



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA
COORDENADORIA DE GESTAO DE SUPRIMENTOS DA SEADI
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Síntese do Tipo de Demanda: Solução para atendimento da demanda de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atender as necessidades do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará.

INFORMAÇÕES BÁSICAS

Número do processo: 8505096-27.2026.8.06.0000

Área da Demanda: Gerência de Aquisições e Suprimentos/ Coordenadoria de Gestão de Suprimentos

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no DOD/DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar a decisão de atendimento.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1. Diante da política de planejamento, compra e armazenamento de insumos adotada pelo Tribunal de Justiça do Estado do Ceará – TJCE, cujo objetivo é reduzir os estoques do almoxarifado sem comprometer o abastecimento das unidades administrativas e judiciárias, faz-se necessário avaliar a necessidade de compra do insumo relacionado no DFD que provocou estes estudos preliminares, a fim de evitar falta, excesso ou desperdício de bens.

1.2. Neste sentido, primeiramente foram avaliados os efetivos requisitos que justificam o fornecimento pretendido, conforme indicado no DFD, **a demanda de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atender as necessidades do Poder Judiciário estadual.**

1.3. Resta evidenciada a **necessidade de gêneros alimentícios** para atender demanda da **Creche Escola do Poder Judiciário** e da **Escola Superior da Magistratura do Estado do Ceará (Esmec)**. Para tanto, é imprescindível que os **suprimentos sejam fornecidos em perfeitas condições**, respeitando rigorosamente os **padrões de qualidade, segurança e higiene** previstos na legislação brasileira vigente.

1.4. A **Creche Escola do Poder Judiciário** tem como atribuição oferecer educação e cuidado aos filhos de servidores e magistrados do TJCE, promovendo o aprendizado cognitivo, o aprimoramento de habilidades e competências, bem como a alfabetização. Constitui, assim, a etapa inicial da educação básica e um suporte às famílias dos integrantes do Tribunal de Justiça. Nesse contexto, a oferta de gêneros alimentícios é essencial para garantir o crescimento saudável dos alunos, que são atendidos em tempo integral.

1.5. A alimentação no âmbito da **Creche Escola** representa elemento essencial para o desenvolvimento integral das crianças atendidas, influenciando diretamente o rendimento nas atividades pedagógicas, o aumento da capacidade de concentração e o adequado desenvolvimento cognitivo, físico e emocional. Uma alimentação escolar equilibrada e nutricionalmente adequada contribui de forma significativa para o processo de aprendizagem, na medida em que assegura a oferta de nutrientes indispensáveis ao crescimento saudável e ao bom funcionamento do organismo, refletindo positivamente no desempenho

escolar e na participação nas atividades educacionais.

1.6. Além disso, o ambiente escolar configura-se como espaço estratégico para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, por meio de ações contínuas de educação alimentar e nutricional, que incentivam escolhas conscientes e contribuem para a formação de padrões benéficos que tendem a se estender para a vida adulta. Nesse sentido, a oferta regular de refeições balanceadas, seguras e adequadas às necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo é fundamental para garantir não apenas a segurança alimentar, mas também o pleno desenvolvimento das crianças, reforçando o papel institucional da Creche na promoção da aprendizagem, do bem-estar e da qualidade de vida dos seus usuários.

1.7. Por sua vez, a **Escola Superior da Magistratura do Estado do Ceará (Esmec)** configura-se como órgão vinculado ao Tribunal de Justiça, com a finalidade institucional de promover a formação inicial, continuada e o aperfeiçoamento de magistradas e magistrados. Suas atribuições abrangem a capacitação daqueles que se encontram em estágio probatório, bem como a atualização permanente de magistrados e servidores já em exercício, por meio da oferta de cursos, palestras, seminários, oficinas, encontros acadêmicos e demais atividades voltadas ao desenvolvimento técnico e institucional.

1.8. Nesse contexto, a Esmec desempenha papel fundamental no fortalecimento da prestação jurisdicional, ao contribuir para a qualificação contínua dos agentes públicos, fomentando a disseminação de conhecimentos jurídicos, a uniformização de práticas e o aprimoramento das competências necessárias ao exercício das funções judiciais e administrativas.

1.9. Diante desse cenário, a disponibilização de gêneros alimentícios configura-se como medida de suporte logístico, destinada a assegurar condições adequadas de acolhimento, permanência e conforto aos participantes, docentes, palestrantes e demais colaboradores envolvidos nas atividades formativas. Tal providência contribui para a criação de um ambiente propício ao aprendizado e a integração entre os participantes.

1.10. Importante, para definir a solução para a necessidade efetiva que sustenta a demanda, essencialmente caracterizada como consumo humano de gêneros alimentícios, que sejam aprofundados os seguintes aspectos:

1.10.1. Periodicidade da necessidade: Diária.

1.10.2. Locais de aplicação/recebimento:

1.10.2.1. Os locais de aplicação e recebimento são a Creche Escola do Poder Judiciário (Rua Roberto Silva, nº 70, bairro Edson Queiroz, Fortaleza/CE) e a Escola Superior da Magistratura do Estado do Ceará (Rua Ramires Maranhão do Vale nº 70, bairro Edson Queiroz, Fortaleza/CE).

1.10.3. Diferenciais de horários de entrega/execução/recebimento e especificidades da execução: Entregas devem ser realizadas em horário comercial.

1.10.4. Unidade de medida de consumo: Caixa, pacote, unidade, quilo, barra e pote.

1.10.5. Volume/quantidade requerida: O volume total será de 58.268 (Cinquenta e oito mil, duzentos e sessenta e oito) itens. O detalhamento dos respectivos quantitativos pretendidos está exposto no ANEXO I deste ETP.

1.10.6. Demandantes e usuários finais: O demandante é a Coordenadoria de Gestão de Suprimentos (Rodovia BR 116, nº 2555, KM 06, Cajazeiras, Fortaleza/CE – Galpão 20/21). Os usuários finais são alunos atendidos na Creche Escola, magistrados, servidores, instrutores e demais usuários da Esmec.

1.11. Havendo o atendimento desta demanda, o TJCE contará com gêneros alimentícios suficientes para realizar o atendimento às Unidades pelo período de 12 (doze) meses. Enfatizando que, caso contrário, ocorreria o risco do desabastecimento, impactando diretamente na alimentação diária dos alunos da Creche Escola do Poder Judiciário e também o desenvolvimento das atividades da Escola Superior da Magistratura, comprometendo o suporte oferecido aos servidores e magistrados pela Creche Escola e as capacitações realizadas pela Esmec.

2. ANÁLISE DE SOLUÇÕES ANTERIORES

2.1. Esta demanda não é inédita e já foi atendida por meio dos seguintes processos licitatórios:

NÚMERO DA LICITAÇÃO	MODALIDADE	DESCRIÇÃO	ATA DE REGISTRO DE PREÇO VIGENTE?
32/2025	Pregão Eletrônico	Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atender as necessidades do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará.	Sim: ARP nº 07/2026 ARP nº 08/2026 ARP nº 09/2026 ARP nº 10/2026 ARP nº 11/2026
03/2025	Pregão Eletrônico	Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atender as necessidades do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará.	Sim: ARP nº 11/2025 ARP nº 12/2025 ARP nº 13/2025 Observação: A licitação restou fracassada para o objeto deste processo: lotes 3 e 4 (cereais) 7 e 8 (frutas, hortaliças e laticínios).
02/2024	Pregão Eletrônico	Registro de preços visando eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, a fim de atender o Tribunal de Justiça, CDI – Centro de Informação, CGJ – Corregedoria Geral da Justiça, Fórum das Turmas Recursais, ESMEC – Escola Superior da Magistratura, Assistência Militar, Fórum Clóvis Beviláqua e Creche Escola do Poder Judiciário do Estado do Ceará.	Não
19/2022	Pregão Eletrônico	Registro de preços de visando a eventual aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS e NÃO PERECÍVEIS, a fim de atender ao Poder Judiciário do Estado do Ceará.	Não

07/2021	Pregão Eletrônico	Registro de preços visando eventual aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS e NÃO PERECÍVEIS, a fim de abastecer a Creche Escola do Poder Judiciário do Estado do Ceará, conforme especificações e quantitativos descritos nos anexos deste instrumento.	Não
19/2020	Pregão Eletrônico	Registro de preços visando eventual aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS e NÃO PERECÍVEIS, a fim de abastecer a Creche Escola do Poder Judiciário do Estado do Ceará.	Não

2.2. A análise da contratação havida fez com que a Equipe de Planejamento formasse convicção de que **não há inconsistências relevantes na solução anteriormente encontrada**, no entanto, existem melhorias a serem apropriadas, especialmente nos seguintes aspectos:

2.2.1. Adequação dos quantitativos com fundamento nas informações fornecidas pela Creche Escola e pela Esmec, de modo a ajustar as aquisições às necessidades recorrentes, garantindo o atendimento contínuo e prevenindo a ocorrência de contratações emergenciais.

2.2.2. Aprimoramento das especificações de determinados gêneros alimentícios pela área de nutrição da Creche Escola, com o objetivo de garantir a aquisição de produtos de maior qualidade, adequados ao consumo pelas unidades e em conformidade com os padrões estabelecidos pela legislação vigente e pelo mercado.

2.3. Não foram identificadas vantagens em futuras prorrogações das ARPs, uma vez que os quantitativos registrados são estimados com base nas necessidades previstas para o período de 01 (um) ano. Em caso de prorrogação, não há possibilidade de renovação destes quantitativos conforme Parecer da CONJUR constante no Processo nº 8511924-30.2025.8.06.0000, o que comprometeria o atendimento adequado às demandas atuais das Creche Escola e da Esmec.

Parecer CONJUR (SEI nº 0191861)

"IV – CONCLUSÃO

Ante o exposto, a Consultoria Jurídica – CONJUR, com fulcro nas suas atribuições legais, opina, em tese e considerando as informações constantes nos autos:

(I) pela **possibilidade de prorrogação (em sentido estrito) da Ata de Registro de Preços**, com a consequente extensão do prazo de vigência, na forma do art. 84 da Lei nº 14.133/2021 c/c o art. 15 do Decreto Estadual nº 35.323/2023, **se previsto no edital e desde que** por acordo entre as partes e comprovado o preço vantajoso, observadas as mesmas condições anteriormente pactuadas e **restrita às quantidades ou valores remanescentes**;

(II) pela **impossibilidade de renovação dos quantitativos** originalmente registrados por ocasião da prorrogação da vigência, haja vista a adoção da prorrogação em sentido estrito, conforme disciplinado pelo art. 15 do Decreto Estadual nº 35.323/2023;

(III) pela **irreajustabilidade de preços registrados durante a vigência da Ata**, salvo nos casos contidos na alínea “d” do inciso II do artigo 124, e no artigo 134 da Lei nº 14.133/2021."

3. FORMAS DE ATENDIMENTO DA NECESSIDADE

3.1. Diante das particularidades da necessidade identificada, além de informações técnicas obtidas, foram considerados, para atendimento da demanda, os seguintes meios:

- 3.1.1. Promoção de campanhas internas para doação de gêneros alimentícios.
- 3.1.2. Produção em hortas institucionais – Implantação de hortas para cultivo de hortaliças e legumes.
- 3.1.3. Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis mediante adesão à Ata de Registro de Preços federal ou estadual.
- 3.1.4. Contratação de empresa para preparo e entrega de lanche da manhã, almoço, sobremesa, lanche da tarde e jantar, conforme cardápio da nutricionista.
- 3.1.5. Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis por meio de licitação do TJCE.
- 3.2. Analisadas as possíveis formas de solução para o atendimento interno da demanda, foram também promovidas medidas e consideradas outras opções de suprimento da demanda, tais como:
- 3.2.1. Remanejamento interno.
- 3.2.2. Compartilhamento de outras soluções existentes.
- 3.2.3. Retardamento ou atendimento provisório por solução alternativa para posterior aquisição programada e até possivelmente coletiva.
- 3.3. Verificou-se que não é possível atender à demanda por meio de **remanejamento interno**. As unidades do Poder Judiciário não dispõem dos insumos para atender à necessidade, vistos que são materiais de utilização apenas da Creche Escola do Poder Judiciário e da Escola Superior da Magistratura, inviabilizando qualquer tipo de redistribuição.
- 3.4. No tocante ao **compartilhamento de outras soluções existentes**, verificou-se a inviabilidade, uma vez que o TJCE não dispõe de alternativas que atendam à necessidade identificada, como, por exemplo, um contrato vigente cujo objeto seja o fornecimento de alimentos adequados para as necessidades nutricionais das crianças atendidas pela Creche Escola.
- 3.5. Ademais, constatou-se a inviabilidade do **retardamento ou do atendimento provisório** da demanda, uma vez que a postergação da solução definitiva possui impacto direto na execução regular das atividades da Creche Escola, e as soluções temporárias não atendem aos requisitos técnicos, funcionais e padronizáveis necessários, podendo gerar instabilidade operacional, redução da qualidade e necessidade de retrabalho em curto prazo, em desacordo com os princípios da eficiência, do planejamento e da economicidade.
- 3.6. Também observou-se a inviabilidade de atendimento da demanda por meio de solução coletiva, a exemplo da promoção de **campanhas internas para doação de gêneros alimentícios**. Embora a mobilização de magistrados, servidores, colaboradores e pais das crianças da Creche Escola para doações voluntárias de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis possa representar medida de caráter emergencial, tal alternativa mostra-se insuficiente para suprir a necessidade de forma contínua, estruturada e abrangente. A adesão voluntária não assegura regularidade no fornecimento nem volume compatível com a demanda institucional, além de se caracterizar pela imprevisibilidade, o que a torna inadequada como solução estratégica para o atendimento das necessidades do Tribunal. Ademais, essa modalidade não permite garantir o cumprimento dos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos, comprometendo a confiabilidade dos insumos e a padronização dos materiais serem utilizados.
- 3.7. Verificou-se que a solução de **produção em hortas institucionais**, consistente na implementação de áreas de cultivo para hortaliças e legumes nas dependências do TJCE, apresenta inviabilidade prática no cenário atual. Embora alinhada a práticas sustentáveis e com potencial de redução de custos a longo prazo, essa alternativa não se mostra apta a atender, de forma plena e contínua, à demanda institucional por gêneros alimentícios. Tal limitação decorre da ausência de espaço e de infraestrutura adequada (sistemas de irrigação, preparo e manejo do solo, dentre outros), bem como da necessidade de mão de obra especializada para o cultivo, manutenção e colheita. Soma-se a isso a restrição quanto à escala produtiva e à diversidade de itens passíveis de cultivo, o que inviabiliza o atendimento integral das necessidades alimentares. Ademais, o tempo requerido para o desenvolvimento e a maturação das culturas, aliado a fatores como sazonalidade e riscos climáticos, compromete o fornecimento regular e imediato dos produtos. Diante disso, a solução revela-se inadequada para suprir, com eficiência e previsibilidade, as demandas do Tribunal.
- 3.8. Por sua vez, a **aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis mediante adesão à**

Ata de Registro de Preços federal ou estadual mostrou-se inviável. Tal solução depende da existência de atas federais ou estaduais vigentes e que contemplem a totalidade dos itens, os quantitativos demandados e condições favoráveis às necessidades do TJCE. Além disso, apresenta desvantagens importantes que podem ampliar o risco de desabastecimento, tais como:

3.8.1. Dependência da anuência do órgão gerenciador, que pode não autorizar a adesão.

3.8.2. Falta de participação no planejamento da ata original. O órgão aderente não participa da elaboração do Termo de Referência da ata original, o que pode resultar em descompasso entre as necessidades reais do Tribunal e as condições contratadas pelo órgão gerenciador.

3.8.3. Risco de descontinuidade no fornecimento. O fornecedor originário da ARP pode não ter estrutura logística para fornecer para o TJCE, especialmente se este estiver fora de sua área de atuação habitual, o que pode resultar em inadimplência ou entregas irregulares.

3.8.4. Rigidez nas especificações e cláusulas contratuais. As condições da ARP (marcas, embalagens, frequência de entrega, garantias, etc.) já estão definidas, restando ao tribunal apenas aderir integralmente. Isso limita a customização das exigências para a realidade do TJCE.

3.8.5. Não foi localizada ata de registro de preços que contemple, de forma integral, todos os gêneros alimentícios necessários ao atendimento da demanda institucional, o que acarreta a necessidade de múltiplas adesões. Tal situação compromete a eficiência administrativa, ao gerar fragmentação das contratações e maior complexidade na gestão dos instrumentos, dificultando o controle, o acompanhamento e a fiscalização dos fornecimentos.

3.9. Ao final da análise, identificou-se a necessidade de realizar levantamento de mercado para concluir qual das demais formas de atendimento identificadas (Contratação de empresa para preparo e entrega de lanche da manhã, almoço, sobremesa, lanche da tarde e jantar, conforme cardápio da nutricionista e aquisição de gêneros alimentícios por meio de licitação do TJCE) será tecnicamente viável para o atendimento da demanda, seguindo os seguintes parâmetros:

3.9.1. Pesquisa em processos similares anteriores feitos pelo TJCE.

3.9.2. Pesquisa em outros órgãos e entidades.

3.9.3. Pesquisa de oferta de soluções do mercado, com objetivo de identificar as diversas possibilidades e a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. A solução em foco neste estudo tem o condão de combinar-se às atividades-meio, de modo que, em conjunto, signifique o pleno atendimento às demandas de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis visando à alimentação diária dos alunos atendidos na Creche Escola e à oferta de insumos para alimentação de participantes e instrutores durante as atividades de desenvolvimento profissional da Esmec, garantindo que as unidades estejam abastecidas, proporcionando um ambiente adequado e eficiente para o desempenho das atividades.

4.2. Desta forma, o fornecimento identificado para suprir a necessidade objeto deste estudo se relaciona indiretamente com a atividade-fim do TJCE. A Creche Escola proporciona condições para que magistrados e servidores possam desempenhar suas funções com regularidade, foco e produtividade, sem interrupções decorrentes de ausências ou sobrecarga familiar. Já a oferta de gêneros para a Esmec, contribui diretamente para o bem-estar, a concentração e o desempenho dos participantes, fatores indispensáveis para o aproveitamento pedagógico e a aquisição efetiva de conhecimentos que serão utilizados no cotidiano institucional.

4.3. Para que a solução atenda à necessidade e produza os resultados pretendidos é necessário que ela atenda os seguintes aspectos essenciais:

4.3.1. Parâmetros de qualidade:

4.3.1.1. Os gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis, deverão atender integralmente às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, além de apresentar características organolépticas adequadas (cor, odor, sabor e textura), sem sinais de deterioração, contaminação ou alteração de qualidade.

4.3.1.2. Os materiais sujeitos a registro ou notificação junto aos órgãos competentes deverão atender integralmente essa exigência como condição para sua comercialização e fornecimento.

4.3.2. Parâmetros de validade e garantia:

4.3.2.1. É de responsabilidade da fornecedora assegurar o cumprimento dos prazos de validade estabelecidos, garantindo que os produtos entregues estejam dentro dos períodos de consumo seguro.

4.3.2.2. Os gêneros alimentícios que apresentem quaisquer indícios de não conformidade, tais como alterações nas características, violação ou inadequação das embalagens, prazo de validade vencido ou incompatível com o consumo, bem como sinais de deterioração, contaminação ou desconformidade com as especificações exigidas deverão ser substituídos no prazo definido pela Administração.

4.3.2.3. Não haverá exigência da garantia da contratação do art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pois não foram vislumbrados riscos ou complexidade que justifique a exigência de garantia de execução.

4.3.3. Parâmetros de transporte:

4.3.3.1. Serão de responsabilidade da FORNECEDORA as condições para a entrega dos suprimentos, ficando o TJCE isento de qualquer custo relacionado ao transporte.

4.3.3.2. A entrega dos gêneros alimentícios ao TJCE deve ser realizada utilizando veículos que garantam transporte seguro, preservando a integridade e a qualidade dos produtos, de modo a evitar danos ou contaminação. Todo o processo deve observar rigorosamente as disposições das normas sanitárias vigentes, assegurando conformidade com a legislação aplicável e padrões de segurança alimentar.

4.3.3.3. A FORNECEDORA deverá assegurar que o transporte seja realizado em condições adequadas de temperatura, conforme as exigências sanitárias vigentes. O descumprimento dessa condição poderá comprometer a integridade dos alimentos, tornando-os impróprios para o consumo, razão pela qual a observância rigorosa desse requisito é indispensável durante todo o processo logístico.

5. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

5.1. A contratação ora pretendida está em consonância com o Objetivo Estratégico nº 13 “Prover estrutura física segura, acessível, sustentável e flexível”, estando aderente ao Planejamento Estratégico do Tribunal de Justiça do Ceará (2021–2030). O fornecimento de gêneros alimentares, perecíveis e não perecíveis, contribui para o funcionamento das atividades desenvolvidas tanto na Creche Escola do Poder Judiciário quanto na Escola Superior da Magistratura (Esmec), fortalecendo a infraestrutura de apoio necessária ao desenvolvimento educacional e formativo.

5.2. Ao assegurar condições adequadas de alimentação para crianças, servidores, magistrados e demais participantes das ações educacionais, busca-se não apenas o bem-estar dos usuários diretos, mas também o alcance de resultados institucionais mais amplos, como a melhoria da qualidade de vida no trabalho e o fortalecimento das atividades educacionais.

5.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, especificamente no seguinte Código da Contratação:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
RDP-SEADI-2026-130	Registro de preços para a eventual fornecimento de gêneros de alimentação (carnes, cereais, laticínios, frutas, verduras, polpas de fruta, açúcar, chás, adoçantes)

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. A fornecedora deve possuir estrutura e experiência em fornecimentos compatíveis com objeto demandado.

6.2. Nos casos de fornecimentos, ou parte deles, controlados ou de exercício mediante autorização prévia, caberá à fornecedora a regularização e obtenção de respectiva(s) licença(s) ou registro(s).

6.3. No caso de produtos de mercado restrito, a fornecedora deverá certificar-se, ainda antes de eventual participação em licitação ou contratação, de que possui fabricantes ou fornecedores aptos ao tipo de objeto requerido nesta demanda.

6.4. Comprovar, como condição prévia à assinatura do contrato e para a manutenção contratual, o atendimento das seguintes condições:

6.4.1. Não possuir inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, instituído pela Portaria Interministerial MTE/MDHC/MIR Nº 18 DE 13/09/2024.

6.4.2. Não ter sido condenada, a FORNECEDORA ou seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta a previsão aos artigos 1º e 170 da Constituição Federal de 1988; do artigo 149 do Código Penal Brasileiro; do Decreto nº 5.017, de 12 de março de 2004 (promulga o Protocolo de Palermo) e das Convenções da OIT nos 29 e 105.

6.5. Buscando a oferta de materiais adequados, a FORNECEDORA deverá encaminhar catálogo para fins de análise sobre o atendimento dos requisitos da descrição e qualidade do material.

7. ESTIMATIVAS DE QUANTIDADE

7.1. Na observância do volume da necessidade e seu detalhamento, foram considerados:

7.1.1. As Estimativas de consumo elaboradas pela Coordenadoria e área de nutrição da Creche Escola do Poder Judiciário, com base nas necessidades diárias, planilhas de consumo e na projeção dos cardápios para o período de 12 meses, conforme documento SEI nº 0634801.

7.1.2. As Estimativas de quantitativos definidas pela Escola Superior da Magistratura do Estado do Ceará (Esmec), considerando a programação de eventos institucionais e a previsão do número de participantes e instrutores (Documento SEI nº 0635691).

7.2. Diante dos levantamentos realizados, foi possível identificar a quantidade de 58.268 (Cinquenta e oito mil, duzentos e sessenta e oito) itens, demanda que a necessidade impõe, mostrando-se o quantitativo mais aproximado que se pode relacionar neste primeiro momento de estudo, podendo ser ajustado no momento de desenvolvimento do Termo de Referência.

7.2.1 Para frutas, verduras e hortaliças, foi possível identificar a quantidade de 21.156 (Vinte e um mil, cento e cinquenta e seis) itens, conforme quadro abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE A LICITAR
1	ABACAXI	UNIDADE	1320
2	ABÓBORA	QUILO	72
3	ABOBRINHA	QUILO	114
4	ACELGA	QUILO	48
5	ALFACE AMERICANA	UNIDADE	72
6	ALFACE ROXA	UNIDADE	72
7	ALFACE CRESPA	UNIDADE	36
8	ALHO GRAÚDO	PACOTE	1200

9	AMEIXA	QUILO	576
10	BANANA PRATA	QUILO	2160
11	BATATA INGLESA	QUILO	480
12	BATATA DOCE	QUILO	192
13	BETERRABA	QUILO	180
14	BRÓCOLIS	QUILO	480
15	CEBOLA	QUILO	840
16	CEBOLINHA	UNIDADE	1560
17	CENOURA	QUILO	540
18	CHUCHU	QUILO	120
19	COENTRO VERDE	UNIDADE	1560
20	COUVE-FLOR	QUILO	30
21	COUVE MANTEIGA	UNIDADE	120
22	ESPINAFRE	UNIDADE	132
23	FEIJÃO VERDE	QUILO	96
24	GOIABA	QUILO	600
25	GOMA FRESCA	PACOTE	24
26	KIWI	QUILO	600
27	LARANJA	QUILO	384
28	LIMÃO	QUILO	180
29	MAÇÃ	QUILO	600
30	MACAXEIRA	QUILO	120
31	MAMÃO	QUILO	600
32	MANGA TOMMY	QUILO	900
33	MELANCIA	QUILO	1320
34	MELÃO	QUILO	600
35	MORANGO	QUILO	228

36	PERA	QUILO	540
37	PIMENTÃO	QUILO	300
38	RÚCULA	UNIDADE	60
39	REPOLHO	QUILO	120
40	REPOLHO ROXO	QUILO	120
41	TANGERINA	QUILO	600
42	TOMATE-CEREJA	QUILO	180
43	TOMATE	QUILO	480
44	UVA CRIMSON OU UVA THOMPSON	QUILO	600

7.2.2 Com relação cereais, pães, biscoitos e laticínios, foi estabelecida a quantidade de 24.174 (Vinte e quatro mil, cento e setenta e quatro) itens, conforme tabela a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE A LICITAR
1	AÇÚCAR DEMERARA	QUILO	180
2	AMIDO DE MILHO	CAIXA	156
3	ARROZ INTEGRAL	QUILO	180
4	ARROZ AGULHINHA	QUILO	2.040
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS	CAIXA	312
6	AVEIA EM FLOCOS	CAIXA	312
7	AZEITE DE OLIVA	UNIDADE	312
8	BISCOITO DE LEITE	PACOTE	348
9	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO	PACOTE	774
10	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	PACOTE	300
11	BISCOITO SALGADO TIPO MINI CRACKER	PACOTE	276
12	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA INTEGRAL	PACOTE	636
13	CEREAL MATINAL	UNIDADE	720
14	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL	CAIXA	48
15	COLORÍFICO	UNIDADE	900

16	CREME DE RICOTA	UNIDADE	600
17	CREME DE LEITE	UNIDADE	480
18	EXTRATO DE TOMATE	UNIDADE	480
19	FARINHA DE MANDIOCA	QUILO	324
20	FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO	UNIDADE	540
21	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	QUILO	60
22	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	QUILO	180
23	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	QUILO	120
24	FEIJÃO CARIOCA	QUILO	456
25	FEIJÃO DE CORDA	QUILO	216
26	FEIJÃO PRETO	QUILO	456
27	FERMENTO BIOLÓGICO	UNIDADE	24
28	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	UNIDADE	60
29	FÓSFORO DE COZINHA	CAIXA	192
30	GELATINA SEM SABOR	UNIDADE	120
31	GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS	UNIDADE	456
32	IOGURTE INTEGRAL NATURAL 2 INGREDIENTES	POTE	1.500
33	LEITE CONDENSANDO	UNIDADE	60
34	LEITE TIPO INTEGRAL ZERO LACTOSE	UNIDADE	540
35	LEITE TIPO INTEGRAL	UNIDADE	900
36	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO	UNIDADE	228
37	MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO	UNIDADE	720
38	MACARRÃO TIPO TALHARIM OU NINHO SEM OVOS	UNIDADE	276
39	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM OVOS	UNIDADE	420
40	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL E SEM OVOS	UNIDADE	216
41	MACARRÃO DE ARROZ - TIPO ESPAGUETE	UNIDADE	420

42	MANTEIGA COM SAL	UNIDADE	300
43	MILHO DE PIPOCA	UNIDADE	480
44	MOLHO DE SOJA	UNIDADE	420
45	ORÉGANO	UNIDADE	144
46	ÓLEO VEGETAL	UNIDADE	480
47	PÃO BISNAGUINHA	PACOTE	816
48	PÃO DE FORMA SEM CASCA	PACOTE	816
49	PÃO DE LEITE TIPO MINI HAMBÚRGUER	PACOTE	816
50	PÃO DE LEITE TIPO MINI HOTDOG	PACOTE	720
51	PÃO DE QUEIJO CONGELADO	QUILO	720
52	QUEIJO TIPO COALHO, ZERO LACTOSE.	QUILO	60
53	QUEIJO TIPO COALHO	QUILO	144
54	SAL IODADO	QUILO	240
55	VINAGRE	UNIDADE	480

7.2.3. Para biscoitos específicos, barras de chocolate e paçoquinha, foi identificada a quantidade de 3.444 (Três mil e quatrocentos e quarenta e quatro) itens, conforme detalhamento a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE A LICITAR
1	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL	PACOTE	840
2	BISCOITO DE AVEIA E MEL	PACOTE	492
3	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL COM CHIA E LINHAÇA	PACOTE	912
4	BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER 7 GRÃOS INTEGRAL	PACOTE	840
5	CHOCOLATE COM NO MÍNIMO 70% CACAU SEM AÇÚCAR OU AÇÚCAR DE COCO	BARRA	120
6	CHOCOLATE ZERO LACTOSE	BARRA	60
7	PAÇOQUINHA ZERO AÇÚCAR	UNIDADE	180

7.2.4. Por sua vez, foi estabelecida a quantidade de 5.860 (Cinco mil, oitocentos e sessenta) itens referente a carnes e ovos, conforme dados abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE A LICITAR
1	CARNE BOVINA, ALCATRA	QUILO	600
2	CARNE BOVINA, COXÃO MOLE	QUILO	600
3	CARNE BOVINA, LAGARTO	QUILO	600
4	CARNE BOVINA, PATINHO	QUILO	600
5	CARNE BOVINA, MÚSCULO	QUILO	780
6	COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO	QUILO	1.000
7	OVOS DE GALINHA	BANDEJA	180
8	PEITO DE FRANGO DESOSSADO OU FILÉ DE FRANGO	QUILO	1.000
9	CARNE BOVINA, CONTRAFILÉ	QUILO	500

7.2.5. Por fim, para polpas de frutas, foi levantada a quantidade de 3.634 (Três mil, seiscientos e trinta e quatro) itens, conforme tabela a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE A LICITAR
1	POLPA DE ACEROLA	QUILO	313
2	POLPA DE CAJÁ	QUILO	376
3	POLPA DE CAJU	QUILO	376
4	POLPA DE GOIABA	QUILO	376
5	POLPA DE GRAVIOLA	QUILO	376
6	POLPA DE MANGA	QUILO	376
7	POLPA DE MARACUJÁ	QUILO	376
8	POLPA DE ABACAXI	QUILO	313
9	POLPA DE TANGERINA	QUILO	376
10	POLPA DE UVA	QUILO	376

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO

8.1. Para a contratação em tela, foram pesquisados processos similares anteriores, feitos pelo TJCE e por outros órgãos e entidades, assim como pesquisa de oferta de soluções do mercado, com objetivo de identificar as diversas possibilidades e a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor supririam as necessidades do TJCE.

8.2. Os **processos similares previamente conduzidos pelo TJCE**, mencionados no item 2, contribuíram para a compreensão da necessidade, quantitativos e especificações dos itens. No entanto, a análise dessas contratações revelou possibilidades de aprimoramento, sobretudo na adequação das descrições técnicas, com foco em aumentar a qualidade dos gêneros e garantir efetividade no atendimento da demanda.

8.3. De **processos similares pesquisados, realizados por outros órgãos e entidades**, cita-se os Pregões Eletrônicos nºs 90010/2026¹ do Central de Licitações da Prefeitura de Fortaleza, 90095/2024² da Secretaria de Direitos Humanos e Desenvolvimento Social de Fortaleza, 91649/2025³ do Governo do Estado do Ceará, 90001/2026⁴ da Escola de Aprendizes Marinheiros do Ceará e 90002/2025⁵ do Comando do Exército/Base Adm. da Guarnição de Fortaleza. A análise desses procedimentos serviu como referência para o aprimoramento de determinadas especificações técnicas, evidenciando a necessidade de atenção ao padrão de qualidade dos itens e à eliminação de restrições indevidas, de modo a ampliar a competitividade e a eficiência do processo de aquisição.

8.4. No que se refere ao levantamento de soluções disponíveis no mercado, com o objetivo de identificar alternativas, novas metodologias, tecnologias ou inovações, foram apresentadas alternativas no item 3 – “Formas de Atendimento da Necessidade”, no qual se avaliou a viabilidade técnica e financeira à luz das justificativas e das limitações apontadas. Dessa forma, apresenta-se a seguir as soluções externas remanescentes, para análise detalhada sob os aspectos técnicos.

8.4.1. Solução A: Contratação de empresa para preparo e entrega de lanche da manhã, almoço, sobremesa, lanche da tarde e jantar, conforme cardápio da nutricionista.

8.4.1.1. **Descrição da solução A:** Esta solução consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação coletiva, responsável pelo preparo, acondicionamento, transporte e entrega de refeições prontas, de acordo com as especificações estabelecidas conforme cardápio previamente elaborado pela nutricionista do Tribunal.

8.4.1.2. Vantagem da solução A:

8.4.1.2.1. A preparação das refeições é integralmente realizada pela empresa contratada, eliminando a necessidade de estrutura interna e de investimentos relacionados ao armazenamento de materiais, à manipulação e ao preparo dos alimentos.

8.4.1.3. Desvantagens da solução A:

8.4.1.3.1. Dificuldade de realizar fiscalização contínua e efetiva sobre as condições de preparo da alimentação nas dependências da empresa contratada, especialmente no que se refere ao cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos, aos padrões de higiene e limpeza das instalações e à adequada conservação dos insumos. Ademais, há limitação no acompanhamento da utilização correta de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) pelos manipuladores, bem como na verificação rotineira do atendimento às normas sanitárias vigentes, o que pode comprometer a segurança alimentar e a qualidade das refeições fornecidas.

8.4.1.3.2. Menor controle direto sobre a qualidade dos insumos utilizados, o que dificulta assegurar que a empresa contratada empregue ingredientes frescos, de procedência confiável e em conformidade com os padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos pela Administração.

8.4.1.3.3. Limitação na personalização das refeições, uma vez que estas podem não contemplar de forma adequada necessidades específicas de cada criança, como restrições alimentares decorrentes de alergias ou preferências individuais.

8.4.1.3.4. Aumento de desperdício alimentar, tendo em vista que a padronização das porções das refeições fornecidas pode não atender às variações individuais de apetite e necessidades nutricionais das crianças, ocasionando sobras de alimentos ou ingestão inadequada, com impactos na eficiência do gasto público e na qualidade da alimentação ofertada.

8.4.1.3.5. Considerando que a distribuição das refeições ficará a cargo da empresa contratada, há risco de

eventuais atrasos na entrega, o que pode comprometer a regularidade e a segurança alimentar dos alunos.

8.4.1.3.6. A contratação de empresa terceirizada incorpora despesas adicionais, como margem de lucro, logística de transporte, custos de embalagens, tributos e custos administrativos, elevando o valor final por refeição.

8.4.2. Solução B: Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis por meio de licitação do TJCE.

8.4.2.1. **Descrição da solução B:** Esta opção consiste na aquisição dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis diretamente junto a fornecedores selecionados, de acordo com as especificações técnicas estabelecidas pelo Tribunal. Os fornecedores serão responsáveis pela entrega dos produtos conforme as necessidades identificadas, garantindo o fornecimento adequado para atender às demandas do TJCE.

8.4.2.2. Vantagens da solução B:

8.4.2.2.1. Possibilidade de elaboração das especificações técnicas de cada item, garantindo o atendimento das reais necessidades das unidades.

8.4.2.2.2. Aumento do controle sobre a qualidade dos materiais, incluindo o recebimento de produtos frescos e de padrão elevado.

8.4.2.2.3. Maior fiscalização direta sobre o modo de preparo, higiene e segurança alimentar.

8.4.2.2.4. As refeições podem ser adaptadas a necessidades específicas de cada criança, incluindo alergias, restrições alimentares ou preferências individuais.

8.4.2.2.5. Possibilidade de ajustes nos cardápios de acordo com a demanda, necessidades nutricionais, restrições alimentares e preferências dos alunos, garantindo qualidade, segurança alimentar e redução de desperdício.

8.4.2.2.6. Maior flexibilidade na gestão de quantitativos, permitindo aquisições ajustadas ao consumo real, reduzindo riscos de desabastecimento ou excesso de estoque.

8.4.2.3. Desvantagens da solução B:

8.4.2.3.1. Necessidade de estruturação e gestão eficiente do controle logístico para recebimento, conferência, armazenamento e conservação dos gêneros alimentícios. No entanto, essa desvantagem pode ser mitigada mediante aquisições observando a real necessidade, permitindo manter o nível de estoque em estado mínimo.

8.4.2.3.2. Necessidade de gerenciamento de Atas de Registro de Preços. Contudo, o TJCE dispõe de uma estrutura operacional de gestão e fiscalização de ARP/contratos, o que facilita o acompanhamento e gerenciamento desses processos, mitigando a complexidade associada.

8.4.2.4. **Descrição técnica:** As especificações técnicas dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis foram estabelecidas pela Coordenadoria da Creche Escola do Poder Judiciário, através da área de nutrição. Na descrição dos materiais, buscou-se garantir o atendimento das necessidades do TJCE e dos padrões de qualidade e segurança alimentar. Ao mesmo tempo, evitou-se a inclusão de exigências excessivas ou restritivas que pudessem comprometer a ampla competitividade, em observância com os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

8.4.2.5. **Marcas de referência:** Foram indicadas marcas reconhecidas no mercado pela qualidade comprovada, compatíveis com os padrões pretendidos pela Administração. Ressalta-se que tal indicação possui caráter meramente referencial, tendo como finalidade facilitar a compreensão das especificações dos produtos. Dessa forma, será admitido o fornecimento de itens de outras marcas, desde que comprovadamente equivalentes e que atendam integralmente às características técnicas estabelecidas no Anexo I deste Estudo Técnico Preliminar.

8.4.2.6. **Disponibilidade dos materiais:** Após consultas a sítios eletrônicos de domínio amplo e análise do mercado local, constatou-se, para a maior parte dos itens, a existência de múltiplas marcas e fornecedores aptos a atender às necessidades do Tribunal de Justiça. Tal levantamento evidencia a viabilidade da aquisição, ao demonstrar a disponibilidade de produtos no mercado, favorecendo a competitividade do certame e a diversificação de potenciais fornecedores.

8.5. Após análise, a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis por meio de licitação do

TJCE (Solução B) foi considerada a opção mais viável em praticamente todos os aspectos, pois garante maior controle sobre a qualidade e fornecimento dos itens, promove a competitividade e flexibilidade no mercado e assegura que o TJCE possa adaptar-se rapidamente a qualquer necessidade que venha a surgir. Além disso, essa solução já é uma prática consolidada no TJCE, garantindo a eficiência do processo.

9. ESTIMATIVA DE VALOR

9.1. Considerando as diversas formas para atender a necessidade descrita neste documento, foram considerados os respectivos valores aproximados para o fornecimento, que indicam como razoável a estimativa em torno de R\$ 919.062,16 (Novecentos e dezenove mil, sessenta e dois reais e dezesseis centavos). Esse valor é o mais aproximado que se pode relacionar neste primeiro momento de estudo, podendo ser ajustado no momento de desenvolvimento do Termo de Referência.

9.2. A definição dos preços estimados da contratação dos materiais baseou-se em pesquisa obtida por meio do Banco de Preços, em conformidade com o Manual de Pesquisa de Preços do TJCE, Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021 e o art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

9.3. Cumpre destacar que todas as informações detalhadas sobre a composição dessa estimativa, incluindo os preços obtidos, cálculos, parâmetros adotados, metodologia utilizada para a obtenção do preço de referência e o mapa comparativo de preços, estão devidamente expostos no relatório de preços e demais documentos anexados nos autos do processo nº 8505096-27.2026.8.06.0000 (Documentos SEI nºs 0754456 e 0754463).

9.4. Quanto à metodologia adotada, foi utilizada a média, tendo em vista o comparativo entre os valores globais da média (R\$ 919.062,16) e da mediana (R\$ 920.866,82). O cálculo considerou pelo menos 3 (três) preços de referência, sendo desconsiderados os valores inexecutáveis e excessivamente elevados. Essa metodologia está de acordo com a Instrução Normativa Nº 65, de 07 de julho de 2021 e a Lei nº 14.133/2021. Além disso, o artigo 35 do Manual de Pesquisa de preço do TJCE, determina que a pesquisa seja materializada em documento que contenha o método matemático aplicado para a definição do valor estimado, garantindo maior transparência e precisão na formação do preço de referência.

10. SOLUÇÃO ESCOLHIDA

10.1. Após as análises das particularidades da necessidade e das possibilidades de atendimento, identificou-se como a melhor opção para atendimento da necessidade a **solução B: Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis por meio de licitação do TJCE**. Essa escolha se baseia nos seguintes fatores:

10.1.1. A aquisição permite que o Tribunal defina as especificações técnicas detalhadas para cada item, garantindo produtos frescos, seguros e adequados ao consumo.

10.1.2. A aquisição dos itens possibilita adaptação do cardápio e das quantidades conforme a demanda real, ajustando-se às variações de frequência, preferências nutricionais e necessidades específicas das Unidades.

10.1.3. A compra de gêneros alimentícios permite que a Creche Escola administre internamente o preparo das refeições, promovendo maior autonomia, controle de qualidade e adequação às normas nutricionais e de manipulação de alimentos.

10.1.4. Garante a governança de todo o ciclo contratual, contemplando as fases de planejamento, contratação, execução e monitoramento do fornecimento, contribuindo para o atendimento ágil e eficiente das demandas previamente identificadas.

10.1.5. Favorece a segregação de responsabilidades entre fornecimento de insumos e preparo das refeições, reduzindo a complexidade contratual e facilitando a fiscalização e a responsabilização dos fornecedores.

10.1.6. Permite maior controle sobre prazos de entrega e condições logísticas, possibilitando a definição de cronogramas compatíveis com a capacidade de armazenamento e consumo.

10.1.7. A solução adotada corresponde aos padrões usuais do mercado, caracterizando o objeto como

comum.

10.1.8. Tem sido a opção mais recorrente no Tribunal de Justiça do Ceará (TJCE).

10.2. Por fim, considerando que as demandas são estimadas, mostra-se pertinente e adequado formalizar a Ata de Registro de Preços, prática amplamente utilizada pelo TJCE. Esse instrumento oferece maior flexibilidade nas aquisições, permitindo ajustar o fornecimento conforme as necessidades reais que surgirem ao longo de sua vigência. Além disso, o registro de preços possibilita a modulação dos quantitativos, assegurando eficiência, controle e economicidade no processo de aquisição, em consonância com os padrões adotados pelo Tribunal e por outros órgãos públicos.

10.2.1. Com a decisão de formalizar uma ata de Registro de Preços, o TJCE opta por não realizar a divulgação da Intenção de Registro de Preços (IRP) neste caso específico. A Intenção de Registro de Preços (IRP) é a ferramenta que permite que Administração Pública compartilhe as suas intenções de realizar licitações para Registro de Preço – SRP, possibilitando a participação de outros órgãos ou entidades que tenham interesse em adquirir o mesmo objeto, possibilitando auferir melhores preços por meio de economia de escala.

10.2.1.1. Quanto à divulgação da IRP, registra-se que o art. 86 da Lei nº 14.133/2021, dispõe de tal exigência, como se observa a partir da leitura do seguinte dispositivo legal: *“Art. 86. O órgão ou entidade gerenciadora deverá, na fase preparatória do processo licitatório, para fins de registro de preços, realizar procedimento público de intenção de registro de preços para, nos termos de regulamento, possibilitar, pelo prazo mínimo de 8 (oito) dias úteis, a participação de outros órgãos ou entidades na respectiva ata e determinar a estimativa total de quantidades da contratação.”*

10.2.1.2. Assim, vislumbra-se que, embora seja regra a divulgação da Intenção de Registro de Preços pelos órgãos, em razão da finalidade de tal procedimento, é perfeitamente cabível o seu afastamento, desde que haja justificativa adequada, conforme art. 86, § 1º, a seguir transcrito: *“Art 86, § 1º O procedimento previsto no caput deste artigo será dispensável quando o órgão ou entidade gerenciadora for o único contratante.”*

10.2.1.3. Dessa forma, o Tribunal de Justiça do Estado do Ceará opta pela não divulgação da referida Intenção de Registro de Preços (IRP), conforme observações abaixo:

10.2.1.3.1. Ausência de estrutura administrativa satisfatória para fins de gerenciamento das Atas de Registro de Preços.

10.2.1.3.2. Ausência de recursos humanos, tendo em vista, que possuímos um grande volume de processos licitatórios, atas de registro de preços e contratos a serem geridos anualmente, o que por si só exige extrema dedicação, concentração, celeridade e manutenção aceitável de qualidade no gerenciamento da Coordenadoria de Gestão de Suprimentos e Gerência de Aquisições e Suprimentos.

10.2.1.3.3. Necessidade de realização e conclusão célere deste procedimento licitatório, o que não seria possível caso houvesse a divulgação da IRP, a qual poderia culminar na participação de outros órgãos da administração pública, levando esta instituição a qualidade de órgão gerenciador.

10.2.1.4. Por fim, a não divulgação desta IRP aos possíveis Órgãos Participantes, não impede a utilização futura por meio de adesão à ata de registro de preços por outros órgãos da administração pública na condição de não participantes.

11. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO

11.1. Avaliando a possibilidade e a pertinência do parcelamento do objeto para atendimento da necessidade, considerou-se o tipo e volume de fornecimento pretendido e a distribuição regional, assim como os aspectos técnicos, operacionais e econômicos, sobretudo de economia de escala e custos com transporte e respectiva amortização. Com isso, resultou na identificação da melhor opção em licitar em 08 (oito) diferentes lotes, restando distribuídos em proposta de divisão:

11.1.1. Lote 01 – Frutas, verduras, hortaliças: Cota Principal para ampla concorrência (no mínimo 75% do quantitativo total da demanda), nos termos da Lei Complementar 123/2006, art. 48, inciso III.

11.1.2. Lote 02 – Frutas, verduras, hortaliças: Cota Reservada para ME/EPP (até 25% do quantitativo total da demanda), nos termos da Lei Complementar 123/2006, art. 48, inciso III.

11.1.3. Lote 03 – Cereais, pães, biscoitos, laticínios: Cota Principal para ampla concorrência (no mínimo 75% do quantitativo total da demanda), nos termos da Lei Complementar 123/2006, art. 48, inciso III.

11.1.4. Lote 04 – Cereais, pães, biscoitos, laticínios: Cota Reservada para ME/EPP (até 25% do quantitativo total da demanda), nos termos da Lei Complementar 123/2006, art. 48, inciso III.

11.1.5. Lote 05 – Biscoitos específicos, chocolates e paçoquinha: Cota Exclusiva nos termos da Lei Complementar 123/2006, art. 48, inciso I.

11.1.6. Lote 06 – Carnes e ovos: Cota Principal para ampla concorrência (no mínimo 75% do quantitativo total da demanda), nos termos da Lei Complementar 123/2006, art. 48, inciso III.

11.1.7. Lote 07 – Carnes e ovos: Cota Reservada para ME/EPP (até 25% do quantitativo total da demanda), nos termos da Lei Complementar 123/2006, art. 48, inciso III.

11.1.8. Lote 08 – Polpa de frutas: Cota Exclusiva nos termos da Lei Complementar 123/2006, art. 48, inciso I.

11.2. Os quantitativos detalhados para cada lote estão descritos no anexo I deste Estudo Técnico Preliminar (Documento SEI nº 0754447).

11.3. No agrupamento dos itens, considerou-se a natureza e a similaridade dos materiais, reunindo aqueles com características e finalidades compatíveis, com o objetivo de reduzir a concentração excessiva de itens heterogêneos em um único lote, o que poderia reduzir a competitividade. Além disso, essa organização propicia maior eficiência na gestão contratual e no recebimento dos produtos, garantindo o atendimento pontual e adequado das demandas institucionais.

11.4. A instituição do lote 05 para biscoitos específicos, barras de chocolate e paçoquinha justifica-se em virtude da peculiaridade dos itens (biscoito de arroz integral, biscoito de aveia e mel, biscoito de arroz integral com chia e linhaça, biscoito cracker 7 grãos integrais, chocolate preto 70% cacau sem adição de açúcar ou açúcar de coco, chocolate zero lactose e paçoquinha sem açúcar). Tais produtos apresentam características nutricionais e restrições específicas, o que resulta em oferta limitada de marcas e fornecedores no mercado. A segregação desses itens em lote próprio também tem por finalidade mitigar riscos de descontinuidade no fornecimento, evitando que eventual indisponibilidade desses produtos comprometa a aquisição e o abastecimento dos demais gêneros alimentícios de consumo regular.

11.5. A divisão da contratação em cota principal e cota reservada justifica-se pelo valor estimado na pesquisa de preços (Documento SEI nº 0754456), que ultrapassa o limite estabelecido pelo art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006. Dessa forma, a cota reservada visa possibilitar a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, garantindo o atendimento aos princípios da Lei Complementar supracitada.

12. DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1. A solução indicada permitirá o suprimento das necessidades, de modo que garanta, ao menos em relação a este insumo, a não interrupção das atividades essenciais de Creche Escola do Poder Judiciário e da Escola Superior da Magistratura. Assim, são resultados pretendidos:

12.1.1. Garantir a oferta de alimentos de qualidade, permitindo que a Creche Escola do Poder Judiciário ofereça refeições balanceadas, essenciais para o crescimento e desenvolvimento saudável das crianças.

12.1.2. Contribuir para a melhoria da concentração e do rendimento dos alunos nas atividades educacionais por meio de uma alimentação nutritiva.

12.1.3. Introduzir, desde a primeira infância, a importância de hábitos alimentares saudáveis, promovendo práticas que perduram ao longo da vida.

12.1.4. Assegurar variedade e qualidade nutricional nas refeições oferecidas, contemplando todos os grupos alimentares necessários.

12.1.5. Contribuir para o bem-estar de magistrados, servidores e instrutores durante o período em que permanecem na Esmec, favorecendo maior aproveitamento das atividades educativas.

12.1.6. Promover a conformidade dos produtos com as normas sanitárias vigentes, assegurando padrões adequados de higiene, conservação, transporte e armazenamento dos alimentos.

12.1.7. Viabilizar o atendimento às necessidades específicas dos usuários, inclusive quanto a restrições alimentares, quando aplicável.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELO TJCE

13.1. Para a execução e viabilidade da solução, não será necessária a adequação dos ambientes de trabalho do órgão.

13.2. Quanto à fiscalização e gestão, a solução escolhida não exige qualificação específica para sua promoção, por se tratar da aquisição de bens comuns com padrões de mercado amplamente conhecidos. A fiscalização poderá ser realizada por servidores devidamente designados com base nas especificações técnicas estabelecidas.

13.3. É necessário, no entanto, assegurar que os itens entregues atendam aos requisitos contratuais quanto à qualidade, quantidade e conformidade com os prazos acordados. O acompanhamento durante a entrega será importante para garantir o cumprimento dos termos estabelecidos, sendo essencial a atuação de uma equipe responsável por monitorar essas etapas e registrar eventuais inconformidades.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

14.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

15. DESCRIÇÕES DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

15.1. Seguindo o Plano de Logística Sustentável do Poder Judiciário do Estado do Ceará – PLS/TJCE 2021-2026 – que é um normativo de planejamento que permite a institucionalização de práticas de sustentabilidade, visando, dentre outros objetivos, a racionalização de gastos e de consumo por meio da construção e análise de indicadores e metas:

15.1.1. A empresa deverá possuir a licenças ambientais condizentes com a sua atividade produtiva e estar em dia com as respectivas licenças.

15.1.2. Os produtos devem observar os critérios de sustentabilidade ambiental decorrentes de sua fabricação, nos termos da legislação de regência e suas eventuais alterações.

15.1.3. As empresas poderão comprovar (por outros meios de prova válidos e regulares admitidos pelo direito) que seus produtos atendem aos requisitos de sustentabilidade ambiental (Acórdão no. 508/2013 – TCU Plenário; Acórdão no. 2.403/2012 – TCU – Plenário; Acórdão no. 1.929/2013 – TCU – Plenário e Acórdão no. 1.666/2019 – TCU – Plenário).

15.1.4. Os resíduos decorrentes dos produtos cotados deverão ter destinação ambiental adequada, como coleta seletiva nas unidades do TJCE.

15.1.5. Os materiais devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

15.1.6. Os gêneros alimentícios deverão atender integralmente à legislação sanitária, de qualidade e de segurança alimentar vigente, expedida pelos órgãos competentes, em especial pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, abrangendo requisitos relacionados à produção, processamento, armazenamento, transporte, rotulagem e comercialização, de modo a assegurar a proteção à saúde dos consumidores e a conformidade dos produtos fornecidos.

15.2. O atendimento das exigências acima compatibiliza a aquisição ao Plano de Logística Sustentável (PLS) do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará (Exercícios 2021 a 2026) na temática aquisição e contratação, uma vez que o Plano de Ação do PLS 2025-2026 estabelece como objetivo, a ser desenvolvido, a inclusão de cláusulas/critérios de sustentabilidade nos documentos de contratação/aquisição.

16. CLASSIFICAÇÃO DOS ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES

16.1. Não há necessidade de classificar estes Estudos Preliminares como sigilosos, nos termos da Lei nº 12.527, de 2011 (Lei de Acesso à Informação).

17. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL AO OBJETO

17.1. O tipo de solução identificada como mais acertada para atendimento da necessidade atrai a disciplina específica das seguintes normas e suas alterações, dentre outras, que merecem atenção na implementação da solução:

17.1.1. Lei Nº 14.133/21 – Lei de licitações e contratos administrativos.

17.1.2. Decretos do Estado do Ceará nº 35.283/2023 e nº 35.067/2022.

17.1.3. Resolução Nº 07/21, de 18 de fevereiro de 2021, do Órgão Especial do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará (TJCE) – Institui o Plano Estratégico 2030 do Poder Judiciário do Estado do Ceará.

17.1.4. RDC nº 216/2004 da ANVISA: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Essa resolução se aplica aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo.

17.1.5. RDC nº 724/2022 da ANVISA: Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. Esta Resolução se aplica a toda a cadeia produtiva de alimentos.

17.1.6. Portaria nº 326/1997 do Ministério da Saúde: Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

17.1.7. RDC nº 429/2020 da ANVISA, e suas alterações: Trata da rotulagem nutricional de alimentos embalados.

17.1.8. Portaria MAPA nº 783, de 4 de abril de 2025, e suas alterações: Aprova o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Leite UAT (UHT).

17.1.9. Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001, da Secretaria de Defesa Agropecuária: Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de queijo de coalho e Queijo de Manteiga.

17.1.10. RDC nº 711/2022 da ANVISA: Dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

17.1.11. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017: Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

17.1.12. Instrução Normativa nº 49, de 26 de setembro de 2018: Estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) de polpas de frutas e sucos.

17.1.13. Instrução Normativa nº 56/MAPA, de 4 de dezembro de 2007: Estabelece os procedimentos para registro, fiscalização e controle de estabelecimentos avícolas de reprodução, comerciais e de ensino ou pesquisa.

18. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

18.1. Com base nas informações levantadas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, foi identificada solução viável de prosseguir e ser concretizada para atendimento da necessidade, na medida em que:

18.1.1. A necessidade apontada é clara e adequadamente justificada.

18.1.2. O atendimento está alinhado com os objetivos estratégicos do órgão e com os programas/atividades inerentes ao TJCE.

18.1.3. As quantidades estão coerentes com os requisitos quantitativos e qualitativos que precisam ser atendidos para resolução da necessidade identificada.

18.1.4. A análise de opções demonstra haver forma de atender ao suprimento demandado.

18.2. Os resultados pretendidos com solução escolhida atendem aos requisitos apresentados e agregam ganhos de eficiência administrativa.

18.3. Foram realizadas estimativas expeditas de preços de mercado, a fim de que se permita avaliar, aprovar e programar o provimento dos recursos necessários ao longo de todo o período de implantação da solução e os valores estimados mostram-se razoáveis e coerentes ao que a solução abrange.

18.4. Diante do exposto, indica-se como viável e recomendada **a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis por meio de licitação do TJCE, utilizando o Sistema de Registo de Preços**, a fim de atender as necessidades da Creche Escola do Poder Judiciário e da Escola Superior da Magistratura do Estado do Ceará.

Fortaleza/CE, data da assinatura eletrônica.

Equipe de Planejamento da Contratação:

Patrícia Virgínia Davis Abreu Silva

Diretora

Diretoria de Administração

Roney Oliveira de Sousa

Gerente - Em substituição

Gerência de Aquisições e Suprimentos

Antônio Michel Felix Silva

Coordenador

Coordenadoria de Gestão de Suprimentos

Carlos Henrique Feitoza Soares

Técnico Judiciário

Coordenadoria de Gestão de Suprimentos

Kelson Rubens de Souza Oliveira

Técnico Judiciário

Gerência de Aquisições e Suprimentos

[1https://pncp.gov.br/app/editais/07954605000160/2026/331](https://pncp.gov.br/app/editais/07954605000160/2026/331)

[2https://pncp.gov.br/app/editais/07954605000160/2024/209](https://pncp.gov.br/app/editais/07954605000160/2024/209)

[3https://pncp.gov.br/app/editais/07954480000179/2025/25319](https://pncp.gov.br/app/editais/07954480000179/2025/25319)

[4https://pncp.gov.br/app/editais/00394502000144/2026/2262](https://pncp.gov.br/app/editais/00394502000144/2026/2262)

[5https://pncp.gov.br/app/editais/00394452000103/2025/14449](https://pncp.gov.br/app/editais/00394452000103/2025/14449)



Documento assinado eletronicamente por **CARLOS HENRIQUE FEITOZA SOARES**, **Servidor**, em 19/06/2026, às 09:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **ANTONIO MICHEL FELIX SILVA**, **Gestor de Unidade**, em 19/06/2026, às 10:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **RONEY OLIVEIRA DE SOUSA**, **Servidor**, em 19/06/2026, às 10:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **PATRICIA VIRGINIA DAVIS ABREU CHAVES SILVA**, **Gestor de Unidade**, em 19/06/2026, às 11:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **KELSON RUBENS DE SOUSA OLIVEIRA**, **Servidor**, em 22/06/2026, às 10:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei-adm.tjce.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0754437** e o código CRC **9E837421**.



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA
COORDENADORIA DE GESTAO DE SUPRIMENTOS DA SEADI

DOCUMENTO ANEXO

ANEXO I do ETP - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

(Especificações técnicas, quantidades, cota principal, cota reservada, cota exclusiva, tipo de amostras, métodos de análise de amostras e marcas de referência)

LOTE 01 (COTA PRINCIPAL) E LOTE 02 (COTA RESERVADA) – FRUTAS, VERDURAS E HORTALIÇAS																			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UNIDADE DE MEDIDA	MARCA DE REFERÊNCIA	ESTIMATIVA DE CONSUMO – CRECHE ESCOLA	ESTIMATIVA DE CONSUMO – ESMEC	TOTAL DA DEMANDA (1)	RESERVA TÉCNICA (2)	QUANTIDADE A LICITAR	DIVISÃO POR GRAU DE JURISDIÇÃO			DIVISÃO POR LOTE			AMOSTRAS/CATÁLOGO			
										1º GRAU DE JURISDIÇÃO	2º GRAU DE JURISDIÇÃO	TOTAL	LOTE 01 – COTA PRINCIPAL	LOTE 02 – COTA RESERVADA	TOTAL	QUANTIDADE DE AMOSTRA OU CATÁLOGO	TIPO	UNIDADE DE MEDIDA	MÉTODO DE ANÁLISE
1	ABACAXI IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, FIRME E ÍNTEGRO, COM CASCA Sã, SEM DE RACHADURAS E APRESENTANDO COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER SELECIONADO DE FORMA A SUPORTAR O MANUSEIO E TRANSPORTE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS	ABACAXI	UNIDADE		1100	0	1100	220	1.320	0	1320	1.320	990	330	1.320	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	VIGENTES. EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM O CONSUMO IMEDIATO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
2	ABÓBORA DE LEITE IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, FIRME, ÍNTGRA, COM CASCA SÃ E LIVRE DE RACHADURA. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER SELECIONADO DE FORMA A SUPTORAR O MANUSEIO E TRANSPORTE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. ESTÁGIO DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM O CONSUMO IMEDIATO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	ABÓBORA DE LEITE	QUILO		60	0	60	12	72	0	72	72	54	18	72	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
3	ABOBRINHA VERDE IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, FIRME, ÍNTGRA, CASCA SÃ, SEM RUPTURAS. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER SELECIONADO DE FORMA A SUPTORAR O MANUSEIO E TRANSPORTE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. ESTÁGIO DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM O CONSUMO IMEDIATO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	ABOBRINHA VERDE	QUILO		95	0	95	19	114	0	114	114	86	28	114	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
4	ACELGA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO FOLHAS FIRMES E INTEIRAS, LIVRES DE MURCHAMENTO E COM COLORAÇÃO UNIFORME CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. LIVRE DE PRAGAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ	ACELGA	QUILO		40	0	40	8	48	0	48	48	36	12	48	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	SER SELECIONADO DE FORMA A SUPORTAR O MANUSEIO E TRANSPORTE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. ESTÁGIO DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM O CONSUMO IMEDIATO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
5	ALFACE AMERICANA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO FOLHAS INTEGRAS, FIRMES, ISENTA DE MURCHAMENTO E COM COLORAÇÃO UNIFORME CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. LIVRE DE PRAGAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER SELECIONADO DE FORMA A SUPORTAR O MANUSEIO E TRANSPORTE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. ESTÁGIO DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM O CONSUMO IMEDIATO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	ALFACE AMERICANA	UNIDADE		60	0	60	12	72	0	72	72	54	18	72	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
6	ALFACE ROXA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO FOLHAS INTEGRAS, FIRMES, ISENTAS DE MURCHAMENTO E COM COLORAÇÃO UNIFORME CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. LIVRE DE PRAGAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER SELECIONADO DE FORMA A SUPORTAR O MANUSEIO E TRANSPORTE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. ESTÁGIO DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM O CONSUMO IMEDIATO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	ALFACE ROXA	UNIDADE		60	0	60	12	72	0	72	72	54	18	72	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
7	ALFACE CRESPA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO	ALFACE CRESPA	UNIDADE		30	0	30	6	36	0	36	36	27	9	36	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações

	FOLHAS INTEGRAS, FIRMES, ISENTAS DE MURCHAMENTO E COM COLORAÇÃO UNIFORME. CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. LIVRE DE PRAGAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER SELECIONADO DE FORMA A SUPORTAR O MANUSEIO E TRANSPORTE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. ESTÁGIO DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM O CONSUMO IMEDIATO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																	e qualidade do material	
8	ALHO TIPO COMUM, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO BULBOS COMPACTOS, FIRMES E COM DENTES BEM FORMADOS, LIVRES DE LESÕES FÍSICAS, MECÂNICAS OU QUALQUER DANO QUE COMPROMETA SUA INTEGRIDADE. NÃO DEVERÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJEIRAS, BOLORES OU OUTRO SINAL DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA E RESISTENTE, GARANTINDO PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM NO MÍNIMO 200 GRAMAS. FRETE INCLUSO E POSTO EM FORTALEZA/CE.	ALHO GRAÚDO	PACOTE		1000	0	1000	200	1.200	0	1.200	1.200	900	300	1.200	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
9	AMEIXA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, COM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM O CONSUMO IMEDIATO, CASCA Sã, SEM RUPTURAS, DANOS FÍSICOS, PRAGAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO E APRESENTANDO COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. O PRODUTO DEVERÁ SER SELECIONADO DE FORMA A SUPORTAR O MANUSEIO E TRANSPORTE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS	AMEIXA	QUILO		480	0	480	96	576	0	576	576	432	144	576	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	VIGENTES. FRETE INCLUSO E POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
10	BANANA PRATA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, ALONGADA, BEM FORMADA, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, CASCA SÃ, LIMPA E SEM RUPTURAS. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FRETE INCLUSO E POSTO EM FORTALEZA/CE.	BANANA PRATA	QUILO		1800	0	1800	360	2.160	0	2.160	2.160	1620	540	2.160	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
11	BATATA INGLESA COMUM, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, UNIFORMES E INTEIRAS. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EM PERFEITAS CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	BATATA INGLESA	QUILO		400	0	400	80	480	0	480	480	360	120	480	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
12	BATATA-DOCE IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO UNIFORME, CASCA ÍNTEGRA, LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EM PERFEITAS CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	BATATA DOCE	QUILO		160	0	160	32	192	0	192	192	144	48	192	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
13	BETERRABA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, CASCA SÃ, SEM RUPTURA E SEM PERFURAÇÕES. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	BETERRABA	QUILO		150	0	150	30	180	0	180	180	135	45	180	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
14	BRÓCOLIS IN NATURA, UNIFORMES, INTEIROS E SEM MANCHAS AMARELADAS. LIVRE	BRÓCOLIS	QUILO		400	0	400	80	480	0	480	480	360	120	480	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações

	DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		e qualidade do material
15	CEBOLA SEM RÉSTIA IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA ÍNTEGRA E SEM RUPTURAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE FUNGOS, DANOS FÍSICOS, PARTES MURCHAS E AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA.	CEBOLA	QUILO		700	0	700	140	840	0	840	840	630	210	840	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
16	CEBOLINHA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, EM MAÇO, COM COLORAÇÃO UNIFORME CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE, FOLHAS FIRMES E ÍNTEGRAS. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA.	CEBOLINHA	UNIDADE		1300	0	1300	260	1.560	0	1.560	1.560	1170	390	1.560	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
17	CENOURA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, CASCA Sã E SEM RUPTURAS. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA.	CENOURA	QUILO		450	0	450	90	540	0	540	540	405	135	540	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
18	CHUCHU IN NATURA, GRUPO VERDE CLARO, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS,	CHUCHU	QUILO		100	0	100	20	120	0	120	120	90	30	120	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
19	COENTRO VERDE IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. EM MAÇO. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	COENTRO VERDE	UNIDADE		1300	0	1300	260	1.560	0	1.560	1.560	1170	390	1.560	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
20	COUVE-FLOR IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, COM CABEÇA COMPACTA, FIRME, DE COR BRANCA UNIFORME CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ESTÁGIO DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM O CONSUMO IMEDIATO OU MEDIATO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	COUVE-FLOR	QUILO		25	0	25	5	30	0	30	30	23	7	30	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
21	COUVE MANTEIGA IN NATURA, EM MAÇO COM NO MÍNIMO 5 FOLHAS, DE 1ª QUALIDADE, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, EM TAMANHO UNIFORME, APRESENTANDO COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO E SEM MANCHAS AMARELADAS. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	COUVE MANTEIGA	UNIDADE		100	0	100	20	120	0	120	120	90	30	120	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
22	ESPINAFRE IN NATURA, EM MAÇO DE APROXIMADAMENTE 150 GRAMAS, DE 1ª QUALIDADE, COM FOLHAS ÍNTEGRAS,	ESPINAFRE	UNIDADE		110	0	110	22	132	0	132	132	99	33	132	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	TAMANHO UNIFORME E SEM MANCHAS AMARELADAS. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA.																		
23	FEIJÃO VERDE IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, ÍNTEGRO, LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	FEIJÃO VERDE	QUILO		80	0	80	16	96	0	96	96	72	24	96	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
24	GOIABA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, CASCA ÍNTEGRA, LIVRE DE RUPTURAS E DANOS FÍSICOS. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	GOIABA	QUILO		500	0	500	100	600	0	600	600	450	150	600	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
25	GOMA DE MANDIOCA, DE 1ª QUALIDADE, HOMOGÊNEA, LIVRE DE IMPUREZAS, GRUMOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. EMBALAGEM CONTENDO, NO	GOMA DE MANDIOCA FRESCA	PACOTE	PINHEIRO	20	0	20	4	24	0	24	24	18	6	24	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	MÍNIMO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (QUANDO APLICÁVEIS). PRODUTO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA.																		
26	KIWI IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, COM GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, CASCA Sã, ÍNTEGRA, SEM RUPTURAS E DANOS FÍSICOS. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA.	KIWI	QUILO		500	0	500	100	600	0	600	600	450	150	600	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
27	LARANJA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, VARIEDADE PERA, TAMANHO MÉDIO, COM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM O CONSUMO IMEDIATO, CASCA ÍNTEGRA E Sã, LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	LARANJA	QUILO		320	0	320	64	384	0	384	384	288	96	384	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
28	LIMÃO TAITI IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE. CASCA Sã, ÍNTEGRA E SEM PERFURAÇÃO. ESTÁGIO DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM CONSUMO IMEDIATO OU MADIATO. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	LIMÃO	QUILO		150	0	150	30	180	0	180	180	135	45	180	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
29	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, FRUTO DE TAMANHO MÉDIO OU GRANDE. CASCA Sã, ÍNTEGRA, SEM PERFURAÇÃO E	MAÇÃ	QUILO		500	0	500	100	600	0	600	600	450	150	600	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. ESTÁGIO DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM CONSUMO IMEDIATO. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
30	MACAXEIRA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHOS UNIFORMES. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	MACAXEIRA	QUILO		100	0	100	20	120	0	120	120	90	30	120	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
31	MAMÃO FORMOSA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, ÍNTEGRO, ESTÁGIO DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM O CONSUMO IMEDIATO. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O FRUTO DEVERÁ ESTAR FIRME, ÍNTEGRO, COM COLOCAÇÃO CARACTERÍSTICA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	MAMÃO FORMOSA	QUILO		500	0	500	100	600	0	600	600	450	150	600	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
32	MANGA TOMMY IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ESTÁGIO DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM O CONSUMO IMEDIATO OU MEDIATO. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O FRUTO DEVERÁ ESTAR FIRME, ÍNTEGRO, COM COLOCAÇÃO CARACTERÍSTICA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. FRETE INCLUSO,	MANGA TOMMY	QUILO		750	0	750	150	900	0	900	900	675	225	900	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
33	MELANCIA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO OU GRANDE, CASCA LISA, ÍNTEGRA, UNIFORME E BRILHANTE. O FRUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO IMEDIATO OU MEDIATO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	MELANCIA	QUILO		1100	0	1100	220	1.320	0	1.320	1.320	990	330	1.320	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
34	MELÃO DO TIPO JAPONÊS, IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, ÍNTEGRO, SEM RUPTURAS OU DANOS FÍSICOS. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER SELECIONADO DE FORMA A SUPORTAR O MANUSEIO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	MELÃO	QUILO		500	0	500	100	600	0	600	600	450	150	600	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
35	MORANGO IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, COM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM O CONSUMO IMEDIATO OU MEDIATO, FRUTO ÍNTEGRO, FIRME, COM CASCA Sã, SEM RUPTURAS OU DANOS FÍSICOS, APRESENTANDO COLORAÇÃO VERMELHA UNIFORME CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FRETE INCLUSO,	MORANGO	QUILO		190	0	190	38	228	0	228	228	171	57	228	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
36	PERA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRA, SEM MANCHAS, APRESENTANDO COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	PERA	QUILO		450	0	450	90	540	0	540	540	405	135	540	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
37	PIMENTÃO VERDE IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, SUPERFÍCIE LISA, BRILHANTE, UNIFORME E INTEIRA. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	PIMENTÃO	QUILO		250	0	250	50	300	0	300	300	225	75	300	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
38	RÚCULA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, COM FOLHAS VERDES CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS, ÍNTEGRAS E UNIFORMES. EM MAÇO. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO IMEDIATO OU MEDIATO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	RÚCULA	UNIDADE		50	0	50	10	60	0	60	60	45	15	60	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
39	REPOLHO IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR FOLHAS FIRMES, ÍNTEGRAS, SEM RUPTURAS E COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES,	REPOLHO	QUILO		100	0	100	20	120	0	120	120	90	30	120	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO IMEDIATO. FRETE INCLUSO. POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
40	REPOLHO ROXO IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR FOLHAS FIRMES, ÍNTEGRAS, SEM RUPTURAS E COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO IMEDIATO. FRETE INCLUSO. POSTO EM FORTALEZA/CE.	REPOLHO ROXO	QUILO		100	0	100	20	120	0	120	120	90	30	120	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
41	TANGERINA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, BEM FORMADA, ÍNTEGRA E FIRME, COM COLORAÇÃO UNIFORME CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO IMEDIATO, SENDO CAPAZ DE SUPORTAR O MANUSEIO E TRANSPORTE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. FRETE INCLUSO. POSTO EM FORTALEZA/CE.	TANGERINA	QUILO		500	0	500	100	600	0	600	600	450	150	600	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
42	TOMATE CEREJA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES,	TOMATE-CEREJA	QUILO		150	0	150	30	180	0	180	180	135	45	180	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações

	FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM O CONSUMO IMEDIATO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		e qualidade do material
43	TOMATE IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM O CONSUMO IMEDIATO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	TOMATE	QUILO		400	0	400	80	480	0	480	480	360	120	480	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
44	UVA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, VARIEDADE CRIMSON OU THOMPSON, SEM SEMENTES, INTEIRAS E UNIFORMES. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, FERIMENTOS, PARTES MURCHAS, AMASSADAS E OUTROS SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO IMEDIATO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	UVA CRIMSON OU UVA THOMPSON	QUILO		500	0	500	100	600	0	600	600	450	150	600	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
TOTAL DE ITENS A LICITAR									21.156										

LOTE 03 (COTA PRINCIPAL) E LOTE 04 (COTA RESERVADA) – CEREAIS, PAES, BISCOITOS, LATICÍNIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UNIDADE DE MEDIDA	MARCA DE REFERÊNCIA	ESTIMATIVA DE CONSUMO – CRECHE ESCOLA	ESTIMATIVA DE CONSUMO – ESMEC	TOTAL DA DEMANDA (1)	RESERVA TÉCNICA (2)	QUANTIDADE A LICITAR	DIVISÃO POR GRAU DE JURISDIÇÃO			DIVISÃO POR LOTE			AMOSTRAS/CATÁLOGO			
										1º GRAU DE JURISDIÇÃO	2º GRAU DE JURISDIÇÃO	TOTAL	LOTE 03 COTA PRINCIPAL	LOTE 04 COTA RESERVADA	TOTAL	QUANTIDADE DE AMOSTRA OU CATÁLOGO	TIPO	UNIDADE DE MEDIDA	MÉTODO DE ANÁLISE

1	AÇÚCAR DEMERARA, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E TÉCNICAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA RESISTENTE, SEM RASGO, DANOS FÍSICOS, DEVIDAMENTE LACRADA E COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. EMBALAGEM CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	AÇÚCAR DEMERARA	QUILO	NATIVE OU UNIÃO	150	0	150	30	180	0	180	180	135	45	180	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
2	AMIDO DE MILHO. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E TÉCNICAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, RESISTENTE, SEM RASGOS, AMASSADOS, DANOS FÍSICOS, DEVIDAMENTE LACRADA E COM PESO LÍQUIDO DE, NO MÍNIMO, 200 GRAMAS. EMBALAGEM CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	AMIDO DE MILHO	CAIXA	MAIZENA OU KIMIMO	130	0	130	26	156	0	156	156	117	39	156	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
3	ARROZ INTEGRAL, GRÃO ÍNTEGRO, LIMPO, ISENTO DE IMPUREZAS, PEDRAS, INSETOS, BOLORES OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS	ARROZ INTEGRAL	QUILO	CAMIL OU TIO JOÃO	150	0	150	30	180	0	180	180	135	45	180	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	SANITÁRIAS E TÉCNICAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG, DEVIDAMENTE LACRADA, SEM RASGOS OU QUALQUER DANO FÍSICO. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
4	ARROZ TIPO AGULHINHA, TIPO I, GRÃO ÍNTEGRO, LIMPO, LIVRE DE IMPUREZAS, PEDRAS, INSETOS, BOLORES OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E TÉCNICAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG, DEVIDAMENTE LACRADA, SEM RASGOS OU QUALQUER DANO FÍSICO. EMBALAGEM CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	ARROZ AGULHINHA	QUILO	CAMIL OU TIO JOÃO	1700	0	1700	340	2.040	0	2.040	2.040	1530	510	2.040	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALAGEM INDIVIDUAL COM, NO MÍNIMO, 165 GRAMAS, LACRADA, SEM RASGOS, AMASSADOS OU QUALQUER DANO FÍSICO. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E TÉCNICAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE,	AVEIA EM FLOCOS FINOS	CAIXA	QUAKER OU NESTLE	260	0	260	52	312	0	312	312	234	78	312	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
6	AVEIA EM FLOCOS, EMBALAGEM INDIVIDUAL COM, NO MÍNIMO, 165 GRAMAS, LACRADA, SEM RASGOS, AMASSADOS OU QUALQUER DANO FÍSICO. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E TÉCNICAS VIGENTES. EMBALAGEM CONTENDO, DE FORMA VISÍVEL, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	AVEIA EM FLOCOS	CAIXA	QUAKER OU NESTLE	260	0	260	52	312	0	312	312	234	78	312	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
7	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. EMBALAGEM COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 500 ML, ÍNTEGRA, LACRADA E SEM QUALQUER DANO FÍSICO. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E TÉCNICAS VIGENTES. EMBALAGEM CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, CLASSIFICAÇÃO "EXTRA VIRGEM" E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	AZEITE DE OLIVA	UNIDADE	ANDORINHA OU NOVA OLIVA	260	0	260	52	312	0	312	312	234	78	312	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
8	BISCOITO DE LEITE, SEM RECHEIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA INDIVIDUAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE LACRADA E COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 130 GRAMAS. O	BISCOITO DE LEITE	PACOTE	NESTLE	230	60	290	58	348	0	348	348	261	87	348	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	PRODUTO DEVERÁ ESTAR INTEIRO, LIVRE DE RASGOS, AMASSADOS OU QUALQUER DANO FÍSICO OU MICROBIOLÓGICO. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E TÉCNICAS VIGENTES. EMBALAGEM CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
9	BISCOITO DE POLVILHO, SALGADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA INDIVIDUAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE LACRADA E COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 200 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INTEIRO, LIVRE DE RASGOS, AMASSADOS OU QUALQUER DANO FÍSICO OU MICROBIOLÓGICO. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E TÉCNICAS VIGENTES. EMBALAGEM CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO	PACOTE	QUALITÁ	625	20	645	129	774	0	774	774	581	193	774	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
10	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE LACRADA E COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 300 GRAMAS. DUPLA EMBALAGEM. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INTEIRO, LIVRE DE RASGOS, AMASSADOS OU QUALQUER DANO FÍSICO OU MICROBIOLÓGICO. EM	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	PACOTE	FORTALEZA	250	0	250	50	300	0	300	300	225	75	300	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	CONFORMIDADE COM AS NORMAS E TÉCNICAS VIGENTES. EMBALAGEM CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
11	BISCOITO SALGADO TIPO MINI CRACKER, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA INDIVIDUAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE LACRADA E COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 350 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INTEIRO, LIVRE DE RASGOS, AMASSADOS OU QUALQUER DANO FÍSICO OU MICROBIOLÓGICO. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E TÉCNICAS VIGENTES. EMBALAGEM CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	BISCOITO SALGADO TIPO MINI CRACKER	PACOTE	FORTALEZA	200	30	230	46	276	0	276	276	207	69	276	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
12	BISCOITO DOCE, TIPO MAIZENA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE LACRADA E COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 300 GRAMAS. DUPLA EMBALAGEM. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE INTEIRO, LIVRE DE RASGOS, AMASSADOS OU QUALQUER DANO FÍSICO OU MICROBIOLÓGICO. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E TÉCNICAS VIGENTES. EMBALAGEM CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE,	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA INTEGRAL	PACOTE	MARILAN OU VITARELLA	500	30	530	106	636	0	636	636	477	159	636	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
13	CEREAL MATINAL, SABOR NEUTRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA, RESISTENTE, DEVIDAMENTE LACRADA E COM, NO MÍNIMO, 200 GRAMAS. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INDICAÇÃO DE ALÉRGENOS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	CEREAL MATINAL	UNIDADE	NESFIT DA NESTLÉ	600	0	600	120	720	0	720	720	540	180	720	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
14	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL, 50% CACAU, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE, NO MÍNIMO, 200 GRAMAS, SEM RASGOS, AMASSADOS OU QUAISQUER DANOS FÍSICOS. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E TÉCNICAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL	CAIXA	NESTLÉ OU FLEISHMAN	40	0	40	8	48	0	48	48	36	12	48	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
15	COLORÍFICO EM PÓ, SEM SAL, ADEQUADO PARA O CONSUMO ALIMENTAR, COM COLORAÇÃO UNIFORME	COLORÍFICO	UNIDADE	KIMIMO	750	0	750	150	900	0	900	900	675	225	900	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, LIVRE DE IMPUREZAS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA INTEGRAL, SEM DANOS FÍSICOS E DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO MÍNIMO DE 70 GRAMAS POR UNIDADE. A ROTULAGEM DEVERÁ ATENDER INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
16	CREME DE RICOTA TRADICIONAL. PRODUTO COM TEXTURA HOMOGÊNEA, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, SEM QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA INTEGRAL, RESISTENTE, DEVIDAMENTE LACRADA E COM, NO MÍNIMO, 200 GRAMAS. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E TÉCNICAS VIGENTES. EMBALAGEM CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, SELO DE INSPEÇÃO DO SIF, SIE OU SIM E INDICAÇÃO DE ALÉRGENOS (QUANDO APLICÁVEIS). REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES (QUANDO EXIGÍVEL). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	CREME DE RICOTA	UNIDADE	REGINA OU TIROLEZ	500	0	500	100	600	0	600	600	450	150	600	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
17	CREME DE LEITE, SUBMETIDO AO PROCESSO DE ULTRA-ALTA TEMPERATURA (UHT). PRODUTO COM	CREME DE LEITE	UNIDADE	NESTLE OU ITAMBÉ	400	0	400	80	480	0	480	480	360	120	480	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	TEXTURA HOMOGÊNEA, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, SEM QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE, DEVIDAMENTE LACRADA E COM, NO MÍNIMO, 200 GRAMAS. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO DE FORMA CLARA E LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, SELO DE INSPEÇÃO DO SIF, SIE OU SIM E INDICAÇÃO DE ALÉRGICOS (QUANDO APLICÁVEIS). REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES (QUANDO EXIGÍVEL). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
18	EXTRATO DE TOMATE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS, BOLORES OU QUALQUER INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO, ATENDENDO INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ALIMENTOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 300 GRAMAS. EMBALAGEM CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	EXTRATO DE TOMATE	UNIDADE	ELEFANTE	400	0	400	80	480	0	480	480	360	120	480	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

19	FARINHA DE MANDIOCA, DO TIPO FINA E COLORAÇÃO BRANCA, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS, BOLORES OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO, ATENDENDO INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ALIMENTOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA, SEM DANOS FÍSICOS, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. EMBALAGEM CONTENDO DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	FARINHA DE MANDIOCA	QUILO	YOKI OU DONA DÉ	270	0	270	54	324	0	324	324	243	81	324	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
20	FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO. ADEQUADA PARA O CONSUMO HUMANO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS, BOLORES OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO, ATENDENDO INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ALIMENTOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, DE FORMA CLARA E LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO	UNIDADE	VITAMILHO OU DONA CLARA	450	0	450	90	540	0	540	540	405	135	540	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
21	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PODENDO	FARINHA DE TRIGO	QUILO	DONA BENTA	50	0	50	10	60	0	60	60	45	15	60	1	Catálogo	Unidade	Verificação das

	CONTER FERMENTO, ADEQUADA AO CONSUMO HUMANO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG, ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE IMPUREZAS, GRUMOS, INSETOS, BOLORES OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO, ATENDENDO INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, DE FORMA CLARA E LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	INTEGRAL																	especificações e qualidade do material
22	FARINHA DE TRIGO, COM FERMENTO, ADEQUADA AO CONSUMO HUMANO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG, ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE IMPUREZAS, GRUMOS, INSETOS, BOLORES OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO, ATENDENDO INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, DE FORMA CLARA E LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	QUILO	DONA BENTA OU FINNA	150	0	150	30	180	0	180	180	135	45	180	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

23	FARINHA DE TRIGO, SEM FERMENTO, ADEQUADA AO CONSUMO HUMANO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG, ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE IMPUREZAS, GRUMOS, INSETOS, MOFO OU QUALQUER INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO, ATENDENDO INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, DE FORMA CLARA E LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	QUILO	DONA BENTA OU FINNA	100	0	100	20	120	0	120	120	90	30	120	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
24	FEIJÃO CARIOCA, TIPO I, DE 1ª QUALIDADE. GRÃOS ÍNTEGROS, LIVRE DE IMPUREZAS, PEDRAS, INSETOS, BOLORES OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA INDIVIDUAL DE 1 KG, ÍNTEIRA, LACRADA, SEM RASGOS OU QUALQUER DANO FÍSICO. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM CONTENDO, DE FORMA VISÍVEL, A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	FEIJÃO CARIOCA	QUILO	KICALDO OU CAMIL OU URBANO	380	0	380	76	456	0	456	456	342	114	456	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
25	FEIJÃO DE CORDA DE 1ª QUALIDADE. GRÃOS ÍNTEGROS, LIVRE DE IMPUREZAS, PEDRAS,	FEIJÃO DE CORDA	QUILO	KICALDO OU URBANO	180	0	180	36	216	0	216	216	162	54	216	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações

	INSETOS, MOFO OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA INDIVIDUAL DE 1 KG, INTEIRA, LACRADA, SEM RASGOS OU QUALQUER DANO FÍSICO. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM CONTENDO, DE FORMA VISÍVEL, A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		e qualidade do material
26	FEIJÃO PRETO DE 1ª QUALIDADE. GRÃOS ÍNTEGROS, LIVRE DE IMPUREZAS, PEDRAS, INSETOS, BOLORES OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA INDIVIDUAL DE 1 KG, INTEIRA, LACRADA, SEM RASGOS OU QUALQUER DANO FÍSICO. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM CONTENDO, DE FORMA VISÍVEL, A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	FEIJÃO PRETO	QUILO	KICALDO OU CAMIL OU URBANO	380	0	380	76	456	0	456	456	342	114	456	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
27	FERMENTO BIOLÓGICO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA, LACRADA, RESISTENTE E COM PESO MÍNIMO DE 100 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE IMPUREZAS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO, ATENDENDO INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVENDO CONTER, DE	FERMENTO BIOLÓGICO	UNIDADE	FLEISCHMANN	20	0	20	4	24	0	24	24	18	6	24	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	FORMA CLARA E LEGÍVEL, A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU DISTRIBUIDOR, LOTE E PRAZO DE VALIDADE (QUANDO APLICÁVEIS). O PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
28	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA, LACRADA, RESISTENTE E COM PESO MÍNIMO DE 100 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE IMPUREZAS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO, ATENDENDO INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVENDO CONTER, DE FORMA CLARA E LEGÍVEL, A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU DISTRIBUIDOR, LOTE E PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (QUANDO APLICÁVEIS). O PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	UNIDADE	ROYAL OU DR. OETKER	50	0	50	10	60	0	60	60	45	15	60	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
29	FÓSFORO DE COZINHA, LONGO, ACONDICIONADO EM CAIXA DE CARTÃO IMPERMEABILIZANTE, ÍNTEGRA E CONTENDO LIXA TRADICIONAL PARA ATRITO. APROXIMADAMENTE 200 (DUZENTOS) PALITOS POR CAIXA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PALITOS ÍNTEGROS, RESISTENTES E DE FÁCIL IGNIÇÃO, LIVRE DE QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. SELO DE CONFORMIDADE DO INMETRO, EM ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO VIGENTE. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	FÓSFORO DE COZINHA	CAIXA	FIAT LUX	160	0	160	32	192	0	192	192	144	48	192	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

30	GELATINA SEM SABOR E INCOLOR, PRÓPRIA PARA CONSUMO HUMANO, EM PÓ, SOLÚVEL EM ÁGUA. EMBALAGEM PRIMÁRIA INTEGRAL, RESISTENTE, DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 12 GRAMAS POR UNIDADE E RENDIMENTO APROXIMADO DE 500 ML. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE IMPUREZAS, INFESTAÇÃO, CORPOS ESTRANHOS OU QUALQUER INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. A ROTULAGEM DEVERÁ ATENDER INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DECLARAÇÃO DE ALÉRGENOS (QUANDO APLICÁVEIS). O PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	GELATINA SEM SABOR	UNIDADE	ROYAL OU DR. OETKER	100	0	100	20	120	0	120	120	90	30	120	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
31	GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 230 GRAMAS, INTEGRAL E DEVIDAMENTE LACRADA. PRODUTO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CONTENDO, DE FORMA CLARA E LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INDICAÇÃO DE ALÉRGENOS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS	UNIDADE	QUEENSBERRY	380	0	380	76	456	0	456	456	342	114	456	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

32	IOGURTE INTEGRAL NATURAL 2 INGREDIENTES. PRODUTO ELABORADO EXCLUSIVAMENTE COM DOIS INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL E CULTURA LÁCTEA. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO CLASSIFICADO COMO BEBIDA LÁCTEA. EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE LACRADA E COM, NO MÍNIMO, 160 GRAMAS. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, O SELO DE INSPEÇÃO DO SIF, SIE OU SIM E INDICAÇÃO DE ALÉRGENOS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	IOGURTE INTEGRAL NATURAL 2 INGREDIENTES	POTE	NESTLE OU BATAVO	1250	0	1250	250	1.500	0	1.500	1.500	1125	375	1.500	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
33	LEITE CONDENSADO, PRODUTO COM TEXTURA HOMOGÊNEA, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE GRUMOS, CRISTAIS DE AÇÚCAR OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE LACRADA E COM, NO MÍNIMO, 390 GRAMAS. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO DE FORMA CLARA E LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, O SELO DE INSPEÇÃO DO SIF, SIE OU SIM E INDICAÇÃO DE ALÉRGENOS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE	LEITE CONDENSANDO	UNIDADE	ITAMBÉ OU ITALAC OU NESTLÉ	50	0	50	10	60	0	60	60	45	15	60	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
--	---------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, O SELO DE INSPEÇÃO DO SIF, SIE OU SIM E INDICAÇÃO DE ALÉRGICOS (QUANDO APLICÁVEIS). REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES (QUANDO EXIGÍVEL). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
36	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, PODENDO CONTER OVOS, PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO, DESTINADO AO CONSUMO. LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS, MOFO OU QUALQUER INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 400 GRAMAS. ROTULAGEM CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO	UNIDADE	RENATA	190	0	190	38	228	0	228	228	171	57	228	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
37	MACARRÃO DE ARROZ, TIPO PARAFUSO. PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE FARINHA DE ARROZ, PRONTO PARA COZIMENTO. LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS, BOLORES OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 400 GRAMAS. ROTULAGEM CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO	MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO	UNIDADE	URBANO	600	0	600	120	720	0	720	720	540	180	720	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	FABRICANTE, LOTE, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
38	MACARRÃO TIPO TALHARIM OU NINHO, SEM OVOS, PRODUTO ELABORADO DE SÊMOLA DE TRIGO, PRONTO PARA COZIMENTO. LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS, BOLORES OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 400 GRAMAS. ROTULAGEM CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, LOTE, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	MACARRÃO TIPO TALHARIM OU NINHO SEM OVOS	UNIDADE	ORQUIDEA	230	0	230	46	276	0	276	276	207	69	276	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
39	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SEM OVOS, PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO, DESTINADO AO CONSUMO. LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS, MOFO OU QUALQUER INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 400 GRAMAS. ROTULAGEM CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (QUANDO APLICÁVEL). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM OVOS	UNIDADE	FORTALEZA	350	0	350	70	420	0	420	420	315	105	420	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

40	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE, SEM OVOS, PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, ADEQUADO AO CONSUMO. LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS, MOFO OU QUALQUER INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA INTEGRAL E DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 400 GRAMAS. ROTULAGEM CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL E SEM OVOS	UNIDADE	ORQUÍDEA	180	0	180	36	216	0	216	216	162	54	216	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
41	MACARRÃO DE ARROZ TIPO ESPAGUETE, PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE FARINHA DE ARROZ, PRONTO PARA COZIMENTO. LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS, MOFO OU QUALQUER INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA INTEGRAL E DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 400 GRAMAS. ROTULAGEM CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	MACARRÃO DE ARROZ - TIPO ESPAGUETE	UNIDADE	URBANO	350	0	350	70	420	0	420	420	315	105	420	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
42	MANTEIGA COM SAL, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA INTEGRAL E DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500 GRAMAS. ROTULAGEM CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO,	MANTEIGA COM SAL	UNIDADE	ITAMBÉ, BETÂNIA, CAMPONESA	250	0	250	50	300	0	300	300	225	75	300	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, PRAZO DE VALIDADE, O SELO DE INSPEÇÃO DO SIF, SIE OU SIM E INDICAÇÃO DE ALÉRGENOS (QUANDO APLICÁVEIS). REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES (QUANDO EXIGÍVEL). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
43	MILHO PARA PIPOCA. GRÃOS UNIFORMES, ÍNTEGROS, SECOS, LIMPOS, SEM IMPUREZAS, BOLORES, INFESTAÇÃO OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 400 GRAMAS. ROTULAGEM CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	MILHO DE PIPOCA	UNIDADE	YOKI	400	0	400	80	480	0	480	480	360	120	480	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
44	MOLHO DE SOJA. EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE LACRADA E COM, NO MÍNIMO, 150 ML. ROTULAGEM CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	MOLHO DE SOJA	UNIDADE	SAKURA	350	0	350	70	420	0	420	420	315	105	420	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
45	ORÉGANO, DESTINADO AO CONSUMO HUMANO. ISENTO DE BOLORES, IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS,	ORÉGANO	UNIDADE	KITANO	120	0	120	24	144	0	144	144	108	36	144	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA COMPROMETER A SEGURANÇA ALIMENTAR. EMBALAGEM PRIMÁRIA INTEGRA, DEVIDAMENTE LACRADA E COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 10 GRAMAS. ROTULAGEM CONTENDO DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE OU DISTRIBUIDOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INDICAÇÃO DE ALÉRGENOS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
46	ÓLEO VEGETAL DE GIRASSOL, SEM COLESTEROL. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 900 ML, RESISTENTE, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA. ROTULAGEM CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INDICAÇÃO DE ALÉRGENOS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	ÓLEO VEGETAL	UNIDADE	SINHÁ OU LIZA	400	0	400	80	480	0	480	480	360	120	480	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
47	PÃO TIPO BISNAGUINHA, TRADICIONAL, SEM LACTOSE E SEM OVOS. LIVRE DE IMPUREZAS, INFESTAÇÃO, BOLORES, CORPOS ESTRANHOS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, RESISTENTE, SEM FUROS E DEVIDAMENTE LACRADA. O PESO LÍQUIDO DE CADA EMBALAGEM DEVERÁ SER DE, NO MÍNIMO, 300 GRAMAS. A	PÃO BISNAGUINHA	PACOTE	PLUSVITA	680	0	680	136	816	0	816	816	612	204	816	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E DECLARAÇÃO DE ALÉRGENOS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 7 (SETE) DIAS CORRIDOS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
48	PÃO DE FORMA, SEM CASCA. LIVRE DE IMPUREZAS, INFESTACÃO, BOLORES, CORPOS ESTRANHOS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, RESISTENTE, SEM FUROS E DEVIDAMENTE LACRADA. O PESO LÍQUIDO DE CADA EMBALAGEM DEVERÁ SER DE, NO MÍNIMO, 400 GRAMAS. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E DECLARAÇÃO DE ALÉRGENOS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 7 (SETE) DIAS CORRIDOS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO,POSTO EM FORTALEZA/CE.	PÃO DE FORMA SEM CASCA	PACOTE	ROMANA OU PLUSVITA	680	0	680	136	816	0	816	816	612	204	816	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
49	PÃO DE LEITE, TIPO MINI HAMBÚRGUER. LIVRE DE IMPUREZAS, INFESTACÃO, BOLORES, CORPOS ESTRANHOS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA,	PÃO DE LEITE TIPO MINI HAMBÚRGUER	PACOTE	PANE VITA	680	0	680	136	816	0	816	816	612	204	816	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	RESISTENTE, SEM FUROS E DEVIDAMENTE LACRADA. O PESO LÍQUIDO DE CADA EMBALAGEM DEVERÁ SER DE, NO MÍNIMO, 300 GRAMAS. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E DECLARAÇÃO DE ALÉRGENOS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 7 (SETE) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO,POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
50	PÃO DE LEITE, TIPO MINI HOTDOG. LIVRE DE IMPUREZAS, INFESTAÇÃO, BOLORES, CORPOS ESTRANHOS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, SEM FUROS E DEVIDAMENTE FECHADA. O PESO LÍQUIDO DE CADA EMBALAGEM DEVERÁ SER DE, NO MÍNIMO, 300 GRAMAS. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E DECLARAÇÃO DE ALÉRGENOS (QUANDO APLICÁVEIS) VALIDADE MÍNIMA DE 7 (SETE) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	PÃO DE LEITE TIPO MINI HOTDOG	PACOTE	PANE VITA	600	0	600	120	720	0	720	720	540	180	720	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
51	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL, CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM	PÃO DE QUEIJO CONGELADO	QUILO	FORNO DE MINAS	600	0	600	120	720	0	720	720	540	180	720	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	PRIMÁRIA ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA. EMBALAGEM COM CAPACIDADE ENTRE 400 GRAMAS E 1KG. LIVRE DE IMPUREZAS, INFESTAÇÃO OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INDICAÇÃO DE ALÉRGENOS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																		
52	QUEIJO TIPO COALHO, ZERO LACTOSE, DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM ADEQUADA PARA ALIMENTOS, RESISTENTE E QUE PRESERVE A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TRANSPORTE. ROTULAGEM CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NOME DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E O SELO DE INSPEÇÃO DO SIF, SIE OU SIM (QUANDO APLICÁVEIS). REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES (QUANDO EXIGÍVEL). DATA DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 20 DIAS A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA	QUEIJO TIPO COALHO, ZERO LACTOSE.	QUILO	SABOR E VIDA OU LAGUNA	50	0	50	10	60	0	60	60	45	15	60	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
53	QUEIJO TIPO COALHO, DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM ADEQUADA PARA ALIMENTOS, RESISTENTE E QUE PRESERVE A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TRANSPORTE. ROTULAGEM CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NOME DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E O SELO DE INSPEÇÃO DO SIF, SIE OU SIM (QUANDO APLICÁVEIS). REGISTRO NOS	QUEIJO TIPO COALHO	QUILO	ISIS OU LAGUNA	120	0	120	24	144	0	144	144	108	36	144	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	ÓRGÃOS COMPETENTES (QUANDO EXIGÍVEL). DATA DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 20 DIAS A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA																		
54	SAL REFINADO IODADO, DESTINADO AO CONSUMO HUMANO, COM GRANULAÇÃO FINA E UNIFORME, ISENTO DE IMPUREZAS, GRUMOS, MATÉRIAS ESTRANHAS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA RESISTENTE, ÍNTegra, E DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. ROTULAGEM CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE E A DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	SAL IODADO	QUILO	LEBRE	200	0	200	40	240	0	240	240	180	60	240	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
55	VINAGRE, FERMENTADO ACÉTICO DE ALCOOL. LIVRE DE IMPUREZAS, SEDIMENTOS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA RESISTENTE, ÍNTegra, SEM DEFEITOS E DEVIDAMENTE LACRADA. EMBALAGEM MÍNIMA DE 500 ML, CONTENDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE E A DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	VINAGRE	UNIDADE	MARATÁ	400	0	400	80	480	0	480	480	360	120	480	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
TOTAL DE ITENS A LICITAR									24.174										

LOTE 05 (COTA EXCLUSIVA) – BISCOITOS ESPECÍFICOS, CHOCOLATES E PAÇOQUINHA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UNIDADE DE MEDIDA	MARCA DE REFERÊNCIA	ESTIMATIVA DE CONSUMO - CRECHE ESCOLA	ESTIMATIVA DE CONSUMO - ESMEC	TOTAL DA DEMANDA (1)	RESERVA TÉCNICA (2)	QUANTIDADE A LICITAR	DIVISÃO POR GRAU DE JURISDIÇÃO			DIVISÃO POR LOTE		AMOSTRAS/CATÁLOGO			
										1º GRAU DE JURISDIÇÃO	2º GRAU DE JURISDIÇÃO	TOTAL	LOTE 05 COTA EXCLUSIVA	TOTAL	QUANTIDADE DE AMOSTRA OU CATÁLOGO	TIPO	UNIDADE DE MEDIDA	MÉTODO DE ANÁLISE
1	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA INDIVIDUAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE LACRADA E COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 80 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INTEIRO, LIVRE DE RASGOS, AMASSADOS OU QUALQUER DANO FÍSICO OU MICROBIOLÓGICO. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E TÉCNICAS VIGENTES. EMBALAGEM CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL	PACOTE	CAMIL	700	0	700	140	840	0	840	840	840	840	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
2	BISCOITO DE AVEIA E MEL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA INDIVIDUAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE LACRADA E COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 120 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INTEIRO, LIVRE DE RASGOS, AMASSADOS OU QUALQUER DANO FÍSICO OU MICROBIOLÓGICO. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E TÉCNICAS VIGENTES. EMBALAGEM CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS)	BISCOITO DE AVEIA E MEL	PACOTE	TRIUNFO	350	60	410	82	492	0	492	492	492	492	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.																	
3	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL COM CHIA E LINHAÇA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA INDIVIDUAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE LACRADA E COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 90 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INTEIRO, LIVRE DE RASGOS, AMASSADOS OU QUALQUER DANO FÍSICO OU MICROBIOLÓGICO. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E TÉCNICAS VIGENTES. EMBALAGEM CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL COM CHIA E LINHAÇA	PACOTE	CAMIL	700	60	760	152	912	0	912	912	912	912	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
4	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 7 GRÃOS INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA INDIVIDUAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE LACRADA E COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 120 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INTEIRO, LIVRE DE RASGOS, AMASSADOS OU QUALQUER DANO FÍSICO OU MICROBIOLÓGICO. EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E TÉCNICAS VIGENTES. EMBALAGEM CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANDO APLICÁVEIS). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER 7 GRÃOS INTEGRAL	PACOTE	DA MAGRINHA	700	0	700	140	840	0	840	840	840	840	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

5	CHOCOLATE PRETO, COM NO MÍNIMO 70% CACAU, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU AÇÚCAR DE COCO. EM BARRA COM, NO MÍNIMO, 70 GRAMAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	CHOCOLATE 70% CACAU SEM AÇÚCAR OU AÇÚCAR DE COCO	BARRA	VITÃO	100	0	100	20	120	0	120	120	120	120	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
6	CHOCOLATE PRETO, ZERO LACTOSE. EM BARRA COM, NO MÍNIMO, 70 GRAMAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	CHOCOLATE ZERO LACTOSE	BARRA	CACAU SHOW	50	0	50	10	60	0	60	60	60	60	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
7	PAÇOQUINHA ELABORADA À BASE DE AMENDOIM, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 15 GRAMAS. CADA UNIDADE DEVERÁ SER EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM MATERIAL PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA. ROTULAGEM DE CONTEÚDO, FORMA CLARA E LEGÍVEL. DENOMINAÇÃO DO PRODUTO. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E DECLARAÇÃO DE ALÉRGICOS (QUANDO APLICÁVEIS). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA/CE.	PAÇOQUINHA	UNIDADE	FLORMEL OU DA COLÔNIA OU SANTA HELENA	150	0	150	30	180	0	180	180	180	180	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
TOTAL DE ITENS A LICITAR									3.444									

LOTE 06 (COTA PRINCIPAL) E LOTE 07 (COTA RESERVADA) – CARNES E OVOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UNIDADE DE MEDIDA	MARCA DE REFERÊNCIA	ESTIMATIVA DE CONSUMO – CRECHE ESCOLA	ESTIMATIVA DE CONSUMO – ESMEC	TOTAL DA DEMANDA (1)	RESERVA TÉCNICA (2)	QUANTIDADE A LICITAR	DIVISÃO POR GRAU DE JURISDIÇÃO			DIVISÃO POR LOTE			AMOSTRAS/CATÁLOGO			
										1º GRAU DE JURISDIÇÃO	2º GRAU DE JURISDIÇÃO	TOTAL	LOTE 06 COTA PRINCIPAL	LOTE 07 COTA RESERVADA	TOTAL	QUANTIDADE DE AMOSTRA OU CATÁLOGO	TIPO	UNIDADE DE MEDIDA	MÉTODO DE ANÁLISE
1	CARNE BOVINA, ALCATRA, SEM PELE E SEM GORDURA, PORCIONADA EM BIFES AMACIADOS, RESFRIADOS (SE IN NATURA) OU CONGELADOS, COM RÓTULO DE IDENTIFICAÇÃO DO CORTE, DATA DA EMBALAGEM/VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO (EMBALAGENS DE 01 KG). FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA-CE.	CARNE BOVINA, ALCATRA	QUILO	BOI&CIA OU IMPÉRIO DA CARNE	500	0	500	100	600	0	600	600	450	150	600	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
2	CARNE BOVINA, COXÃO MOLE, SEM PELE E SEM GORDURA, PORCIONADA EM CUBOS PEQUENOS, RESFRIADA (SE IN NATURA) OU CONGELADA, COM RÓTULO DE IDENTIFICAÇÃO DO CORTE, DATA DA EMBALAGEM/VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO (EMBALAGENS DE 01 KG). FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA-CE	CARNE BOVINA, COXÃO MOLE	QUILO	BOI&CIA OU IMPÉRIO DA CARNE	500	0	500	100	600	0	600	600	450	150	600	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
3	CARNE BOVINA, LAGARTO, SEM PELE E SEM GORDURA, RESFRIADA (SE IN NATURA) OU CONGELADA, COM RÓTULO DE IDENTIFICAÇÃO DO CORTE, DATA DA EMBALAGEM/VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO (EMBALAGENS DE 01 KG). FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA-CE	CARNE BOVINA, LAGARTO	QUILO	BOI&CIA OU IMPÉRIO DA CARNE	500	0	500	100	600	0	600	600	450	150	600	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
4	CARNE BOVINA, PATINHO, SEM PELE E SEM GORDURA, PORCIONADA EM ISCAS, RESFRIADA (SE IN NATURA) OU CONGELADA, COM RÓTULO DE	CARNE BOVINA, PATINHO	QUILO	BOI&CIA OU IMPÉRIO DA CARNE	500	0	500	100	600	0	600	600	450	150	600	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	IDENTIFICAÇÃO DO CORTE, DATA DA EMBALAGEM/VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO (EMBALAGENS DE 01 KG). FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA-CE																		
5	CARNE BOVINA, MÚSCULO, SEM PELE E SEM GORDURA, MOÍDA, RESFRIADA (SE IN NATURA) OU CONGELADA, COM RÓTULO DE IDENTIFICAÇÃO DO CORTE, DATA DA EMBALAGEM/VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO (EMBALAGENS DE 01 KG). FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA-CE	CARNE BOVINA, MÚSCULO	QUILO	BOI&CIA OU IMPÉRIO DA CARNE	650	0	650	130	780	0	780	780	585	195	780	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
6	COXAS E SOBRECoxas DE FRANGO, TAMANHO MÉDIO, CONGELADAS, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, COM DATA DE VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO. ACONDICIONAMENTO SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO EMBALAGENS INDIVIDUAIS DE 01 KG. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA-CE.	COXAS E SOBRECoxas DE FRANGO	QUILO	SEARA	833	0	833	167	1.000	0	1.000	1.000	750	250	1.000	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
7	OVOS DE GALINHA, TAMANHO MÍNIMO: MÉDIO, ACONDICIONADOS EM BANDEJAS PLASTIFICADAS COM 30 UNIDADES, COM DATA DE VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA-CE.	OVOS DE GALINHA	BANDEJA	TIJUCA	150	0	150	30	180	0	180	180	135	45	180	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
8	PEITO DE FRANGO DESOSSADO OU FILÉ DE FRANGO, CONGELADO, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, COM DATA DE VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO. ACONDICIONAMENTO SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO EMBALAGENS INDIVIDUAIS DE 01 KG. FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA-CE	PEITO DE FRANGO DESOSSADO OU FILÉ DE FRANGO	QUILO	FRIATO	833	0	833	167	1.000	0	1.000	1.000	750	250	1.000	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
9	CARNE BOVINA, CONTRAFILÉ, SEM PELE E SEM GORDURA, PORCIONADA EM BIFES AMACIADOS, RESFRIADOS (SE IN NATURA) OU	CARNE BOVINA, CONTRA-FILÉ	QUILO	BOI&CIA OU IMPÉRIO DA CARNE	417	0	417	83	500	0	500	500	375	125	500	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

CONGELADOS, COM RÓTULO DE IDENTIFICAÇÃO DO CORTE, DATA DA EMBALAGEM/VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO (EMBALAGENS DE 01 KG). FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA-CE.																																			
TOTAL DE ITENS A LICITAR										5.860																									
LOTE 08 (COTA EXCLUSIVA) – POLPA DE FRUTAS																																			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UNIDADE DE MEDIDA	MARCA DE REFERÊNCIA	ESTIMATIVA DE CONSUMO – CRECHE ESCOLA	ESTIMATIVA DE CONSUMO – ESMEC	TOTAL DA DEMANDA (1)	RESERVA TÉCNICA (2)	QUANTIDADE A LICITAR	DIVISÃO POR GRAU DE JURISDIÇÃO			DIVISÃO POR LOTE		AMOSTRAS/CATÁLOGO																				
										1º GRAU DE JURISDIÇÃO	2º GRAU DE JURISDIÇÃO	TOTAL	LOTE 08 COTA EXCLUSIVA	TOTAL	QUANTIDADE DE AMOSTRA OU CATÁLOGO	TIPO	UNIDADE DE MEDIDA	MÉTODO DE ANÁLISE																	
1	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA E RESISTENTE, CONTENDO ENTRE 400 GRAMAS E 01 QUILO. CONGELADA. ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO NO ÓRGÃO COMPETENTE (QUANDO APLICÁVEL). FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA-CE.	POLPA DE ACEROLA	QUILO	PURA	261	0	261	52	313	0	313	313	313	313	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material																	
2	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÁ. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA E RESISTENTE, CONTENDO ENTRE 400 GRAMAS E 01 QUILO. CONGELADA. ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO NO ÓRGÃO COMPETENTE (QUANDO APLICÁVEL). FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA-CE.	POLPA DE CAJÁ	QUILO	PURA	313	0	313	63	376	0	376	376	376	376	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material																	
3	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJU. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA E RESISTENTE,	POLPA DE CAJU	QUILO	PURA	313	0	313	63	376	0	376	376	376	376	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material																	

	CONTENDO ENTRE 400 GRAMAS E 01 QUILO. CONGELADA. ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO NO ÓRGÃO COMPETENTE (QUANDO APLICÁVEL). FRETE INCLUSO, EM POSTO EM FORTALEZA-CE.																	
4	POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA E RESISTENTE, CONTENDO ENTRE 400 GRAMAS E 01 QUILO. CONGELADA. ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO NO ÓRGÃO COMPETENTE (QUANDO APLICÁVEL). FRETE INCLUSO, EM POSTO EM FORTALEZA-CE.	POLPA DE GOIABA	QUILO	PURA	313	0	313	63	376	0	376	376	376	376	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
5	POLPA DE FRUTA, SABOR GRAVIOLA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA E RESISTENTE, CONTENDO ENTRE 400 GRAMAS E 01 QUILO. CONGELADA. ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO NO ÓRGÃO COMPETENTE (QUANDO APLICÁVEL). FRETE INCLUSO, EM POSTO EM FORTALEZA-CE.	POLPA DE GRAVIOLA	QUILO	PURA	313	0	313	63	376	0	376	376	376	376	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
6	POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA E RESISTENTE, CONTENDO ENTRE 400 GRAMAS E 01 QUILO. CONGELADA. ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO NO ÓRGÃO COMPETENTE (QUANDO APLICÁVEL). FRETE INCLUSO, EM POSTO EM FORTALEZA-CE.	POLPA DE MANGA	QUILO	PURA	313	0	313	63	376	0	376	376	376	376	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
7	POLPA DE FRUTA, SABOR MARACUJÁ. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA E RESISTENTE, CONTENDO ENTRE 400	POLPA DE MARACUJÁ	QUILO	PURA	313	0	313	63	376	0	376	376	376	376	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material

	GRAMAS E 01 QUILO. CONGELADA. ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO NO ÓRGÃO COMPETENTE (QUANDO APLICÁVEL). FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA-CE.																	
8	POLPA DE FRUTA, SABOR ABACAXI. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA E RESISTENTE, CONTENDO ENTRE 400 GRAMAS E 01 QUILO. CONGELADA. ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO NO ÓRGÃO COMPETENTE (QUANDO APLICÁVEL). FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA-CE.	POLPA DE ABACAXI	QUILO	PURA	261	0	261	52	313	0	313	313	313	313	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
9	POLPA DE FRUTA, SABOR TANGERINA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA E RESISTENTE, CONTENDO ENTRE 400 GRAMAS E 01 QUILO. CONGELADA. ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO NO ÓRGÃO COMPETENTE (QUANDO APLICÁVEL). FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA-CE.	POLPA DE TANGERINA	QUILO	PURA	313	0	313	63	376	0	376	376	376	376	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
10	POLPA DE FRUTA, SABOR UVA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA E RESISTENTE, CONTENDO ENTRE 400 GRAMAS E 01 QUILO. CONGELADA. ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO NO ÓRGÃO COMPETENTE (QUANDO APLICÁVEL). FRETE INCLUSO, POSTO EM FORTALEZA-CE.	POLPA DE UVA	QUILO	PURA	313	0	313	63	376	0	376	376	376	376	1	Catálogo	Unidade	Verificação das especificações e qualidade do material
TOTAL DE ITENS A LICITAR									3.634									

Observações:

(1) O dimensionamento da demanda foi realizado com base nas estimativas de consumo da Creche Escola do Poder Judiciário (0634801) e da Escola Superior da Magistratura do Estado do Ceará – ESMEC (0635691). Para a Creche Escola, a demanda foi calculada considerando as necessidades diárias, planilhas de consumo e a projeção dos cardápios para os alunos atendidos. Por sua vez, o quantitativo referente à ESMEC foi definido com base na programação de eventos institucionais e na previsão do número de participantes.

(2) Com o objetivo de assegurar a continuidade do fornecimento dos insumos, justifica-se a previsão de uma reserva técnica correspondente à aproximadamente 20% (vinte por cento) do quantitativo total da demanda. A iniciativa tem caráter preventivo e destina-se à cobertura de demandas extraordinárias, variações inesperadas de consumo, eventuais atrasos logísticos na cadeia de suprimentos e demais contingências que possam comprometer a regularidade da disponibilidade dos produtos. A inclusão dessa margem de segurança contribui para a flexibilidade e a resiliência da gestão de estoques, garantindo o atendimento ininterrupto às Unidades e prevenindo prejuízos operacionais decorrentes da indisponibilidade de itens importantes para a Creche Escola e a Esmec.

Fortaleza/CE, data da assinatura eletrônica.

Equipe de Planejamento da Contratação:

Patrícia Virgínia Davis Abreu Silva

Diretora de Administração

Roney Oliveira de Sousa

Gerente de Aquisições e Suprimentos - Em substituição

Antônio Michel Félix Silva

Coordenador de Gestão de Suprimentos

Carlos Henrique Feitoza Soares

Técnico Judiciário

Kelson Rubens de Souza Oliveira

Técnico Judiciário



Documento assinado eletronicamente por **CARLOS HENRIQUE FEITOZA SOARES, Servidor**, em 19/06/2026, às 09:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **ANTONIO MICHEL FELIX SILVA, Gestor de Unidade**, em 19/06/2026, às 10:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **PATRICIA VIRGINIA DAVIS ABREU CHAVES SILVA, Gestor de Unidade**, em 19/06/2026, às 11:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **RONEY OLIVEIRA DE SOUSA, Servidor**, em 19/06/2026, às 11:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **KELSON RUBENS DE SOUSA OLIVEIRA, Servidor**, em 22/06/2026, às 10:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei-adm.tjce.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0754447** e o código CRC **20C11A18**.