

CNPJ n° 06.740.278/0001-81

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA



CNPJ n° 06.740.278/0001-81

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1 - Aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades dos programas de distribuição de Merenda Escolar da Rede Pública Municipal de Ensino de Barbalha/CE, através de sua Secretaria de Educação.

2 - JUSTIFICATIVA

2.1 - Quanto à composição dos lotes, temos que os itens foram unificados em "LOTES" em virtude dos mesmos guardarem compatibilidade entre si, ou seja, estão divididos pela semelhança dos produtos, observando-se, inclusive as regras mercadológicas para a aquisição dos produtos/bens, de modo a não prejudicar a concorrência entre os participantes, mantendo a competitividade necessária à disputa.

2.2 - No objeto em tela, caso fosse adotado o critério de julgamento por item, poderia se gerar um número muito grande de vencedores para o atendimento de um mesmo objeto, o que dificultaria a coordenação das atividades, pois a(s) Secretaria(s) solicitante(s) não conta(m) com servidores suficientes para fiscalizar e acompanhar um elevado número de contratos. Desta feita, optamos pelo critério de julgamento "Menor Preço por Lote", contudo, havendo a divisão, como já mencionado, com base na semelhança dos produtos unificados em seus respectivos lotes, assim como a divisão em um maior número de lotes possíveis, o que assegura uma maior amplitude na concorrência e uma maior segurança e exatidão no fornecimento dos produtos, os quais, em virtude da sua similaridade e necessidade da Administração, com esta composição de lotes, serão fornecidos por um mesmo fornecedor, evitando-se, de tal forma, atrasos na entrega, entregas parciais com a ausência de alguns dos itens, e solução de continuidade nas funções primordiais desta Administração Pública, ocasionada pela não integralidade dos produtos imprescindíveis ao atendimento do Interesse Público, com relação aos itens componentes do respectivo lote.

2.3 - No que diz respeito ao Princípio da Economicidade e em contratar a proposta mais vantajosa, individualizar a contratação do aludido objeto sobrecarrega a Administração Pública e encarece o contrato final, uma vez que os licitantes possuirão uma margem de negociação bem maior por estarem comercializando uma maior parcela (Lote) do objeto licitado. Dessa forma, na divisão por lote do objeto em tela, há um grande ganho para a Administração na economia de escala, tendo em vista que implicaria em aumento de quantitativos e, consequentemente, numa redução de preços a serem pagos pela Administração.

2.4 - Outro ponto a se destacar, caso viesse a ser adotado o critério de julgamento por item, seria o lapso temporal necessário para a finalização do processo, uma vez que, por se tratar de processo na modalidade Pregão, do tipo presencial, ocorrer-se-ia uma fase de lances para cada um dos inúmeros itens, o que acarretaria na necessidade de vários dias para a total conclusão das sessões de lances verbais, e, por conseguinte, de vários dias para a finalização completa de um único processo licitatório, o que inviabilizaria a desburocratização obtida com o advento da modalidade Pregão, a qual veio a existir para assegurar maior celeridade aos certames licitatórios, além da geração de despesas financeiras consideráveis aos participantes, vez que os mesmos teriam que realizar uma série de viagens até a conclusão das fases processuais, por estarmos diante de um processo que possui como requisito a presença dos concorrentes (Pregão Presencial). Agindo diferente disso, estaríamos ferindo o Princípio da Celeridade, que, no presente caso, estaria também ligado à



CNPJ nº 06.740.278/0001-81

economicidade processual, haja vista possuir ênfase da nuance temporal, amparada no fato de que o processo licitatório deve buscar a construção do provimento final dentro do menor intervalo de tempo possível.

2.5 - Mais uma observação a ser levada em consideração, diz respeito aos demais processos licitatórios a serem realizados ou já deflagrados por esta Administração, os quais teriam certamente o seu regular andamento prejudicado, pelo fato de um único procedimento, em virtude do quantitativo numeroso de itens e no caso de ser adotado o critério de julgamento por item, vir a se arrastar por vários dias em razão das incontáveis sessões de lances verbais que poderão ocorrer. Exemplificando tal situação, temos um certame licitatório já com abertura marcada ou um trâmite de um processo para ser deflagrado, quando ambos não teriam sua efetiva realização ou continuidade, pelo fato de um procedimento licitatório haver iniciado em uma data e haver se prolongado, pela impossibilidade da finalização das etapas de lances verbais em um mesmo dia, para uma ou várias outras datas, inviabilizando a efetiva continuidade das demais ações desta Administração Pública.

3 - ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES E VALOR ESTIMADO

3.1 - A empresa a ser contratada, deverá fornecer os produtos conforme descrição na planilha abaixo:

Lote 01 - Frutas e Verduras

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor unitário	Voles T-4-
0001	qualidade, tamanho médio, apresentando grau médio de maturação, com casca sã, sem rupturas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem	KG	5000	XXX	4,50	22.500,00
	ABACATE: De 1º qualidade, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem		1050	XXX	9,50	9.975,00
	qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isentas e partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem	KG	9000	xxx	5,80	52.200,00
	BETERRABA: Nova, lavada, de 1º qualidade, tamanho médio, com casca sā, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas Por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isentas de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem	⟨G	2100	xxx	4,00	8.400,00







CNPJ no	06.740.278	/0001-81
---------	------------	----------

6005 CEBOLA BRANCA: Tamanho médio, nova de firme, să sem rupturas e firme, sem lesões de origem fisicas ou mecânicas, isenta de parte pútridas, livre de enfermidades. KG Embalagem: Sacos plásticos resistentes conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem 1006 CEBOLA VERMELHA: In natura - tamanho médio, uniforme, sem fertimentos ou defeitos, tenra e com briblo turgescentes, KG intactas, firmes e bem desenvolvidas isentas de sujidades, parasitas e tarvas intactas, firmes e bem desenvolvidas isentas de sujidades, parasitas e tarvas qualidade, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou corte na casca. Estarem sufficientemente desenvolvidas. Não estarem danficadas por qualidade (KG 3000 x000 x000 x000 x000 x000 x000 x00		etiqueta de pesagem					100
de 1ª qualidade com casca, compacta e firme, se sem rupturas es firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, isenta de parte pútridas, livre de entermidades IXG Embalagem: sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicidada apresentando na embalagem etiqueta de pesagem (CEROLA VERMELHA: In natura - tamanho médio, uniforme, sem manholas e el coloração uniforme, sem manholas e el coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou corte na casca Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer KG 3000 xox 4.20 12.600,0 esão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem MELANCIA: De 1ª qualidade, verde, casce sá, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 70 a 80% de maturação. Devendo pesar em média 5 kg 0009 MELADCI. De 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. MELADCI. De 1ª qualidade, marelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. MELADCIO: De 1ª qualidade, ofinhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manhas, ivre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estardanificado, por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perididade; folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manhas, ivre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estardanificado, por qualquer lesão de origem física ou mecânica suficientemente desenvolvido, em perididade; colicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Devendo pesar em media for por qualtidade; conforme, sem manhas, ivre de enfermidade	0005	CEBOLA BRANCA: Tamanho módio para					Os Bri
médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho turgescentes, IGG intactas, firmes e bem desenvolvidas. Isentas de sujidades, parasitas e larvas de sujidades, parasitas e larvas de sujidades, parasitas e larvas d'uniforme, devendo ser de tamanho medio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou corte na casca. Estarem sufficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer IGG aponto de enfermidades isenta de partes publidas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem média 5 kg de maturação. Devendo pesar em média 5 kg de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme solicitada, apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme solicitada, apresentar 80 a 90% de maturação (SEPOLHO: Verde, novo, de y ¹⁴ qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estardamificado, por qualquer lesão de origem física ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Devendo pesar em média 6 kg do se maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de conservação e maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem		de 1ª qualidade com casca, compacta of firme, sã sem rupturas e firme, sem lesõe de origem físicas ou mecânicas, isenta de parte pútridas, livre de enfermidades Embalagem: sacos plásticos resistentes conforme quantidade solicitada apresentando na embalagem etiqueta de pesagem	e s e . KG	7000	xxx	4,50	31.500,00
CENOURA: Nova, sem folhas, de 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou corte na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer (G solicitada, apresentando na embalagem en sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem en etiqueta de pesagem ou mecânica. Livre de enfermidades isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem en etiqueta de pesagem ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 70 a 80% de maturação. Devendo pesar em média 5 kg objectos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. KG demolagem: em sacos plásticos resistentes, conforme solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Devendo pesar em média 5 kg objectos resistentes, conforme solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Devendo pesar em media 5 kg objectos resistentes, conforme macânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme qualidade, solicitado, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Devendo pesar em media 5 kg objectos de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Devendo pesar em media a maturação estarda de conservação e maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho turgescentes intactas, firmes e bem desenvolvidas Isentas de sujidades, parasitas e larvas	, KG	7000	xxx	4,30	30.100,00
sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 70 a 80% de maturação. Devendo pesar em média 5 kg 009 MELÃO: De 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. KG 4000 xxx 2,30 9.200,0 Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Devendo pesar em média 5 kg 010 REPOLHO: Verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estardanificado, por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem		CENOURA: Nova, sem folhas, de 1º qualidade, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou corte na casca Estarem suficientemente desenvolvidas Não estarem danificadas por qualque lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades isenta de partes pútridas Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem	KG	3000	xxx	4,20	12.600,00
MELÃO: De 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. KG 4000 xxx 2,30 9.200,0 Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Devendo pesar em média 5 kg 010 REPOLHO: Verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estardanificado, por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem		sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 70 a 80% de maturação.	KG	6000	xxx	3,00	18.000,00
folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estardanificado, por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem	0009	MELÃO: De 1º qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Devendo pesar em média 5 kg	KG	4000	xxx	2,30	9.200,00
		folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estardanificado, por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Sufficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem		4000	xxx	4,00	16.000,00
		Foodjo				Total:	210.475,00

Lote 02 - Carnes e Frios

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor unitário	Valor Total
	SARDINHA AO PRORPIO SUCO COM OLEO COMESTIVEL: Lata de Flandres com verniz sanitário perfeitamente recravada com peso liquido de 130g com registro e data de fabricação e validade, produzida em 2017. Caixa com 50 unidades	сх	1500	xxx	184,30	276.450,00



CNPJ n° 06.740.278/0001-81

0002	CARNE BOVINA: De 1ª coxão mole, acém					To Ru
	ou músculo sem osso, congelada ou resfriada de 1ª qualidade, magra, sem pele sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, embalada a vácuo e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção (SIF, SIE, ou SIM) e dados de origem, validade, fabricação. Acondicionado em caixa de papelão, com identificação do produto	KG	10000	xxx	22,70	227.000,00
	CARNE MOIDA: De 2ª, congelada. Embalagem a vácuo, pacotes de 500g. Caixa de papelão com 10 kg. Aspecto próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem com informação nutricional data de fabricação e validade. Devendo ser entregue em transporte devidamente acondicionado com informações nutricionais	KG	30000	XXX	14,12	423.600,00
	FIGADO BOVINO: pacote de 1 kg- resfriado, peça inteira, limpa, livre de aparas, com aspecto firme, apresentando cor vermelho escuro, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica com registro no ministério da Agricultura-SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampados na embalagem	KG	5000	xxx	10,35	51.750,00
	QUEIJO TIPO COALHO: Fresco, refrigerado. Isento de estufamento, rachaduras e mofos. Devendo ser a peça inteira de no máximo 5 kg cada, devidamente identificada à validade, data da embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente	KG	2400	xxx	23,75	57.000,00

Lote 03 - Temperos e Condimentos

Item	= opooiiiouçuo	Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor unitário	Valor Total
0001	ALHO: Bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firma e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: Em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem	KG	3500	xxx	19,95	69.825,00
0002	CALDO DE CARNE: Matéria prima, limpas e de boa qualidade; constituído basicamente de galinha desidratada, liofilizado, sal amido de milho, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos de animais e vegetais, e embalagem metalizada, termo soldável, resistente e atóxica, validade 12 meses após a data de fabricação; embalagem de 57g com 12 cubos, c/ informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade	СХ	2000	xxx	15,87	31.740,00
0003	CALDO DE GALINHA: Matéria prima, limpas e de boa qualidade; constituído basicamente de galinha desidratada,	сх	2000	xxx	16,15	32.300,00







CNPJ n° 06.740.278/0001-81

	liofilizado, cal amida de ""					1
	liofilizado, sal amido de milho, podendo te corante natural, apresentando-se livre d	er				
	matéria terrosa, parasitos, larvas e detrito	е				400
	de animais e vegetais, em embalager	S				
	metalizada, ter soldável, resistente	n				
	atóxica validada 12 manara /	a				
	atóxica, validade 12 meses após a data d	е				
	fabricação; embalagem de 54g com 1	2				
	cubos, c/ informação nutricional data d	е				
	fabricação e prazo de validade					
0004	The morning ched, uplied	S				
	de frutos maduros de urucum, limpos					
	dessecados e moídos, de coloração					
	amarela, com aspecto com cor, cheiro	9				
	sabor próprio, isento de materiai					
	estranhos esua espécie, acondicionado en					
	saco plástico transparente e atóxico					
	embalado em caixa de papelão reforçado o					
	colorífico deverá ser preparado con	140			7,60	15.200,0
	matérias primas de bas preparado con	1 KG	2000	XXX	7,00	15.200,0
	matérias primas de boa qualidade e não)				
	deverá apresentar cheiro acre ou rançoso	-				
	Não poderá conter substancias estranha a	3				
	sua composição normal. Exceto as	5				
	previstas na Norma Vigente. O rotulo					
	deverá trazer a denominação "colorífico"					
	Rotulagem nutricional obrigatória. Devera	á				
	ser entregue após no máximo 20 dias após]				
	o empacotamento					
0005	EXTRATO DE ALHO: Obtido a partir da					
	polpa concentrada do alho livre de					
	impurezas e sujidades, com data de	LIND	10000		4,09	40.900,00
	fabricação e validade acondicionada em	OND	10000	XXX		
	embalagens plásticas de 300 ml					
0006						
0000						
	concentrado, preparado com frutos					
	maduros, escolhidos , sãos ,sem pele e					
	sem sementes. Insento de fermentações					
	Ingredientes: tomate sal açúcar				0.00	
	embalagem tetra brix de 1 kg, intacta	KG	5000	xxx	9,98	49.900,00
	asseptio, com prazo de validade mínimo de					
	6 meses. A rotulagem deve conter no					
	mínimo as seguintes informações: nome					
	e/ou marca, ingredientes, data de validade					
	lote e informações nutricionais					
007	SAL: Contendo sal iodado não tóxico, com					
	dosagem mínima de 10mg e máxima de					
- 1	15mg de acordo com a legislação federal					
	vigente. Com granulação uniforme e com					
	oriotoio haaree "					
					0,95	2 275 00
	empedrado. Embalagens plásticas de 1 kg.	KG	2500	XXX	0,95	2.375,00
	acondicionado em fardo de 30 kg. A					
	embalagem deverá conter externamente os					
	dados de identificação e procedência					
	informação nutricional, número do lote,					
	prazo de validade, quantidade do produto					
ากล	TEMPERO SECO: Embalarem		10.00			
	informação nutricional data de fabricação e	140		3/1	7,98	15.960,00
	prazo de validade. Embalagens de 100g	KG	2000	XXX	1,00	10.900,00
	em fardos de 10 Kg					
	VINAGRE DE ALCOOL BRANCO:					
	Composição: Fermentado acético de vinho					
	branco, água. Apresentando 4% de acidez	LIND	4500	MANAGEMAN	1,48	2.220,00
- 1	volátil Franco do 500 Validado de acidez	UND	1500	XXX	1.00	0,00
- 1	volátil. Frasco de 500 ml. Validade de no					
	mínimo 30 (trinta) dias					
					Total:	260.420,00

Lote 04 - Grãos



CNPJ n° 06.740.278/0001-81

Item		Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor unitário	Valor Total
	ARROZ BRANCO TIPO 1: Longo fino constituídos de grãos inteiros, sem glúten, com máximo de 15% de umidade, com o rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes superior ao peso anterior ao cozimento. Apresentar coloração branca com grão integra após o cozimento. Pacotes de 1 kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados de 10 a 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 01 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante, registrada devidamente no Ministério da Agricultura		10000	XXX	3,22	32.200,00
0002	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1: Longo fino constituído de grãos inteiros, sem glúten, com o máximo de 14% de umidade, com o rendimento após o cozimento de do mínimo 2,9 vezes superior ao peso anterior ao cozimento. Apresentar coloração branca com grão íntegra após o cozimento. Pacotes de 1 kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados de 10 a 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 01 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante, registrada devidamente no Ministério da Agricultura	≺G	10000	xxx	3,42	34.200,00
	FEIJÃO MULATINHO: Tipo1, classe mulatinho, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, embalagem de 1 Kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos de 10 ou 30 Kg lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	(G	8400	XXX	3,80	31.920,00

Lote 05 - Cer	'eais e Farinhas	III .				
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor unitário	V-1
			acuo.	marcamodelo	vaior unitario	Valor Total



CNPJ nº 06.740.278/0001-81

00	01 MISTURA PARA O PREPARO DE				To Kub
000	RISOTO DE FRANGO (ARROZ À GREGA) COM VITAMINAS, FERRO E ZINCO: INGREDIENTES: Arroz parboilizado, proteina texturizada de soja, sal, amido de milho (Bacillusthuringiensis e/ou Agrobacteriumtumefaciens e/ou Streptomycesviridochrmogenes e/ou Zeamays), cenoura desidratada, cebola em pó, extrato de levedura, ervilha em grãos, carne de galinha em pó, alho em pó, mistura de vitaminas e sais minerais (Vitaminas A, B1, B6 e C, Niacina, Ferro e Zinco), gordura vegetal hidrogenada, salsa em flocos, colorífico, cúrcuma, antiumectante fosfato tricálcico, realçadores de sabor: glutamato de monossódio e inosinato dissódico, aromas idênticos ao natural de galinha e aipo. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	10000	xxx	14,16	141.600,00
	açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, e aromatizante acondicionado em embalagem sachê de 230 g, resistente, vedada hermeticamente e limpo. Deverão constar exatamente os dados de identificação, informações nutricionais. O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega	1000	xxx	5,23	5.230,00
	B CEREAL DE INFANTIL DE ARROZ: Embalagem de 400g, contendo nutriprotect+ e probiótico bifidusb1. Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais,(carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, sulfato de zinco,fumarato ferroso), vitaminas (vitamina C, niacina,vitamina E, ácido pantoténico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D), probiótico e aromatizante vanilina.O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação de amostra e ficha técnica do produto serão exigidos em prazo máximo de 24 horas após arremate	2000	xxx	11,88	23.760,00
	CEREAL INFANTIL DE MILHO: Embalagem de 400g, contendo nutriprotect+ e probiótico bifidus b1. Ingredientes: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais(fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio, sulfato de zinco, fumarato ferroso) Vitaminas(vitamina C. niacina, vitamina E, ácido patotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D), probiótico e aromatizante vanilina.O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentação de amostra e ficha técnica do produto serão exigidos em prazo máximo de 24 horas após arremate	1000	xxx	11,88	11.880,00
0005	CEREAL INFANTIL MULTICEREAIS: Embalagem de 400 g contendo nutiprotect+ e probióticos bifidus B1. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e	1000	xxx	11,88	11.880,00







CNPJ n° 06.740.278/0001-81

					(O) NA
	ácido fólico, açúcar, farinha de milho,				Rúbrica
	enriquecido com ferro e ácido fólico farinha				Car
	de arroz, sais minerais(carbonato de cálcio, fosfato de sódio difásico, fumarato ferroso				-
	sulfato de zinco), vitaminas(vitamina C,				A CONTRACT OF THE PROPERTY OF
	niacina, vitamina E, ácido patotênico,				
	vitamina A, vitamin B1, vitamina B6, ácido				
	fólico, vitamina D), probiótico e				
	aromatizante vanilina. O produto deverá				
	apresentar validade mínima de 06 (seis)				
	meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentação de				
	amostra e ficha técnica do produto serão				
	exigidos em prazo máximo de 24 horas				
	após arremate				
0006					
	milho pré-cozidos, tipo flocão, amarelo,				
	com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios				
	com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e				
	larvas. Embalagem de 500g, sacos				
	plasticos transparentes e atóxicos, tampos				
	não violados resistanta				
	integridade do produto até o momento do	20000	na menana d	1,89	56.700,00
1		30000	XXX	.,	00.700,00
1	lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e				
	procedência, informação nutricional.				
	número do lote, data de validade				
	quantidade do produto. O produto deverá			1	
	apresentar validade mínima de 06 (seis)			1	
	meses a partir da data de entrega na				
0007	unidade requisitante FARINHA DE TRIGO: Com fermento				
0007	especial c/ 01 kg especial ENRIQUECIDA				
	COM FERRO. De acordo com a NTA 35.				
	Produtos obtidos a partir da moagem				
	exclusiva do grão de trigo são limpo				
	desgerminado, com uma extração máxima	1			
	de 20% e com teor máximo de cinzas de				
46	0,850%. A farinha de trigo deve ser fabricada a partir de grãos de trigo, sem				
	fermento, isentos de matéria terrosa,				
	parasitos, larvas e detritos animais e				
	vegetais, e em perfeito estado de				
	conservação. Não pode estar úmida (no				
	Máximo14%p/PP.), fermentada, nem				
	rançosa. Aspecto de pó fino, branco, cheiro KG	500	xxx	3,80	1.900,00
	e sabor próprios, com no mínimo 6% de glúten seco de 6%. Deverá estar embalado		~~~		
	em pacote de 1 kg. Embalagem, pacotes				
	de polietileno transparente atóxico ou				
	papel branco, reembalados em fardo de				
	papel multifolhado ou plástico reforçado,				
	com no máximo 10 kg cada. No rotulo devera conter a denominação " farinha de				
	trigo " seguida do tipo. Rotulagem			1	
	Nutricional Obrigatória. Validade: No				
	mínimo 04 (quatro) meses a partir da data				
	de entrega. A data de validade deverá				
	constar da embalagem primaria e da				
	embalagem secundaria, exceto quando a				
0008	embalagem secundaria for transparente FARINHA LÁCTEA: sachê de 230.				
3000	composição: Farinha de trigo enriquecida				
	com ferro e ácido fólico leite em ná				
	com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, açúcar e sal. Vitaminas	1500	XXX	5,70	8.550,00
i l	(A,B1,B2,B6,B12,D,E,PP, ácido fólico e				
	ácido Pantotênico) e sais minerais (cálcio				



CNPJ n° 06.740.278/0001-81

número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA SABOR CARNE: Pacote de 400g cada. Embalagem em sacos plásticos de no mínimo 120 (cento e vinte) dias. Ingredientes: Proteina texturizada de soja e corante de caramelo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, quantidade do produto, número do lote, prazo de validade	FARDO	1000	XXX	40,76	40.760,00
e ferro). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional,					Milbs

Lote 06 - Bebidas e Achocolatado

Item		Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Volorumitéria	V. 1
0001	ACHOCOLATADO EM PÓ: Instantâneo,	Oma.	wide.	Ivial ca/Iviouelo	valor unitario	Valor Total
	solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina, leite em pó e/ou soro de leite, aroma natural de chocolate, constituído de pó fino e homogêneo enriquecidos com vitaminas A, B1, B2, B6, C, D3, PP, isento de soja ou farinha, sem glúten, sem sujidades e materiais estranhos. Admitindo teor de umidade máxima de 3% acondicionado em pacote de polietileno atóxico, recipiente de polietileno transparente leiteso.	PCT	8000	xxx	7,59	60.720,00
	ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO mistura de pós e granulados. Ingredientes: Açúcar e,cacau em pó, maltodextrina, vitaminas, emulsificante lecítina de soja, sal, antioxidante ácido ascórbico, e aromatizantes. Acondicionado em embalagem de poliéster transparente, poliéster metalizado, tinta, adesivo e polietileno de baixa densidade, com peso de 400g. sem lactose. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Produzido em 2019. Apresentação de amostra e ficha técnica do produto serão exigidos em prazo máximo de 24 horas após arremate	PCT	3000	XXX	5,22	15.660,00
0003	BEBIDA LÁCTEA SABOR SALADA DE FRUTAS: Produto obtido por fermentação láctea, tendo cremosidade e sabor próprio de frutas. A bebida láctea fermentada, com polpa de salada de frutas possui propriedades semelhantes ao iogurte, com		8000	xxx	4,65	37.200,00







CNPJ n° 06.740.278/0001-81

diferença de uso em sua formulação de soro lácteo, rico em proteína albumina. É sobremesa ou lanche com ótima condição nutricional, Não deve ser fervida ou congelada para não alterar suas propriedades sensoriais. Embalagem em saco de polietileno atóxico leitoso de 1 litro. A embalagem deve conter informações, nutricionais e data de validade				The same of the sa
BEBIDA LÁCTEA UHT: Farinha láctea com seis vitaminas e sais minerais (cálcio e ferro)Processada em altas temperaturas, livre de micro organismos, conservação do produto a temperatura ambiente sem a CX perca dos nutrientes, embalagem tetrapark intacta e não violada contendo 200 ml, com registro do produto na ANVISA. Caixa com 30 unidades	2500	XXX	38,47	96.175,00
2005 SUCO CONCENTRADO: Suco concentrado sabores variados, embalagem primaria em garrafas 500 ml, com rendimento mínimo de 4,5L, para cada 500 ml do produto, produzido em 2019. Caixa com 12 unidades	200	xxx	49,02	9.804,00
			Total:	219.559 00

Lote 07 - Riscoitos

Item		Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor unitário	Valas Tatal
0001	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: Biscoito doce tipo Maria ingredientes básicos: farinha de trigo, fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Sem lactose. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Produzido em 2019. Apresentação de amostra e ficha técnica do produto serão exigidos em prazo máximo de 24 horas após arremate		3000	xxx	102,60	307.800,00
0002	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: Biscoito doce tipo Maria, composição básica: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Serão rejeitados biscoitos mal conduzidos, quebrados ou com características organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiços acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 400g (3x1) e embalados em caixa de papelão limpa contendo 20 pacotes, integra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	СХ	3000	XXX	123,00	369.000,00
0003	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE: A base de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, leite integral, sal. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características	CX	3000	xxx	104,50	313.500,00



CNPJ n° 06.740.278/0001-81

produto. Sem lactose. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Produzido em 2019. Apresentação de amostra e ficha técnica do produto serão exigidos em prazo máximo de 24 horas após arremate 0005 BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER: Composição básica: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiços. Deverá ser acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente CX vedado com no mínimo 400g (3x1) embalados em caixa de papelão limpa contendo 20 pacotes, integra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de eatrega na unidade requisitante 0006 BISCOITO TIPO MAISENA: A base de Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açucar, amido de milho composição nutricional mínima (100g): 8,5g proteina, lipídio, 74g hidrato de carbono, valor calorico 411 kcal, embalagem tipo 3 cX accordinados de produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega na					F	US AT
CRACKER: Biscotto salgado tipo cream cracker amanteigada, ingredientes básicos farinha de trigo, fortificada com ácido fólico e ferro, açucar, fermentos quimicos, sal lecitina de soja. Embalagem dupla de polietiteno atóxico, contendo 400g do CX produto. Sem lactose. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Produzido em 2019. Apresentação de amostra e ficha técnica do produto serão exigidos em prazo máximo de 24 horas apos arremate. 0005 BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER: Composição básica: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demáis substâncias permitidas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiços. Deverá ser acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente CX vedado com no mínimo 400g (3x1) embalados em caixa de papelão limpa contendo 20 pacotes, integra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega na unidade reguisitante 0006 BISCOITO TIPO MAISENA: A base de: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de miho composição outricional mínima (100g); 6,5g proteina, lipidio, 74g hidrato de carbono, valor calorico 411 kcal, embalagem tipo 3 em 1.Cx com 20 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega na meses a partir da data de mínima de 08 meses a partir da data de retrega na meses a partir da data de retrega na partir da data de mínima de 08 meses a partir da data de retrega na meses a partir da data de retrega na partir da data de entrega na partir da data de retrega na partir da data de retrega	embalagem de 400g, contend informações nutricionais de acordo com legislação vigente. Sem lactose, produzid em 2019. Apresentação de amostra e fich técnica do produto serão exigidos em praz máximo de 24 horas após arremate	0 a 0				Rúbrio
CRACKER: Composição básica: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiços. Deverá ser acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente CX vedado com no mínimo 400g (3x1) embalados em caixa de papelão limpa contendo 20 pacotes, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante BISCOITO TIPO MAISENA: A base de: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho composição nutricional mínima (100g): 8,5g proteina, lipídio, 74g hidrato de carbono, valor calórico 411 kcal, embalagem tipo 3 em 1.Cx com 20 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	DO04 BISCOITO SALGADO TIPO CREAN CRACKER: Biscoito salgado tipo crear cracker amanteigada. ingredientes básicos farinha de trigo, fortificada com ácido fólic e ferro, açücar, fermentos químicos ,sa lecitina de soja. Embalagem dupla di polietileno atóxico, contendo 400g di produto. Sem lactose. Rotulagem di acordo com as normas da ANVISA Produzido em 2019. Apresentação di amostra e ficha técnica do produto serái exigidos em prazo máximo de 24 hora: após arremate	n 5: 0 1. e o CX e o o	1500	xxx	104,50	156.750,00
Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho composição nutricional mínima (100g): 8,5g proteína, lipídio, 74g hidrato de carbono, valor calórico 411 kcal, embalagem tipo 3 em 1.Cx com 20 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega na	CRACKER: Composição básica: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada água, sal e demais substâncias permitidas Serão rejeitados biscoitos mal cozidos queimados ou com características organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nen apresentar quebradiços. Deverá se acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedado com no mínimo 400g (3x1 embalados em caixa de papelão limpa contendo 20 pacotes, integra e resistente A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência informação nutricional, número do lote data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	a a a a a a a a a a a a a a a a a a a	1500	XXX	104,50	156.750,00
unidade requisitante	DO06 BISCOITO TIPO MAISENA: A base de Farinha de trigo, gordura vegeta hidrogenada, açúcar, amido de milho composição nutricional mínima (100g): 8,5g proteína, lipídio, 74g hidrato de carbono, valor calórico 411 kcal, embalagem tipo 3 em 1.Cx com 20 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 08	CX	3000	xxx	98,50	295.500,00
					Total	1.599.300.00

Lote 08 - Polpa de Frutas

Item		Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor unitário	Valor Total
0001	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI. Polpa de fruta, com no mínimo 1.000 ml embalagem com informação do produto marca do fabricante, data de validade e capacidade. com registro do produto na ANVISA o rótulo ou descritivo da embalagem deverá conter as seguintes informações: 1. Nome da empresa; 2. Endereço; 3. CNPJ e Inscrição Estadual 4. Data de fabricação e lote(o único que pode ser carimbado); 5. Nome do ministério da Agricultura; 6. Nome:		8000	XXX	7,60	60.800,00

Av. Domingos S. Miranda, nº 715 - Lot. J. dos Ipês - Alto da Alegria – CEP: 63.180-000 – Barbalha - CE

a - CE



CNPJ n° 06.740.278/0001-81

	Indústria Des II-la (N.)					
	Indústria Brasileira (Não pode se	er				The same
	abreviado); 7. Nome da polpa; 8. Validad	е				Ca Rubr
	do produto (1 ano); 9. A expressão: 1009	%				1 Cha
	integral; 10. A expressão: não fermentado	Ο,				
0002						The Parket of th
0002		١.				
	Polpa de fruta, com no mínimo 1.000 m	I,				
	embalagem com informação do produto),				
1	marca do fabricante, data de validade	е				
	capacidade. com registro do produto n	a				
	ANVISA o rótulo ou descritivo d	а				
	embalagem deverá conter as seguinte					
	informações: 1. Nome da empresa; 2	KG	8000	2004	7,60	60.800,00
1	Endereço; 3. CNPJ e Inscrição Estadua		0000	XXX		
	4. Data de fabricação (o único que pod	е				
	ser carimbado); 5. Nome do ministério d	a				
	Agricultura; 6. Nome: Indústria Brasileir	a				
	(Não pode ser abreviado); 7. Nome di	a				
	polpa; 8. Validade do produto (1 ano); 9. /	A .				
	expressão: 100% integral; 10.	Y				
0003	expressão: não fermentado, não alcoólico					
0003	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU. Polpa	3				
	de fruta, com no mínimo 1.000 m	,				
	embalagem com informação do produto	,				
	marca do fabricante, data de validade e					
	capacidade. com registro do produto na ANVISA O rótulo ou descritivo da					
	embalagem deverá conter as seguintes	1				
	informações: 1. Nome da empresa; 2					
	Endereço; 3. CNPJ e Inscrição Estadua	140			6,65	53 200 00
	4. Data de fabricação e lote (o único que	KG	8000	XXX	0,00	53.200,00
	ministério da Agricultura; 6. Nome					
	Individual Description (Communication)					
	abreviado); 7. Nome da polpa; 8. Validade					
	do produto (1 ano); 9. A expressão: 100%					
	integral; 10. A expressão: não fermentado					
	não alcoólico					
0004	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA					
1,000	Polpa de fruta, com no mínimo 1.000 ml					
	embalagem com informação do produto					
	marca do fabricante, data de validade e					
	capacidade. com registro do produto na					
	ANVISA o rotulo ou descritivo da embalagem deverá conter as seguintes					
	informações: 1. Nome da empresa; 2.				7.00	
	Endereço; 3. CNPJ e Inscrição Estadual	KG	8000	XXX	7,60	60.800,00
	4. Data de fabricação (o único que pode		0.000			
	ser carimbado); 5. Nome do ministério da					
	Agricultura; 6. Nome: Indústria Brasileira					
	(Não pode ser abreviado); 7. Nome da					
	polpa; 8. Validade do produto (1 ano); 9. A					
	expressão: 100% integral; 10. A expressão: não fermentado, não alcoólico					
					Total:	235.600,00

Lote 09 - Leite

Item Especificação	Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor unitário	Valor Total
Deverá receber um tratamento térmico especial UHT (Ultra HighTemperature), aquecido até 145°C por 3 segundos e resfriado rapidamente. Armazenado em embalagem de 1 litro, caixa multilaminada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e germes e possuir perfeita conservação do sabore das qualidades nutritivas, 1º qualidade.		20000	xxx	3.70	74.000,00







CNPJ n° 06.740.278/0001-81

Distribuição em embalagem de 1(um) litro com data de fabricação, data de validade e lote impressos na embalagem de 1(um) litro com data de fabricação, data de validade e lote impressos na embalagem de gordura como integral, padronizado a 3% m/m, submetido à temperatura de 72 a 75°C durante 15 a 20 segundos, em equipamento de pasteurização a placas dotado de painel de controle com temo-registrador e termo-reguladora utomáticos, váviuda automática de desvio de fluxo termómetros e torneiras de prova, seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C e envase no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações; imediatamente após a pasteurização o produto assim processado deve apresentar teste negatitivo para fosfatase alcalina, teste positivo para peroxidase e coliformes a 30/35.0C menor que 0,3 MMP/ml da amostra. Condições L Higiênico-Sanitárias Gerais para a Obtenção da Matéria-Prima: Devem ser seguidos os preceitos contidos no "Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias de de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Dos Princípios Gerais Higiênico-Sanitárias de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Dos Princípios Gerais Higiênico-Sanitárias de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação Distribuição em embalagem de 1(um) litro com data de fabricação, data de validade e lote impressos na embalagem	Commercial				The same of the sa
vaca sem a presença do acúcar lactose. Rico em cálcio, potéssio, zinco magnésio, além de vitamina A, K e do complexo B, L Distribuição em embalagem de 1(um) litro com data de fabricação, data de velidade e lote impressos na embalagem of de gordura como integral, padronizado a 3% m/m, submeitido à temperatura de 72 a 75°C durante 15 a 20 segundos, em equipamento de pasteurização a placas, dotado de paínel de controle com termo-registrador e termo-regulador automáticos, váviua automática de desvio de fluxo, termómetros e torneiras de prova, seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C e envase no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações; lmediatamente após a pasteurização o produto assim processado deve apresentar teste negativo para fosfatase alcalina, teste positivo para peroxidase e coliformes a 30/35.oC menor que 0,3 NMP/ml da amostra. Condições L Higênico-Sanitárias Gerais para a Obtenção da Matéria-Prima: Devem ser seguidos os preceitos contidos no "Regulamento Técnico sobre as Condições Higênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Dos Princípios Gerais Higênico-Sanitários das Matérias-Primas para Alimentos Elaboradors/ Industrializadores de Alimentos, Dos Princípios Gerais Higênico-Sanitários das Matérias-Primas para Alimentos Elaboradors previstas de armazenamento e que garanta a hemeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Distribuição em embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Distribuição em embalagem de 1(um) litro com data de fabricação data de validade e lote impressos na embalagem e lote impressos na embalagem lote (um) em com data de fabricação data de validade e lote impressos na embalagem	4ggordura saturada / 6g de gorduras totais / 9g de carboidratos / mínimo de 6g de proteínas / valor calórico de 114 Kcal. O produto deverá ter qualidade não inferior a 120 dias, possuir o Selo de Inspeção Federal (S.I.F), SIM ou SIE				
de gordura como integral, padronizado a 3% m/m, submetido à temperatura de 72 a 75°C durante 15 a 20 segundos, em equipamento de pasteurização a placas, dotado de painel de controle com termo-registrador e termo-regulador automáticos, válvula automática de desivio de fluxo, termómetros e torneiras de prova, seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C e envase no menor prazo possivel, sob condições que minimizem contaminações; Imediatamente após a pasteurização o produto assim processado deve apresentar teste negativo para fosfatase alcalina, teste positivo para peroxidase e coliformes a 30/35.0C menor que 0,3 NMP/ml da amostra. Condições L Higiénico-Sanitárias Gerais para a Obtenção da Matéria-Prima: Devem ser seguidos os preceitos contidos no "Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Dos Princípios Gerais Higiénico-Sanitários das Matéria-Primas para Alimentos Elaborados/ Industrializados" deve ser envasado com material adequado para as condições previstas de armazenamento e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Distribuição em embalagem de 1(um) litro com data de fabricação, data de validade e lote impressos na embalagem	vaca sem a presença do açúcar lactose. Rico em cálcio, potássio, zinco magnésio, além de vitamina A, K e do complexo B. L Distribuição em embalagem de 1(um) litro com data de fabricação ,data de validade e lote impressos na embalagem	6000	xxx	5,69	34.140,0
Total: 335.340.0	de gordura como integral, padronizado a 3% m/m, submetido à temperatura de 72 a 75°C durante 15 a 20 segundos, em equipamento de pasteurização a placas, dotado de painel de controle com termoregistrador e termo-regulador automáticos, válvula automática de desvio de fluxo, termômetros e torneiras de prova, seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C e envase no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações; Imediatamente após a pasteurização o produto assim processado deve apresentar teste negativo para fosfatase alcalina, teste positivo para peroxidase e coliformes a 30/35.oC menor que 0,3 NMP/ml da amostra. Condições L Higiênico-Sanitárias Gerais para a Obtenção da Matéria-Prima: Devem ser seguidos os preceitos contidos no "Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Dos Princípios Gerais Higiênico-Sanitários das Matérias-Primas para Alimentos Elaborados/ Industrializados* deve ser envasado com material adequado para as condições previstas de armazenamento e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Distribuição em embalagem de 1(um) litro com data de fabricação, data de validade e	80000	xxx		227.200,00
				Total:	335.340,00

Lote 10 - Açúcar e Café

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor unitário	Valor Total
	embalados em sucos de polietileno atóxico transparente, pacotes de 1 kg, acondicionados em fardos de 10 a 30 kg. Com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante. Isento de matéria terrosa, parasitas e insetos, e detritos de animais e vegetais	KG	17000	xxx	3,09	52.530,00
0002	CAFÉ: Embalagem primaria a vácuo com 500g e secundaria em caixa de papelão com 24 unidades	сх	250	xxx	114,00	28.500,00

Av. Domingos S. Miranda, nº 715 - Lot. J. dos Ipês - Alto da Alegria - CEP: 63.180-000 - Barbalha - CE

- Barbalha - CE



CNPJ n° 06.740.278/0001-81

Total:

81 030 00

Lote 11 - Pães e Massas

Item		Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor unitário	Voles T-4-
	MACARRÃO: Vitaminado, espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Fardos de 5 Kg	FARDO	2500	xxx	31,26	Valor Tota 78.150,0
0002	PÃO MASSA FINA: Tipo hot dog composta por farinha de trigo, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionada em pacotes de 400g, em saco polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter integridade do produto. A lembalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, quantidade do produto, número do lote, prazo de validade mínima de 48 horas a partir da entrega	РСТ	15000	xxx	4,05	60.750,00
					Total:	

Lote 12 - Ovos

tem	poomouguo	Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor unitário	Valor Total
0001	OVOS: Frescos, brancos, tamanho médio. classe "A", acondicionado em bandejas apropriadas, revestidas em plástico, contendo as seguintes informações: Data de embalagem, prazo de validade, lote, temperatura de armazenamento, temperatura de transporte, informações nutricionais, razão social, endereço, telefone, cidade, estado, CNPJ, SIF e SIE. Apresentar ficha técnica, laudo físico químico, emitidos em 2019. O prazo de validade deve ser de no mínimo 60 dias após entrega	BDJ	4000	xxx	11,00	44.000,00
					Total:	44.000.00

Lote 13 - Óleo

Item	=======================================	Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor unitário	Valor Total
)001	ÓLEO DE SOJA: Óleo refinado de soja sem colesterol, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Preparado a partir de grãos de soja sãos e limpos. Sem	сх	250	xxx	95,00	23.750,0



Prefeitura Municipal de Barbalha

GOVERNO MUNICIPAL CNPJ n° 06.740.278/0001-81

rigida caixas Validad partir validad primári Na da embala	(embalagem de polietileno tereftalato de 900ml intactas reembalada em de papelão com 20 latas cada. de: No mínimo 12 (doze) meses a da data de entrega. A data de le deverá constar na embalagem a e na embalagem secundária. Obs: ata da entrega a fabricação / agem do produto deverá ser de no o 30 dias	
parasit Suas com a conter classifi	vantes. Livre de matéria terrosa, ias e detritos animais e vegetais. condições deverão estar de acordo NTA 02 e 50. Na rotulagem deverá as indicações correspondentes à cação e designação – Rotulagem onal obrigatória. Embalagens em	Rúbrico

Lote 14 - Margarina

tem		Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor unitário	Valor Total
	MARGARINA VEGETAL: Produzida exclusivamente de gordura vegetal, 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. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Acondicionados em caixas de 12 unidades	сх	200	xxx	47,50	9.500,00
					Total:	9.500,00

Lote 15 - Rapadura

ltem	poomouguo	Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor unitário	Valor Total
	RAPADURA DE CANA DE AÇÚCAR: Obtida pela concentração a quente de caldo de cana, fabricada com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais em tabletes de 30 g, acondicionados em plásticos atóxicos de 500 g ou 1kg; deve constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses		3000	XXX	7,59	22.770,00
					Total:	22.770,00

3.2 - O valor máximo admitido para esta contratação é de R\$ 4.617.024,00 (quatro milhões seiscentos e dezessete mil e vinte e quatro reais), de acordo com pesquisas de preços realizadas pelo Município de Barbalha com empresas atuantes no ramo do objeto licitado.

4 - PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

4.1 - O presente Contrato terá vigência até 31/12/2019, a contar da data de sua assinatura, ou enquanto decorrer o fornecimento dos produtos dentro da vigência do mesmo.

Av. Domingos S. Miranda, nº 715 - Lot. J. dos Ipês - Alto da Alegria - CEP: 63.180-000 - Barbalha - CE

-CE



CNPJ nº 06.740.278/0001-81

5 - ENTREGA DOS PRODUTOS E DO RECEBIMENTO

- **5.1** Os produtos/bens serão fornecidos de acordo com as solicitações requisitadas pela Secretaria Municipal contratante, devendo os mesmos ser entregues junto à sede desta, ou onde for mencionado nas respectivas Ordens de Compra, ficando a Administração no direito de solicitar apenas aquela quantidade que lhe for estritamente necessária.
- **5.2** Os produtos/bens deverão ser entregues no prazo de 05 dias, a contar do recebimento da respectiva Ordem de Compra.
- 5.3 A Contratada ficará obrigada a trocar, as suas expensas, os produtos/bens que vierem a ser recusados por justo motivo, sendo que o ato do recebimento não importará a sua aceitação.
- **5.4** A Contratada deverá efetuar as entregas em transporte adequado para tanto, sendo que os produtos/bens deverão estar todos em embalagens fechadas.
- 5.5 O recebimento dos produtos/bens será efetuado nos seguintes termos:
- 5.5.1 Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com a especificação;
- **5.5.2** Definitivamente, após verificação da qualidade e quantidade do produto, pelo setor responsável pela solicitação e consequentemente aceitação.

6 - ORIGEM DOS RECURSOS

6.1 - As despesas deste Contrato correrão por conta de recursos oriundos do FME - Fundo Municipal de Educação, previstos nas seguintes Dotações Orçamentárias:

Orgão	Unid. Orç.	Projeto/Atividade	Elemento de Despesa
07	00	12.306.0007.2.037	3.3.90.30.00
Wind Color Albert			3.3.30.30.00

7 - DO PAGAMENTO

- 7.1 O pagamento dos produtos fornecidos será efetuado pela Administração, mensalmente, obedecidas as requisições, em moeda corrente, conforme o valor apresentado na fatura correspondente e certificado pelo setor competente limitando-se o desembolso máximo em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros do Tesouro Municipal, em prazo não superior a 30 (trinta) dias.
- 7.2 O pagamento será efetuado através de Cheque Nominal a Empresa ou Transferência Bancária.

8 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1 A Contratada para fornecer os produtos/bens, objeto do presente Contrato, obrigar-se-á a:
- 8.1.1 Cumprir integralmente as disposições deste Instrumento e do Edital Convocatório.
- **8.1.2** Responsabilizar-se pela perfeição dos produtos/bens objeto deste Contrato, sendo ainda responsável por quaisquer danos pessoais ou materiais, inclusive contra terceiros, ocorridos durante seu fornecimento.
- **8.1.3** Responsabilizar-se e zelar pelo pagamento de suas dívidas em favor de terceiros envolvidos na execução do objeto contratual, em particular no que se refere às contribuições devidas à Previdência Social, Obrigações Trabalhistas, Seguros e aos Tributos à Fazenda Pública em geral.
- **8.1.4 -** Manter, durante toda a execução deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 8.1.5 Fornecer com presteza e dignidade os produtos/bens objeto deste Contrato.
- 8.1.6 Aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem

15 - Lot. J. dos Ipes - Alto da Alegria – CEP: 6:



CNPJ n° 06.740.278/0001-81

necessários na forma estabelecida no Art. 65, § 1° da Lei n° 8.666/93, alterada e consolidada.

- 8.1.7 Entregar no prazo máximo de 05 dias, a contar do recebimento da respectiva Ordem de Compra, os produtos/bens requisitados pelo setor competente, devendo os mesmos ser entregues na sede da Secretaria Municipal contratante, ou no local indicado na antedita Ordem de Compra, sendo as despesas com a entrega de sua responsabilidade.
- 8.1.8 Trocar, as suas expensas, o(s) produto(s) que vier(em) a ser recusado(s) por justo motivo, sendo que o ato de recebimento não importará em sua aceitação.
- **8.1.9 -** Efetuar a entrega do(s) produto(s) em transporte adequado para tanto, sendo que os mesmos deverão estar todos em embalagens fechadas.

9 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 9.1 A Contratante obrigar-se-á a:
- 9.1.1 Exigir o fiel cumprimento do Edital e do Contrato, bem como zelo no fornecimento e o cumprimento dos prazos.
- 9.1.2 Notificar a CONTRATADA sobre qualquer irregularidade no fornecimento do(s) produto(s) objeto do Contrato.
- 9.1.3 Acompanhar e fiscalizar junto a Contratada, através da Secretaria Municipal contratante, a execução do objeto contratual.
- 9.1.4 Efetuar os pagamentos devidos nas condições estabelecidas no instrumento contratual, bem como zelar pelo cumprimento de todas as cláusulas contratuais.

Arthur Broto Rodrigues Ordenador(a) de Despesas Secretaria Municipal de Educação