigorífico. PEITO DE FRANGO FILÉ SEM OSSO (pacote c/ 1kg): Limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígios de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagens de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1kg. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo oficial e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. O produto não poderá ter data de fabricação superior a 30 dias na data da entrega e ter validade mínima de 06 meses, sendo que o transporte do produto deverá ser feito em caminhão frigorífico.	QUILOGRAMA	826
14	OVOS (Bdj c/30 und): Tamanho médio livre de rachaduras e sujidades, com peso líquido unitário de aproximadamente 50g; organizados em bandejas, embalados e rotulados com data de validade, com identificação do nome e endereço do fornecedor. Registro no MAPA. (BANDEJA C/30 und armazenado em caixa de papelão).	QUILOGRAMA	335
16	SARDINHA (und c/ 125g): conservada em óleo de soja, embalagem sem violação, integras e limpas, rotuladas e esterilizadas - composição: sardinha, óleo de soja. O produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida. Embalagem primária: lata metálica de 250g, inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem. Na embalagem do produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, peso líquido, data de fabricação, data de validade (48 meses após a data de fabricação). O produto recebido deverá ter no mínimo 12 meses para o vencimento.	BANDEJA	120
18		UNIDADE	743

Valor Total do Lote

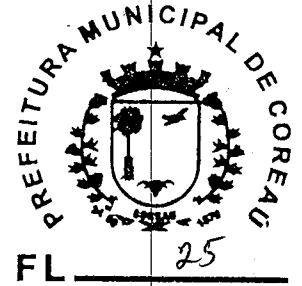
R\$

[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Lote 02- POLPAS DE FRUTAS

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
19	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA (pacote c/ 1kg): 100% natural, obtida de frutos saudáveis e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substâncias estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.	QUILOGRAMA	2.998		



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



21 POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ (pacote c/ 1kg): 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.

QUILOGRAMA 2.998

23 POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA (pacote c/ 1kg): 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.

QUILOGRAMA 2.998

25 POLPA DE FRUTA SABOR MANGA (pacote c/ 1kg): 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.

QUILOGRAMA 2.998

27 POLPA DE FRUTA SABOR MISTO ACEROLA COM GOIABA (pacote c/ 1kg): 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.

QUILOGRAMA 2.998

Valor Total do Lote

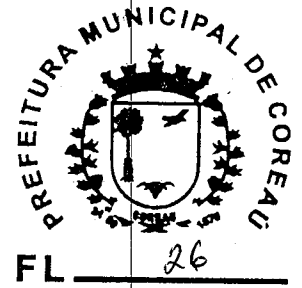
R\$

[COTA RESERVADA ME/EPP] - Lote 02- POLPAS DE FRUTAS

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
20	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA (pacote c/ 1kg): 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no	QUILOGRAMA	845		



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



- mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.
- 22 POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ (pacote c/ 1kg): 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras. QUILOGRAMA 845
- 24 POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA (pacote c/ 1kg): 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras. QUILOGRAMA 845
- 26 POLPA DE FRUTA SABOR MANGA (pacote c/ 1kg): 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras. QUILOGRAMA 845
- 28 POLPA DE FRUTA SABOR MISTO ACEROLA COM GOIABA (pacote c/ 1kg): 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras. QUILOGRAMA 845

Valor Total do Lote

R\$

[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Lote 03 - NÃO PERECÍVEIS

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
29	AÇAFRÃO, CURCUMA EM PÓ: Pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com sistema abre e fecha com mínimo 120 g, com identificação do produto, marca do	PACOTE	750		



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



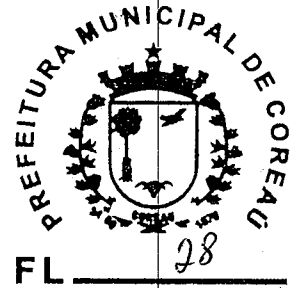
31	fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Minist. da Saúde. AÇÚCAR CRISTAL (pacote c/ 1kg): De origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca (para o açúcar cristal branco). Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de 1KG. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.	QUILOGRAMA	10.769
33	ADOÇANTE DIETÉTICO: Adoçante 100% stevia. Ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de Steviol, conservante: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-K. Unidade de mínimo 60 ml. Validade de no mínimo 06 meses.	UNIDADE	418
35	ARROZ BRANCO TIPO 01 (pacote c/ 1kg): Embalagem plástica de 1 kg, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros, com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g, contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 1 g de fibra alimentar total. Contendo 0 (zero) de gordura total e sódio com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Livre de impurezas, insetos ou micro-organismos que possa torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.	QUILOGRAMA	9.372
37	ARROZ INTEGRAL (pacote c/ 1kg): Subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1. Isento de GLÚTEN em sua composição. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (Grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Pacote de 1kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no mínimo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 6 meses da data da entrega do produto. Sendo indispensáveis os dados referentes ao prazo de validade. Produzido em 2023/2024.	QUILOGRAMA	938
39	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 01(pacote c/ 1kg): de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de 01 kg, de plástico atóxico. A embalagem primária deve ser transparente incolor e secundária, devendo ser termosselada e resistente. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.	QUILOGRAMA	17.355
41	COLORÍFICO (pacote c/ 100g): Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. Sem glúten. (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto.	PACOTE	7.882
43	CREME DE LEITE (und c/ 200g): UHT, sabor suave, consistência firme, tradicional, padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido. A embalagem deverá conter	UNIDADE	3.386







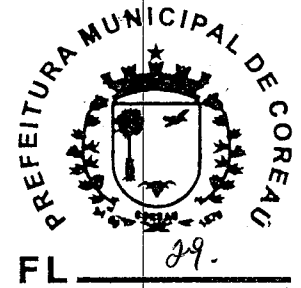
ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



45	externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. ERVILHA (lt c/170g): legume em conserva com ingredientes: ervilha, água, açúcar, ácido cítrico e sal, prazo de validade: 24 meses contar da data de entrega, em grãos, rótulo com impressão clara de identificação, classificação, marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF. Embalagem em lata de folha de flandres com verniz sanitário, sem apresentar danos físicos, contendo 170g.	LATA	1.477
47	EXTRATO DE TOMATE : Características técnicas concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Acondicionados em embalagem de sachê de mínimo 300g de peso líquido. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar da data da entrega.	UNIDADE	2.686
49	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica de polietileno transparente de 1 kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	QUILOGRAMA	419
51	FARINHA DE MILHO FLOCADA: Flocão de Milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo mínimo 400g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	PACOTE	20.114
53	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 (pacote c/ 1kg): O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	QUILOGRAMA	1.959
55	FEIJÃO BRANCO TIPO 01 (pacote c/ 1kg): O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g	QUILOGRAMA	1.287



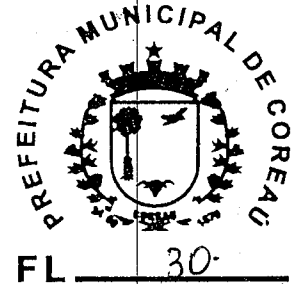
ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



- do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.
- 57 FEIJÃO DE CORDA TIPO 01 (pacote c/ 1kg): O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.
- QUILOGRAMA 1.959
- 59 FEIJÃO PRETO TIPO 01 (pacote c/ 1kg): O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.
- QUILOGRAMA 1.287
- 61 FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 80 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n.38 FNDE. Formado de substâncias químicas, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Não deverá apresentar sujidades materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Composição: conforme recomendações contidas na NTA 80. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Embalagem primária: lata / pote PEAD / fibra lata (embalagem multifoliada) com lacre de proteção intacto, pesando mínimo 90G. Embalagem secundária: caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas, contendo informações sobre o produto como data de fabricação, número do lote e condições de armazenamento, pesando até 12kg. Validade mínima de 12 meses após a data de fabricação.
- LATA 584
- 63 MARGARINA COM ÓLEO INTERESTERIFICADO (und c/500g): com adição de sal., em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500g. SEM GORDURA TRANS com máximo de 65% de lipídeos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
- UNIDADE 980
- 65 MILHO VERDE (lt c/170g): milho em conserva, ingredientes: grãos de milho verde cozidos, rótulo com impressão clara de identificação, classificação, marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF. Embalagem em lata de folha de flandres com verniz sanitário, sem apresentar danos físicos, contendo 200g. Validade mínima de 12 meses.
- LATA 3.220



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



- 67 ÓLEO DE SOJA REFINADO (und. c/900ml): Claro, refinado, obtido de matéria prima vegetal, isento de substâncias transgênicas à sua composição Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos, garrafas plásticas transparentes de 900ml. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto, registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses. UNIDADE 2.790
- 69 SAL REFINADO IODADO (pct c/1 kg): Embalagem plástica de 01 Kg, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica – sem impurezas. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses. QUILOGRAMA 1.629
- 71 TEMPERO DESIDRATADO TIPO VINAGRETE – mistura de temperos desidratados com cebola, tomate seco, alho, pimentão vermelho, salsa, cebolinha e orégano. sendo proibido a presença de realçador de sabor glutamato monossódico. tempero seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo mínimo 150g com embalagem abre e fecha. com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. o produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas. validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. PACOTE 426

Valor Total do Lote

R\$

[COTA RESERVADA ME/EPP] - Lote 03 - NÃO PERECÍVEIS

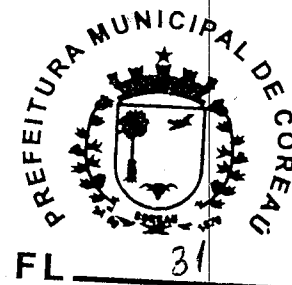
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
30	AÇAFRÃO, CURCUMA EM PÓ: Pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com sistema abre e fecha com mínimo 120 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Minist. da Saúde.	PACOTE	92		
32	AÇÚCAR CRISTAL (pacote c/ 1kg): De origem vegetal, constituido fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca (para o açúcar cristal branco). Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de 1KG. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.	QUILOGRAMA	1.330		
34	ADOÇANTE DIETÉTICO: Adoçante 100% stevia. Ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de Steviol, conservante: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-K. Unidade de mínimo 60 ml. Validade de no mínimo 06 meses.	UNIDADE	51		
36	ARROZ BRANCO TIPO 01 (pacote c/ 1kg): Embalagem plástica de 1 kg, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros, com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g, contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 1 g de fibra alimentar total. Contendo 0 (zero) de gordura total e sódio com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Livre de impurezas, insetos ou micro-organismos que possa torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento.	QUILOGRAMA	1.158		



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



38	Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses. ARROZ INTEGRAL (pacote c/ 1kg): Subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1. Isento de GLÚTEN em sua composição. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (Grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Pacote de 1kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no mínimo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 6 meses da data da entrega do produto. Sendo indispensáveis os dados referentes ao prazo de validade. Produzido em 2023/2024.	QUILOGRAMA	115
40	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 01(pacote c/ 1kg): de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de 01 kg, de plástico atóxico. A embalagem primária deve ser transparente incolor e secundária, devendo ser termosselada e resistente. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.	QUILOGRAMA	2.145
42	COLORÍFICO (pacote c/ 100g): Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. Sem glúten. (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto.	PACOTE	974
44	CREME DE LEITE (und c/ 200g): UHT, sabor suave, consistência firme, tradicional, padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	UNIDADE	418
46	ERVILHA (lt c/170g): legume em conserva com ingredientes: ervilha, água, açúcar, ácido cítrico e sal, prazo de validade: 24 meses contar da data de entrega, em grãos, rótulo com impressão clara de identificação, classificação, marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF. Embalagem em lata de folha de flandres com verniz sanitário, sem apresentar danos físicos, contendo 170g.	LATA	182
48	EXTRATO DE TOMATE : Características técnicas concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Acondicionados em embalagem de sachê de mínimo 300g de peso líquido. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar da data da entrega.	UNIDADE	331
50	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica de polietileno transparente de 1 kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do	QUILOGRAMA	51





ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

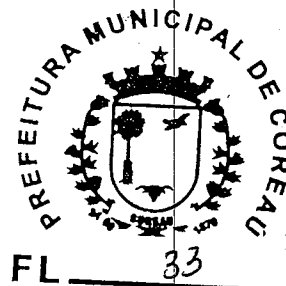


52	<p>fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.</p> <p>FARINHA DE MILHO FLOCADA: Flocão de Milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo mínimo 400g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.</p>	PACOTE	2.486
54	<p>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 (pacote c/ 1kg): O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.</p>	QUILOGRAMA	242
56	<p>FEIJÃO BRANCO TIPO 01 (pacote c/ 1kg): O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.</p>	QUILOGRAMA	158
58	<p>FEIJÃO DE CORDA TIPO 01 (pacote c/ 1kg): O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.</p>	QUILOGRAMA	242
60	<p>FEIJÃO PRETO TIPO 01 (pacote c/ 1kg): O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.</p>	QUILOGRAMA	158





ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



62	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 80 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n.38 FNDE. Formado de substâncias químicas, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Não deverá apresentar sujidades materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Composição: conforme recomendações contidas na NTA 80. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Embalagem primária: lata / pote PEAD / fibra lata (embalagem multifoliada) com lacre de proteção intacto, pesando mínimo 90G. Embalagem secundária: caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas, contendo informações sobre o produto como data de fabricação, número do lote e condições de armazenamento, pesando até 12kg. Validade mínima de 12 meses após a data de fabricação.	LATA	72
64	MARGARINA COM ÓLEO INTERESTERIFICADO (und c/500g): com adição de sal., em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500g. SEM GORDURA TRANS com máximo de 65% de lipídeos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	121
66	MILHO VERDE (lt c/170g): milho em conserva, ingredientes: grãos de milho verde cozidos, rótulo com impressão clara de identificação, classificação, marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF. Embalagem em lata de folha de flandres com verniz sanitário, sem apresentar danos físicos, contendo 200g. Validade mínima de 12 meses.	LATA	397
68	ÓLEO DE SOJA REFINADO (und. c/900ml): Claro, refinado, obtido de matéria prima vegetal, isento de substâncias transgênicas à sua composição Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos, garrafas plásticas transparentes de 900ml. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto, registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.	UNIDADE	344
70	SAL REFINADO IODADO (pct c/1 kg): Embalagem plástica de 01 Kg, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica – sem impurezas. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.	QUILOGRAMA	201
72	TEMPERO DESIDRATADO TIPO VINAGRETE – mistura de temperos desidratados com cebola, tomate seco, alho, pimentão vermelho, salsa, cebolinha e orégano. sendo proibido a presença de realçador de sabor glutamato monossódico. tempero seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo mínimo 150g com embalagem abre e fecha. com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. o produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições	PACOTE	52



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



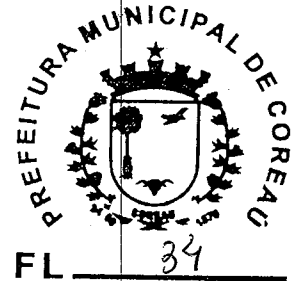
higiênico-sanitárias adequadas. validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.

Valor Total do Lote

R\$

[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Lote 04 - MASSAS, BISCOITOS E PANIFICADOS

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
73	<p>BISCOITO DOCE: Tipo mini Maisena, com embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de mínimo 300g, com dupla embalagem. Sabor leite sem recheio, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante, lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Valor nutricional na porção de 100G: 10G de proteína, 72G de carboidratos e 12,5G de gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.</p>	PACOTE	6.743		
75	<p>BISCOITO DOCE: Tipo sortido, com embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de mínimo 300g, com dupla embalagem. Sabor leite sem recheio, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante, lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Valor nutricional na porção de 100G: 10G de proteína, 72G de carboidratos e 12,5G de gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.</p>	PACOTE	6.743		
77	<p>BISCOITO DOCE OU SALGADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Tipo Maria, Maisena ou cream craker, com embalagem de mínimo 300g, biscoito doce, ISENTO DE GLUTÉN E LACTOSE em sua composição. Informações nutricionais na embalagem. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses da data de entrega do produto</p>	PACOTE	850		
79	<p>BISCOITO DE POLVILHO DOCE: Tipo sequilhos, obtido mistura de farinha, amido ou fécula com outros ingredientes, submetidos a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. Sabor leite ou coco quando o caso. Dupla embalagem primária</p>	PACOTE	3.900		

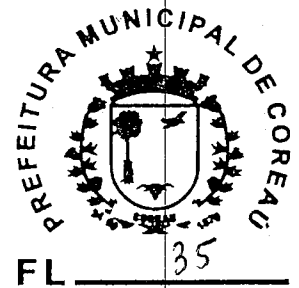




ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



81	de polietileno de mínimo 150 gr. Validade de no mínimo 06 meses da data de entrega do produto. BISCOITO SALGADO: Biscoito ou bolacha salgada sortida. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Informações nutricionais na embalagem. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses da data de entrega do produto.	PACOTE	15.948
83	BISCOITO SALGADO INTEGRAL: Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker, com embalagem de no mínimo 300g. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, farinha de trigo integral, água, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal, estabilizante lecitina de soja, fibra e fermentos. Informações nutricionais na embalagem. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses da data de entrega do produto.	PACOTE	850
85	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO (pct c/1kg) - Especial ou de primeira, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	QUILOGRAMA	863
87	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO (pct c/1kg) - Especial ou de primeira, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	QUILOGRAMA	503
89	MACARRÃO INTEGRAL, SEM GLÚTEN: macarrão espaguete integral. Isento de GLÚTEN em sua composição. Informações nutricionais na embalagem. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo mínimo 400g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Produzido em 2023/2024. Validade de no mínimo 06 meses da data de entrega do produto.	PACOTE	1.876
91	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Embalagem plástica de mínimo 400g longo, fino, amarelo claro, pacote com mínimo 400g, sem colesterol, em embalagens invioladas, sem presenças de insetos ou impurezas, fabricado a partir de matérias primas são e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.	PACOTE	23.758
93	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: Embalagem plástica de mínimo 400g tipo parafuso, amarelo claro, sem colesterol, em embalagens invioladas, sem presenças de insetos ou impurezas, fabricado a partir de matérias primas são e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Na embalagem	PACOTE	4.520







ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.

95 PÃO INTEGRAL, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Pão de forma integral. Isento de GLÚTEN E LACTOSE em sua composição. Informações nutricionais na embalagem mínimo 510g. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo. Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. PACOTE 481

97 PÃO: Massa fina, Tipo hambúrguer ou hot dog. Pacote com 10 unidades de mínimo 510 g – contendo no mínimo 3 g de proteína total e no máximo 1.1 mg de sódio por porção. Embalagem de plástico transparente, inviolável, resistente a impactos de transporte e recebimento. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 7 dias. PACOTE 10.408

Valor Total do Lote

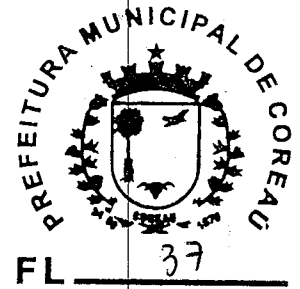
R\$

[COTA RESERVADA ME/EPP] - Lote 04 - MASSAS, BISCOITOS E PANIFICADOS

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
74	BISCOITO DOCE: Tipo mini Maisena, com embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de mínimo 300g, com dupla embalagem. Sabor leite sem recheio, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante, lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Valor nutricional na porção de 100G: 10G de proteína, 72G de carboidratos e 12,5G de gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.	PACOTE	833		
76	BISCOITO DOCE: Tipo sortido, com embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de mínimo 300g, com dupla embalagem. Sabor leite sem recheio, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante, lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Valor nutricional na porção de 100G: 10G de proteína, 72G de carboidratos e 12,5G de gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.	PACOTE	833		
78	BISCOITO DOCE OU SALGADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Tipo Maria, Maisena ou cream craker, com embalagem de mínimo 300g, biscoito doce, ISENTO DE GLUTÉN E LACTOSE em	PACOTE	105		



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



- sua composição. Informações nutricionais na embalagem. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses da data de entrega do produto
- BISCOITO DE POLVILHO DOCE: Tipo sequilhos, obtido mistura de farinha, amido ou fécula com outros ingredientes, submetidos a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. Sabor leite ou coco quando o caso. Dupla embalagem primária de polietileno de mínimo 150 gr. Validade de no mínimo 06 meses da data de entrega do produto.
- 80 PACOTE 481
- BISCOITO SALGADO: Biscoito ou bolacha salgada sortida. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Informações nutricionais na embalagem. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses da data de entrega do produto.
- 82 PACOTE 1.970
- BISCOITO SALGADO INTEGRAL: Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker, com embalagem de no mínimo 300g. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, farinha de trigo integral, água, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal, estabilizante lecitina de soja, fibra e fermentos. Informações nutricionais na embalagem. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses da data de entrega do produto.
- 84 PACOTE 105
- FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO (pct c/1kg) - Especial ou de primeira, fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
- 86 QUILOGRAMA 106
- FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO (pct c/1kg) - Especial ou de primeira, fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
- 88 QUILOGRAMA 62
- MACARRÃO INTEGRAL, SEM GLÚTEN: macarrão espaguete integral. Isento de GLÚTEN em sua composição. Informações nutricionais na embalagem. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo mínimo 400g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Produzido em 2023/2024. Validade de no mínimo 06 meses da data de entrega do produto.
- 90 PACOTE 231



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



92	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Embalagem plástica de mínimo 400g longo, fino, amarelo claro, pacote com mínimo 400g, sem colesterol, em embalagens invioladas, sem presenças de insetos ou impurezas, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.	PACOTE	2.936
94	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: Embalagem plástica de mínimo 400g tipo parafuso, amarelo claro, sem colesterol, em embalagens invioladas, sem presenças de insetos ou impurezas, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses.	PACOTE	558
96	PÃO INTEGRAL, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Pão de forma integral. Isento de GLÚTEN E LACTOSE em sua composição. Informações nutricionais na embalagem mínimo 510g. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo. Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PACOTE	59
98	PÃO: Massa fina, Tipo hambúrguer ou hot dog. Pacote com 10 unidades de mínimo 510 g – contendo no mínimo 3 g de proteína total e no máximo 1.1 mg de sódio por porção. Embalagem de plástico transparente, inviolável, resistente a impactos de transporte e recebimento. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 7 dias.	PACOTE	1.286

Valor Total do Lote

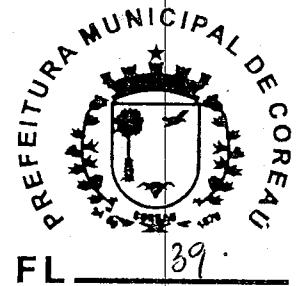
R\$

[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Lote 05- LEITES E DERIVADOS

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
99	ACHOCOLATADO EM PÓ (PCT DE 1 KG): instantâneo, adoçado, vitaminado, cujos ingredientes básicos sejam: cacau em pó solúvel, maltodextrina, complexo vitamínico e sal. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem: pacote de polietileno atóxico ou lata, contendo 1 KG (1000G) do produto, reembalado em caixas de papelão reforçado, contendo nome, endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação e marca do produto.	QUILOGRAMA	2.084		
101	AMIDO DE MILHO: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 37 (decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 38 FNDE. Pó fino, branco, inodoro e insípido; contendo cerca de 27% de amilose e 73% de amilopectina. Não deverá apresentar impurezas visíveis ou sujidades. Embalagem primária de pacotes de polietileno, pesando 200g, indelével, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais e ingredientes. Validade mínima de 12 meses após data de fabricação.	PACOTE	1.491		
103	AVEIA EM FLOCOS FINOS, SEM GLÚTEN: aveia em flocos finos. Isento de GLÚTEN em sua composição. Limpos, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microorganismos que o torne impróprio para o consumo. Produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão ou recipiente de folha de flandres íntegros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados, contendo cerca de 160 gramas de	CAIXA	191		



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



105	peso líquido do produto, devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. AVEIA EM FLOCOS FINOS: aveia em flocos finos, limpos, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microrganismos que o torne impróprio para o consumo. Produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão ou recipiente de folha de flandres íntegros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados, contendo mínimo 160 gramas de peso líquido do produto, devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	CAIXA	2.453
107	CACAU EM PÓ, 100% CACAU (Pct c/ 200g): Alcalino, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gordura trans, sem lactose. Embalagem de 200g. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PACOTE	877
109	LEITE EM PÓ DE SOJA: Deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, sabor natural, deve ser enriquecido com as principais vitaminas e minerais, deve conter pelo menos 240mg de cálcio para uma porção de 30g do produto. Não deve conter nos seus ingredientes produtos oriundos do leite de vaca ou outro animal. O produto deverá poder ser ingerido por intolerantes à lactose e ao glúten e por alérgicos à proteína do leite. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. Embalagem de mínimo 300g. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	PACOTE	510
111	LEITE EM PÓ DESNATADO (PACOTE C/ 200G): Industrializado de leite bovino, em pó, sem adição de açúcar, com teor de proteína mínima de 35g por 100 do produto. E teor de matéria gorda menor que 1,5%, deverá constar no rótulo a composição química e nutricional por 100g do mesmo. Embalagem de folha de flandres íntegros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados, contendo 200g de peso líquido do produto, devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a disposições da legislação vigente. O produto não poderá ter a data de fabricação superior a 60 dias da data de entrega e validade mínima de 10 meses.	PACOTE	9.658
113	LEITE EM PÓ INTEGRAL (PCT C/ 500G): Produto em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Embalagem contendo unidades embaladas primária de alumínio, em pacote de 500g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, que possua boa solubilidade e sabor apropriado, com no mínimo	PACOTE	8.042



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



8% de proteínas e 20% de cálcio para porção de 26g. Registro do produto nos órgãos competentes. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.

LEITE EM PÓ SEM LACTOSE: Leite em pó integral isento de LACTOSE. Enriquecido com vitaminas Embalado em sachês contendo a partir de 380 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima de 06 (seis) meses da data da entrega do produto.

115

LATA 798



Valor Total do Lote

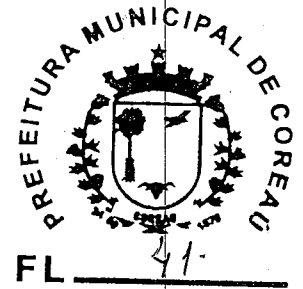
R\$

[COTA RESERVADA ME/EPP] - Lote 05- LEITES E DERIVADOS

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unit.	R\$ Total
100	ACHOCOLATADO EM PÓ (PCT DE 1 KG): instantâneo, adoçado, vitaminado, cujos ingredientes básicos sejam: cacau em pó solúvel, maltodextrina, complexo vitamínico e sal. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem: pacote de polietileno atóxico ou lata, contendo 1 KG (1000G) do produto, reembalado em caixas de papelão reforçado, contendo nome, endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação e marca do produto.	QUILOGRAMA	257		
102	AMIDO DE MILHO: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 37 (decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 38 FNDE. Pó fino, branco, inodoro e insípido; contendo cerca de 27% de amilose e 73% de amilopectina. Não deverá apresentar impurezas visíveis ou sujidades. Embalagem primária de pacotes de polietileno, pesando 200g, indelével, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais e ingredientes. Validade mínima de 12 meses após data de fabricação.	PACOTE	184		
104	AVEIA EM FLOCOS FINOS, SEM GLÚTEN: aveia em flocos finos. Isento de GLÚTEN em sua composição. Limpos, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microorganismos que o torne impróprio para o consumo. Produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão ou recipiente de folha de flandres íntegros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados, contendo cerca de 160 gramas de peso líquido do produto, devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	CAIXA	23		
106	AVEIA EM FLOCOS FINOS: aveia em flocos finos, limpos, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microorganismos que o torne impróprio para o consumo. Produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão ou recipiente de folha de flandres íntegros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados, contendo mínimo 160 gramas de peso líquido do produto, devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	CAIXA	303		



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



108	CACAU EM PÓ, 100% CACAU (Pct c/ 200g): Alcalino, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gordura trans, sem lactose. Embalagem de 200g. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PACOTE	108
110	LEITE EM PÓ DE SOJA: Deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, sabor natural, deve ser enriquecido com as principais vitaminas e minerais, deve conter pelo menos 240mg de cálcio para uma porção de 30g do produto. Não deve conter nos seus ingredientes produtos oriundos do leite de vaca ou outro animal. O produto deverá poder ser ingerido por intolerantes à lactose e ao glúten e por alérgicos à proteína do leite. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. Embalagem de mínimo 300g. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	PACOTE	62
112	LEITE EM PÓ DESNATADO (PACOTE C/ 200G): Industrializado de leite bovino, em pó, sem adição de açúcar, com teor de proteína mínima de 35g por 100 do produto. E teor de matéria gorda menor que 1,5%, deverá constar no rótulo a composição química e nutricional por 100g do mesmo. Embalagem de folha de flandres íntegros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados, contendo 200g de peso líquido do produto, devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a disposições da legislação vigente. O produto não poderá ter a data de fabricação superior a 60 dias da data de entrega e validade mínima de 10 meses.	PACOTE	1.193
114	LEITE EM PÓ INTEGRAL (PCT C/ 500G): Produto em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Embalagem contendo unidades embaladas primária de alumínio, em pacote de 500g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, que possua boa solubilidade e sabor apropriado, com no mínimo 8% de proteínas e 20% de cálcio para porção de 26g. Registro do produto nos órgãos competentes. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	PACOTE	993
116	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE: Leite em pó integral isento de LACTOSE. Enriquecido com vitaminas Embalado em sachês contendo a partir de 380 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima de 06 (seis) meses da data da entrega do produto.	LATA	98

Valor Total do Lote

R\$

#### 4. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1.A Secretaria de Educação do Município de Coreau enfrenta uma situação crítica relacionada à aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar. Esse problema é fundamental para o desenvolvimento integral dos alunos da rede pública de ensino, uma vez que a alimentação adequada é imprescindível para garantir o acesso a uma educação de qualidade.

4.2. Atualmente, a ausência de um fornecimento regular e suficiente de alimentos compromete não apenas a saúde física dos estudantes, mas também sua capacidade de aprendizado e desempenho acadêmico. A



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



- alimentação escolar desempenha um papel crucial na promoção de uma dieta equilibrada, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento das crianças e adolescentes durante uma fase determinante de suas vidas.
- 4.3. Ademais, a alimentação adequada nas escolas é um direito garantido, e sua falta afeta diretamente o exercício desse direito, gerando possíveis anulações de conteúdos educacionais e um ambiente propício ao abandono escolar. Portanto, a aquisição adequada de gêneros alimentícios é uma necessidade urgente e inadiável para a Secretaria de Educação.
- 4.4. Assim, é imperativo que sejam tomadas medidas para garantir o fornecimento de gêneros alimentícios em quantidade e qualidade suficientes, considerando as particularidades nutricionais e culturais da população atendida. Essa demanda deve ser alinhada com os princípios do interesse público, assegurando que todos os alunos tenham acesso a uma alimentação saudável e nutritiva, essencial para sua formação integral e para o desenvolvimento de competências que os preparem para o futuro.
- 4.5. Em suma, a descrição da necessidade da aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar reflete uma demanda justa e necessária, cujo atendimento se reveste de importância vital para a formação educativa e social das crianças e jovens de Coreau, reforçando a responsabilidade do poder público em promover a equidade e a justiça social por meio da educação.
- 4.6. Mais detalhes quando a fundamentação da presente contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

#### 5. DO ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ORGANIZAÇÃO

- 5.1. A presente aquisição está prevista no Plano de Contratações Anual referente ao exercício de 2025, sob o código 37.

#### 6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

#### 7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

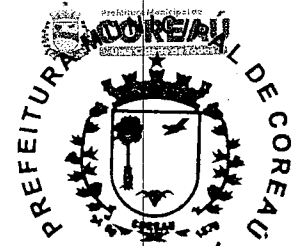
- 7.1. Os requisitos da contratação, como critérios de sustentabilidade, indicação de marcas ou modelos, ou ainda a vedação de contratação de marca ou produtos encontram-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

#### 8. DAS AMOSTRAS

- 8.1. Para a presente contratação será obrigatória a apresentação de amostras por parte da licitante vencedora.
- 8.2. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.
- 8.3. Será exigida uma amostra de cada item que compõem o lote.
- 8.4. Serão exigidas amostras de todos os Itens referente aos lotes seguintes:
- 8.4.1. LOTE 01 – PROTEÍNAS – COTA AMPLA CONCORRÊNCIA;
- 8.4.2. COTA RESERVADA – ME/EPP DO LOTE 01;
- 8.4.3. LOTE 02 – POLPAS DE FRUTAS – COTA AMPLA CONCORRÊNCIA;
- 8.4.4. COTA RESERVADA – ME/EPP DO LOTE 02;
- 8.4.5. LOTE 03 – NÃO PERECÍVEIS – COTA AMPLA CONCORRÊNCIA;
- 8.4.6. COTA RESERVADA – ME/EPP DO LOTE 03;
- 8.4.7. LOTE 04 – MASSAS, BISCOITOS E PANIFICADOS – COTA AMPLA CONCORRÊNCIA;
- 8.4.8. COTA RESERVADA – ME/EPP DO LOTE 04;



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



8.4.9. LOTE 05 – LEITES E DERIVADOS – COTA AMPLA CONCORRÊNCIA;

8.4.10. COTA RESERVADA – ME/EPP DO LOTE 05;

8.5. As amostras deverão ser entregues no endereço Av. Prefeito Vilar Fontenele, Nº 81 no centro do município de Coreaú estado do Ceará, no prazo limite de 03 (três) dias úteis, a partir de solicitação no chat do pregão e notificação por e-mail, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

8.6. É facultada a prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação via e-mail, fundamentada pelo interessado, antes do fim do prazo, ficando a cargo do condutor do certame acatar o mérito da fundamentação apresentada.

8.7. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, as amostras serão recusadas, e a proposta referente ao(s) lote(s) será desclassificada.

8.8. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade (quando for o caso):

- a) compatibilidade da descrição do item na ficha técnica do produto com o exigido no edital;
- b) características organolépticas;
- c) as estranhas macroscópicas;
- d) características físicas e sensoriais;
- e) rotulagem nutricional;
- f) estado de conservação;
- g) aspecto, textura e cor;
- h) odor característico.

8.9. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.10. Se a(s) amostra(s) apresentada pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

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

8.12. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 03 (três) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

8.13. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

## 9. GARANTIA DE PROPOSTA

9.1. Será exigida, para fins de classificação da proposta, Garantia de Proposta de 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação, nos termos do artigo 58, nas modalidades previstas no artigo 96 da Lei 14.133/21.

## 10. DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

## 11. DAS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

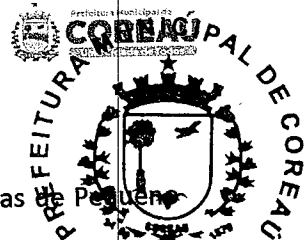
11.1. Em conformidade com a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, em seu artigo 48, incisos I e III, alterados pela Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, esta licitação terá:

11.1.1. Os itens com valor estimado de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), deverão ser de participação exclusiva de Microempresas – ME, Empresas de pequeno porte – EPP, inclusive Microempreendedor Individual – MEI;





ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



- 11.1.2. Reserva de Cota de até 25% (vinte e cinco por cento) para Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedor Individual – MEI.
- 11.1.3. Na licitação, deverá ser assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, que ofertar lance até 5% (cinco por cento) superior ao melhor lance, nos termos do §2º do art. 44 da LC 123/2006;

## 12. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

- 12.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados do início da vigência que consta descrita no instrumento contratual, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 12.2. Havendo necessidade o contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 12.3. O instrumento contratual oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## 13. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 13.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.
- 13.2. O fornecimento do objeto será CONTINUADO.

## 14. PROPOSTA DE PREÇOS

- 14.1. Os preços propostos deverão incluir todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer fretes, impostos, taxas, contribuições ou obrigações trabalhistas, fiscal e previdenciário a que estiver sujeito, e demais custos que incidam, direta ou indiretamente, na execução do objeto a ser contratado;
- 14.2. A proposta de preço deverá conter a discriminação detalhada dos produtos ofertados, marca, modelo e fabricante, quando for o caso, quantidade solicitada, o valor unitário (numérico), valor total (numérico e por extenso), prazo de validade da proposta de no mínimo 90 (noventa) dias e prazo de entrega dos produtos será de 05 (cinco) dias úteis.

## 15. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

- 15.1. A HABILITAÇÃO JURÍDICA será comprovada, mediante a apresentação da seguinte documentação:
- 15.1.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 15.1.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- 15.1.3. No caso de sociedade empresária, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede;
- 15.1.4. No caso de ser o participante sucursal, filial ou agência, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 15.1.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 15.1.6. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- 15.1.7. No caso de atividade adstrita a uma legislação específica: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



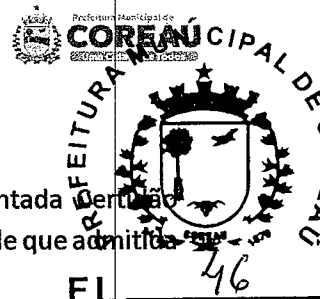
15.1.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

15.2. A **REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- 15.2.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado, independente se a fase de habilitação irá ou não anteceder as fases de apresentação de propostas e lances.
- 15.2.2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), através do Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, emitido pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda, comprovando possuir situação cadastral ativa para com a Fazenda Federal, ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 15.2.3. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, comprovando possuir Inscrição Habilitada no cadastro de contribuintes estadual, ou Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal quando se tratar de prestador de serviço.
- 15.2.4. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- 15.2.5. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual;
- 15.2.5.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitado, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 15.2.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Municipal;
- 15.2.6.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitado, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 15.2.7. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal;
- 15.2.8. Prova de regularidade com a justiça trabalhista, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitida por órgão competente da Justiça do Trabalho (conforme Art. 3º da Lei Nº 12.440/2011);
- 15.3. **HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**, que será comprovada mediante apresentação dos seguintes documentos:
- 15.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial em caso de pessoas físicas, emitida até 60 (sessenta) dias antes da data da sessão pública ou que esteja dentro do prazo de validade constante da própria certidão;



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



15.3.1.1. Caso admitida participação de Pessoas Físicas ou Sociedade Simples, deverá ser apresentada Certidão Negativa de Insolvência Civil, expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, desde que admitida a sua participação na licitação.

15.3.2. Balanço Patrimonial e Conjunto Completo da Demonstração de Resultados de exercício (DRE) e demais demonstrações contábeis dos últimos (02) dois últimos exercícios financeiros, apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, inclusive Notas Explicativas, e DLPA, nos termos do Acórdão: 1544/2008-TCU.

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

15.3.2.2. As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste item mediante apresentação de Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso, devidamente registrado na forma da lei.

15.3.2.3. As sociedades empresárias enquadradas nas regras da Instrução Normativa RFB nº 2003, de 18 de janeiro de 2021, que dispõe sobre a Escrituração Contábil Digital – ECD, para fins fiscais e previdenciários poderão apresentar o balanço patrimonial e os termos de abertura e encerramento do livro diário, em versão digital, obedecidas as normas do parágrafo único do art. 2º da citada instrução quanto a assinatura digital nos referidos documentos, quanto a Certificação de Segurança emitida por entidade credenciada pela infraestrutura de Chaves Públicas – Brasileiras – ICP – Brasil.

15.3.3. Declaração, assinada por Profissional área Contábil devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos nos termos do §1º, art. 69 da Lei 14.133/2021, aplicando fórmulas da seguinte forma:

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

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

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

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

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

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

15.3.4. Da análise dos documentos apresentados serão calculados os índices Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (LG), que deverão apresentar resultado igual ou superior a 1 (um).

15.3.5. As empresas que apresentarem resultado do quociente de capacidade econômico-financeira menor do que o exigido, quando de sua habilitação deverão comprovar, considerados os riscos para a administração, patrimônio líquido no valor mínimo de 10% (dez por cento) do valor total dos seus itens ofertados, admitida a atualização para a data de apresentação da proposta através de índices oficiais.

15.3.6. O Microempreendedor Individual (MEI) que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123 de 2006 estará dispensado da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício;

15.4. A **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**, que será comprovada através da apresentação dos seguintes documentos:

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



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



- 15.4.1.1. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- 15.4.1.2. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- 15.4.1.3. Quando o Atestado/Declaração for emitido por pessoa de Direito Privado, a assinatura do emissor deverá ser reconhecida a firma do assinante.

### 15.5. DEMAIS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

- 15.5.1. Declaração de que concorda com todos os termos do edital e seus anexos.
- 15.5.2. Declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021);
- 15.5.3. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, na forma da lei (art. 63, IV, da Lei nº 14.133/2021);
- 15.5.4. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, na forma da lei (art. 63, § 1º, da Lei nº 14.133/2021).
- 15.5.5. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- 15.5.6. Quando se tratar da subcontratação prevista no art. 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006, a licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal, social e trabalhista das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização.

### 16. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

#### Condições de Entrega

- 16.1. O prazo de entrega dos itens, sempre que solicitado, será de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento.
- 16.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 3 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 16.3. Os bens deverão ser entregues na sede do Município de Coreau em endereço indicado na Ordem de Fornecimento.
- 16.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.
- 16.5.

#### Garantia, manutenção e assistência técnica

- 16.6. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

### 17. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



17.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila. 48

17.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim, conforme endereço eletrônico informado pela contratada na sua proposta comercial.

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

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

17.6.

#### Fiscalização

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

#### Fiscalização Técnica

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

17.8.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (art. 117, §1º da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

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

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

17.8.6.

#### Fiscalização Administrativa

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

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

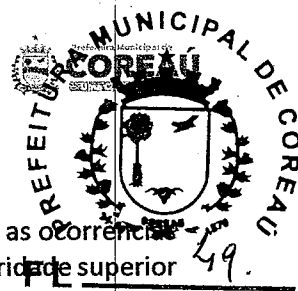
17.9.2.

#### Gestor do Contrato

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



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



- 17.11.O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 17.12.O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 17.13.O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 17.14.O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 17.15.O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
- 17.16.O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

#### 18.DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

**UNIDADE:** 02 Fundo Municipal de Educação

**CLASSIFICAÇÃO:** 02.12.365.1219.2.041 Programa Nacional de Alimentação Escolar - Ensino Infantil Creche

**NATUREZA DA DESPESA:** 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

**UNIDADE:** 02 Fundo Municipal de Educação

**CLASSIFICAÇÃO:** 02.12.365.1219.2.042 Programa Nacional de Alimentação Escolar - Ensino Infantil Pré-Escola

**NATUREZA DA DESPESA:** 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

**UNIDADE:** 02 Fundo Municipal de Educação

**CLASSIFICAÇÃO:** 02.12.361.1219.2.036 Programa Nacional de Alimentação

**NATUREZA DA DESPESA:** 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

**UNIDADE:** 02 Fundo Municipal de Educação

**CLASSIFICAÇÃO:** 02.12.367.1214.2.046 Programa Nacional de Alimentação Escolar - Educação Especial

**NATUREZA DA DESPESA:** 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

**UNIDADE:** 02 Fundo Municipal de Educação

**CLASSIFICAÇÃO:** 02.12.366.1219.2.044 Programa Nacional de Alimentação Escolar - Educação de Jovens e Adultos

**NATUREZA DA DESPESA:** 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

Nos termos da legislação vigente, a indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da formalização do contrato ou instrumento equivalente.

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



### 19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

- 19.1. O objeto será recebido provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega ou execução, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 19.2. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituído no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 19.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade executados e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 19.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 19.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 19.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 19.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

### 20. DOS CRITÉRIOS PARA PAGAMENTO

- 20.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma da seção anterior, prorrogáveis por igual período.
- 20.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
  - 20.2.1. o prazo de validade;
  - 20.2.2. a data da emissão;
  - 20.2.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
  - 20.2.4. o período respectivo de execução do contrato;
  - 20.2.5. o valor a pagar; e
  - 20.2.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 20.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.
- 20.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação das certidões de regularidade junto à Receita Federal do Brasil/Previdência, Trabalhistas, FGTS, Estado (dívida ativa e tributos), Município (dívida ativa e tributos), nos termos do art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 20.5. Constatando-se situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 20.6. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

20.8. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação fiscal.

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

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

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

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

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

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

Coreaú - CE, 06 de novembro de 2024

ELIABE BEZERRA ALBUQUERQUE  
EQUIPE DE PLANEJAMENTO