



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000520241223000104

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede de ensino pública do município de São João do Jaguaribe-CE é de fundamental importância para assegurar o direito à alimentação adequada e a promoção da saúde dos estudantes. A partir da análise das necessidades educacionais e nutricionais dos alunos, constatou-se que a merenda escolar desempenha um papel vital na garantia de segurança alimentar, contribuindo para o desenvolvimento cognitivo e físico dos estudantes.

Esta iniciativa visa a atender ao interesse público ao proporcionar uma alimentação nutritiva e balanceada, que é um direito garantido pela legislação vigente, e que impacta diretamente na melhoria da concentração e do desempenho escolar dos alunos, além de fomentar hábitos alimentares saudáveis. A ausência ou a inadequação no fornecimento de alimentos pode resultar em prejuízos significativos ao desenvolvimento educacional, comprometendo o bem-estar e a formação integral dos estudantes.

Assim, a presente contratação é necessária para assegurar o cumprimento das diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que objetiva fomentar a utilização de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura e os hábitos alimentares locais. Além disso, a contratação considera a rigorosa observância das normas de segurança alimentar vigentes, garantindo que os produtos adquiridos estejam livres de aditivos artificiais e quaisquer contaminantes que coloquem em risco a saúde das crianças.

Em suma, a necessidade da contratação fundamenta-se na premissa de que um programa de alimentação escolar eficiente é um componente essencial para o desenvolvimento sustentável da educação no município, contribuindo para a formação de um ambiente acadêmico mais justo e igualitário.

2. Área requisitante

| Área requisitante | Responsável |
|-----------------------------|--------------------------------|
| Fundo Municipal de Educacao | GLAURIANA MARIA DA SILVA LEITE |
| Fundo Municipal de Educacao | GLAURIANA MARIA DA SILVA LEITE |
| Fundo Municipal de Educacao | Maria Ivanete Chaves Nogueira |





| Área requisitante | Responsável |
|-----------------------------|--------------------------------|
| Fundo Municipal de Educacao | GLAURIANA MARIA DA SILVA LEITE |
| Fundo Municipal de Educacao | GLAURIANA MARIA DA SILVA LEITE |
| Fundo Municipal de Educacao | GLAURIANA MARIA DA SILVA LEITE |

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A descrição dos requisitos da contratação tem como objetivo assegurar a escolha da solução mais adequada para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar. Tais requisitos devem considerar critérios de sustentabilidade, além de observar as regulamentações específicas e garantir padrões mínimos de qualidade e desempenho dos produtos.

Requisitos Gerais

- Os produtos devem atender às normas de segurança alimentar e nutricional, conforme orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- Os alimentos devem ser livres de aditivos artificiais, corantes e conservantes prejudiciais à saúde das crianças.
- O fornecimento deve assegurar o frescor e a qualidade dos produtos alimentícios durante todo o período letivo.

Requisitos Legais

- Compliance com a Lei nº 14.133/2021 que regula as licitações e contratações públicas no Brasil.
- Certificação dos fornecedores conforme legislação sanitária vigente, incluindo registro nos órgãos de fiscalização alimentar.
- Adequação às normas de transporte e armazenamento estabelecidas pela ANVISA e outras autoridades competentes.

Requisitos de Sustentabilidade

- Priorização de produtos provenientes de agricultura familiar e local, conforme previsto em legislações específicas de incentivo à economia local.
- Preferência por embalagens biodegradáveis ou recicláveis, visando a redução de impactos ambientais.
- Garantia de boas práticas agrícolas e de manejo sustentável na produção dos alimentos adquiridos.

Requisitos da Contratação

- Entrega periódica dos alimentos, de forma que garantam a continuidade do fornecimento e a qualidade dos produtos.
- Possibilidade de substituição de produtos, em caso de não disponibilidade, desde que previamente autorizada e mantida a qualidade nutricional.
- Capacidade logística do fornecedor para atender às escolas do município conforme cronograma estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação.





É essencial que os requisitos acima sejam seguidos para atender à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, garantindo que os produtos sejam seguros, saudáveis e sustentáveis, mantendo o caráter competitivo da licitação.

4. Levantamento de mercado

No levantamento de mercado para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede de ensino pública do município de São João do Jaguaribe-CE, foram considerados diferentes arranjos de contratação frequentemente utilizados tanto por fornecedores como por órgãos públicos:

- Contratação direta com fornecedores locais, visando fomentar a economia regional e garantir a frescura dos itens perecíveis.
- Participação em consórcios de compras públicas, possibilitando a aquisição em maior escala e potencialmente melhores condições de custo-benefício.
- Utilização de pregão eletrônico, modalidade que promove a competição entre fornecedores, resultando em propostas mais vantajosas em termos de preço e qualidade.
- Contratação através de cooperativas de produtores locais, especialmente para itens como frutas e legumes, assegurando produtos de origem conhecida e boa qualidade nutricional.
- Formas alternativas de contratação como acordos de cooperação ou parcerias com entidades sem fins lucrativos, que poderiam suplementar o fornecimento com produtos adquiridos por doações ou financiamentos.

Após análise criteriosa das alternativas disponíveis, a solução mais adequada para atender às necessidades desta contratação é a realização de pregão eletrônico. Esta modalidade não só assegura um processo transparente e competitivo, mas também permite uma ampla participação de fornecedores, aumentando as chances de obter preços mais vantajosos. Ademais, possibilita a aquisição parcelada conforme a demanda, garantindo a frescura dos alimentos e minimizando perdas por armazenamento inadequado.

5. Descrição da solução como um todo

A solução para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede de ensino pública do município de São João do Jaguaribe-CE foi delineada com base na análise das necessidades nutricionais dos alunos e nas diretrizes expressas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O objetivo é garantir uma alimentação balanceada e segura, promovendo a saúde e o adequado desenvolvimento dos estudantes.

Os gêneros alimentícios que compõem a solução incluem itens cuidadosamente selecionados para atender às exigências nutricionais, como arroz agulhinha tipo 1, feijão carioca, macarrão integral, farinha de trigo fortificada, óleo de soja, açúcar cristal, leite em pó integral, frutas frescas (banana, maçã, laranja), legumes frescos (cenoura, abobrinha, beterraba) e fontes de proteínas (frango, carne bovina moída, ovos). A





variedade e a qualidade desses produtos asseguram que as refeições fornecidas sejam não apenas nutritivas, mas também adequadas ao paladar dos alunos, tornando a merenda escolar um instrumento eficaz de incentivo à permanência escolar e ao aprendizado.

Além disso, a escolha da aquisição desses gêneros alimentícios por meio de pregão eletrônico contribui para um processo transparente e competitivo, em consonância com os princípios da Lei nº 14.133/2021, que enfatiza a eficiência, a economicidade e a vantagem para a Administração Pública. O estudo de mercado realizado demonstra que esses itens estão disponíveis em quantidade suficiente no mercado local e regional, permitindo a seleção dos melhores fornecedores em termos de preço e qualidade.

Em conclusão, a aquisição dos gêneros alimentícios aqui descritos representa a solução mais adequada existente no mercado para atender às necessidades alimentares dos alunos da rede pública municipal, promovendo o uso eficiente dos recursos públicos e garantindo a manutenção de um padrão elevado de qualidade na merenda escolar.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|--|--------------------------------------|-----------|------------|
| 1 | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO | 1.000,000 | Quilograma |
| Especificação: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO, embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 1 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto e registro no selo de inspeção estadual (SIE) ou selo de inspeção federal (SIF), com prazo de validade mínimo de 90 dias a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado em caminhão refrigerado, higienizado, temperatura inferior a -12°C no ato da entrega | | | |
| 2 | CARNE DE SUÍNO CONGELADA | 1.300,000 | Quilograma |
| Especificação: CARNE DE SUÍNO CONGELADA, Carne suína de 1ª qualidade. Lombo ou Pernil. Em cubos, cada cubo pesando em média 50g. Aspecto não pegajoso. Desossada, sem nervos ou gorduras. Cor e cheiro característicos. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo humano e que alterem suas características naturais física, química e sensoriais. Deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12°C a -18°C ao local de entrega. Registro no selo de inspeção estadual (SIE) ou selo de inspeção federal (SIF). Embalagem primária à vácuo: polietileno atóxico, contendo mínimo de 1 kg de produto. Produzido em 2024 ou 2025. | | | |
| 3 | REPOLHO BRANCO | 200,000 | Quilograma |
| Especificação: REPOLHO BRANCO, de 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, contendo etiqueta de pesagem. | | | |
| 4 | MAMÃO FORMOSA | 330,000 | Quilograma |
| Especificação: MAMÃO FORMOSA, mamão formosa selecionado tipo 1 fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. | | | |
| 5 | FERMENTO QUÍMICO EM PÓ | 100,000 | Unidade |
| Especificação: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, embalagem em pote plástico de 100g. Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. | | | |
| 6 | CAFÉ | 600,000 | Pacote |





| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|------|--|-----------|------------|
| | Especificação: CAFÉ, torrado e moído, de 1ª qualidade, Selo de Pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Embalagem à vácuo, data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Saúde, Portaria 451/97, e Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Pacote de 250 gramas. | | |
| 7 | BISCOITO DOCE | 1.000,000 | Pacote |
| | Especificação: BISCOITO DOCE, tipo Maria, enriquecido com ferro e ácido fólico, livre de gorduras trans e sem recheio, embalagem primária plástica transparente, resistente e atóxico, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Peso líquido de 350g (especificações impressas na própria embalagem). Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 1 ano da entrega do produto. Entrega: mensal em fardos lacrados e intactos com 24 pacotes. | | |
| 8 | BETERRABA | 300,000 | Quilograma |
| | Especificação: BETERRABA, de 1ª qualidade, fresca e compacta, firme, com tamanho e coloração uniforme. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes, brotos, coloração esverdeada e lesões mecânicas provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas. | | |
| 9 | BANANA PRATA | 700,000 | Quilograma |
| | Especificação: BANANA PRATA, in natura de ótima qualidade, com sabor, aroma e cor característico da espécie e variedade. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvida e madura, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. A banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer condições mínimas e de consumo mediato e imediato. | | |
| 10 | MARGARINA | 600,000 | Unidade |
| | Especificação: MAMÃO FORMOSA, mamão formosa selecionado tipo 1 fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. MARGARINA, vegetal com sal – 55 a 75% de lipídios, à base de óleos vegetais líquidos e interesterificados e sem gorduras trans, apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e bolores. Embalagem primária de pote de plástico de 500g contendo identificação do produto e fabricante, data de embalagem e/ou de validade e S.I.F. Prazo mínimo de validade de 8 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Especificações impressas na própria embalagem. Entrega: mensal, em caixas de papelão lacradas e intactas com 12 unidades. | | |
| 11 | BISCOITO SALGADO TIPO "CREAM CRACKER" | 3.300,000 | Pacote |
| | Especificação: BISCOITO SALGADO TIPO "CREAM CRACKER", enriquecido com ferro e ácido fólico, livre de gorduras trans, textura crocante e sem sabor amargo residual. Embalagem primária plástica transparente, resistente e atóxico, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Peso líquido de 350g (especificações impressas na própria embalagem). Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 1 ano da entrega do produto. Entrega: mensal em caixas de papelão lacradas e intactas com 24 pacotes. | | |
| 12 | POLPA DE FRUTA MANGA, | 4.000,000 | Pacote |
| | Especificação: POLPA DE FRUTA MANGA, congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 100g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 400g. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA. ENTREGA SEMANAL. | | |
| 13 | POLPA DE FRUTA CAJU | 4.100,000 | Pacote |
| | Especificação: POLPA DE FRUTA CAJU, congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 100g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 400g. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA. ENTREGA SEMANAL. | | |
| 14 | POLPA DE FRUTA ACEROLA | 2.500,000 | Pacote |
| | Especificação: POLPA DE FRUTA ACEROLA, congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 100g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 400g. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA. ENTREGA SEMANAL. | | |
| 15 | POLPA DE FRUTA GOIABA | 3.000,000 | Pacote |
| | Especificação: POLPA DE FRUTA GOIABA, congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 100g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 400g. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA. ENTREGA SEMANAL. | | |
| 16 | CARNE BOVINA PATINHO DE 1ª CONGELADA, | 3.000,000 | Quilograma |





| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|------|--|-----------|------------|
| | Especificação: CARNE BOVINA PATINHO DE 1ª CONGELADA, tipo patinho, de 1ª qualidade, congelada, magra, limpa, sem pele, sem osso, sem pontas e abas, sem cartilagens, resíduos e nervos. Cor, aroma e texturas próprias do produto em bom estado. A carne não deve estar amolecida, pegajosa ou esverdeada. O produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega. Deve conter a identificação do produto, prazo de validade e impresso em tinta na embalagem plástica, o selo de inspeção federal (SIF) ou selo de inspeção estadual (SIE). Embalagem primária: polietileno atóxico, contendo 1 à 2 kg do produto | | |
| 17 | LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE | 200,000 | Pacote |
| | Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE, deve ser isento de lactose em seus ingredientes. Embalagem: sacos de polietileno aluminizados, limpos, não violados, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: 300g. | | |
| 18 | VINAGRE | 700,000 | Garrafa |
| | Especificação: VINAGRE, com álcool, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, garrafa plástica com 500 ml em perfeito estado de conservação. | | |
| 19 | TOMATE VERMELHO | 700,000 | Quilograma |
| | Especificação: TOMATE VERMELHO, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, íntegra, consistência firme, casca lisa, sem indícios de germinação, livre de fungos e sujidades. | | |
| 20 | SAL REFINADO, IODADO | 450,000 | Quilograma |
| | Especificação: SAL REFINADO, IODADO, embalagem (primária) transparente e resistente de material de polietileno atóxico de 1 kg, acondicionada em fardo (embalagem secundária) 30kg. | | |
| 21 | PIMENTÃO VERDE, | 165,000 | Quilograma |
| | Especificação: PIMENTÃO VERDE, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, íntegra, consistência firme, casca lisa, sem indícios de germinação, livre de fungos e sujidades. | | |
| 22 | PÃO, MASSA FINA, TIPO HAMBÚRGUER OU HOT DOG | 4.000,000 | Pacote |
| | Especificação: PÃO, MASSA FINA, TIPO HAMBÚRGUER OU HOT DOG, composto de farinha de trigo, água, sal e fermento biológico, acondicionados em sacos de polietileno atóxicos, resistente e transparente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, prazo de validade, pacote de 400 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. ENTREGA SEMANAL. | | |
| 23 | OVO DE GALINHA | 600,000 | Bandeja |
| | Especificação: OVO DE GALINHA – branco, médios ou grandes, de primeira qualidade, com identificação do produto, data de fabricação, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, prazo de validade e S.I.F. ou S.I.E. Pesando no mínimo 50 gramas por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, odor e sabor anormais. O produto deverá ser acondicionado em bandejas (embalagem primária) de papelão forte com divisores celulares para 30 unidades acondicionado em embalagem apropriada e embalado em caixas (embalagem secundária) de papelão reforçada contendo 12 bandejas, prazo mínimo de validade de 20 dias da data de entrega do produto. ENTREGA SEMANAL. | | |
| 24 | ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO | 950,000 | Litro |
| | Especificação: ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO tipo 1, comestível, puro, refinado, embalado em garrafa pet (embalagem primária) com conteúdo de 900 ml com identificação do produto e fabricante, nº do registro no órgão competente, data de fabricação e prazo de validade. Isento odores estranhos, substâncias nocivas, isento de ranço e substâncias estranhas, isento de gorduras trans e rico em vitamina E. Embalagens acondicionadas em caixa de papelão (embalagem secundária). Validade mínima de 150 dias da entrega do produto | | |
| 25 | MILHO VERDE, | 1.600,000 | Lata |
| | Especificação: MILHO VERDE, em conserva, dados de identificação, marca de fabricante, prazo de validade, peso líquido, Resolução RDC 352/2002 – ANVISA, lata 280 gramas, 170 gramas drenado, contendo 24 unidades em uma caixa. Prazo de validade de mínimo 6 meses a contar data de validade. | | |
| 26 | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, | 6.200,000 | Pacote |
| | Especificação: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, massa de sêmola à base de trigo, fino, enriquecido com ferro e ácido fólico, livre de umidade, em pacote (embalagem primária) transparente e resistente de material polietileno atóxico, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido de 400g. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo de validade de no mínimo 8 meses da entrega do produto. Entrega: mensal, acondicionados em fardos lacrados. | | |





| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|--|--|------------|------------|
| 27 | LEITE EM PÓ | 12.000,000 | Pacote |
| Especificação: LEITE EM PÓ, integral de primeira qualidade, puro, com no mínimo 27g de proteína para cada porção de 100g, em embalagem primária metalizada, com identificação do produto, Selo de Inspeção Federal ou Estadual, data de fabricação e prazo de validade, com peso líquido de 200g. Livre de impurezas, mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Especificações impressas na própria embalagem. Embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, com validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Entrega: mensal em fardos lacrados com 10 kg. | | | |
| 28 | FEIJÃO DE CORDA, TIPO I | 400,000 | Quilograma |
| Especificação: FEIJÃO DE CORDA, TIPO I, embalagem primária plástica resistente, atóxico, transparente, com peso líquido de 1 kg, contendo: identificação do produto, nome, endereço do empacotador, número do registro do produto no órgão competente e procedência, data de fabricação e prazo de validade (especificações impressas na própria embalagem). Grãos secos e limpos, sendo permitido o lite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/1987 – M.A. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Entrega: mensal, em fardos lacrados com 30 kg, acompanhando obrigatoriamente do certificado de classificação do lote a ser entregue, emitido pelo órgão oficial, de acordo com a lei nº 9.972 de 25/05/2000 e decreto-lei nº 6268 de 22/11/2007. | | | |
| 29 | FARINHA DE TRIGO | 1.000,000 | Quilograma |
| Especificação: FARINHA DE TRIGO comum (sem fermento), em pacote plástico de 1 kg, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, com validade mínima de 6 meses da entrega do produto. | | | |
| 30 | FARINHA DE MILHO | 4.200,000 | Pacote |
| Especificação: FARINHA DE MILHO, flocão de milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão. Validade mínima de 6 meses da data de entrega do produto. | | | |
| 31 | FARINHA DE MANDIOCA | 1.100,000 | Quilograma |
| Especificação: FARINHA DE MANDIOCA, classe amarela, tipo I, grupo seca, subgrupo fina, com umidade inferior a 13%, em pacote (embalagem primária) transparente e resistente de material polietileno atóxico com identificação do produto e peso líquido de 1 kg. Acondicionados em fardos (embalagem secundária) de até 30 kg. Validade mínima de 150 dias da data da entrega do produto. | | | |
| 32 | EXTRATO DE TOMATE | 1.600,000 | Pacote |
| Especificação: EXTRATO DE TOMATE, produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem Stand Up Pouch (sachê) de 300 gramas. A caixa deve estar identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 8 meses da data de entrega do produto. | | | |
| 33 | CREME DE LEITE | 1.600,000 | Caixa |
| Especificação: CREME DE LEITE, apresentando teor de matéria gorda máxima de 17% com validade mínima de 5 meses, a contar da data da entrega; embalado em caixa 200g cartonada. Contendo 24 unidades em uma caixa. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº146, de 07/03/96; e suas posteriores alterações. | | | |
| 34 | COLORÍFICO | 1.800,000 | Pacote |
| Especificação: COLORÍFICO em pó, sem sal, à base de urucum, em saco (embalagem primária) plástico de material polietileno atóxico leitoso, pacotes de 100g livres de impurezas, com identificação do produto e fabricante, nº do registro no órgão competente, data de fabricação e prazo de validade (especificações impressas na embalagem). Entrega: mensal, acondicionados em fardos lacrados com 10 pacotes. | | | |
| 35 | CENOURA, | 1.300,000 | Quilograma |
| Especificação: CENOURA, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, íntegra, consistência firme, casca lisa, sem indícios de germinação, livre de fungos e sujidades. | | | |
| 36 | CEBOLA BRANCA SECA | 1.300,000 | Quilograma |
| Especificação: CEBOLA BRANCA SECA, de primeira qualidade tamanho médio a grande, íntegra, consistência firme, sem indícios de germinação, livre de fungos e sujidades. | | | |
| 37 | CARNE DE FRANGO, TIPO PEITO, CONGELADO | 7.500,000 | Quilograma |





| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|------|---|-----------|------------|
| | Especificação: CARNE DE FRANGO, TIPO PEITO, CONGELADO, em perfeito estado de conservação, com prazo de validade mínimo de 60 dias após a entrega do produto. Adição de água máximo, 10%, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, acondicionados em caixas lacradas, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, N° do registro no SIF, SIE ou SIM, embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo. | | |
| 38 | BATATA INGLESA | 1.000,000 | Quilograma |
| | Especificação: BATATA INGLESA, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, íntegra, consistência firme, sem indícios de germinação, livre de fungos e sujidades. | | |
| 39 | ARROZ PARBOILIZADO CLASSE LONGO FINO, TIPO I | 3.000,000 | Quilograma |
| | Especificação: ARROZ PARBOILIZADO CLASSE LONGO FINO, TIPO I, embalagem primária plástica resistente, atóxico, transparente, com peso líquido de 1 kg, contendo: identificação do produto, nome, endereço do empacotador, número do registro do produto no órgão competente e procedência, data de fabricação e prazo de validade (especificações impressas na própria embalagem). Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Entrega: mensal, em fardos lacrados com 30 kg, acompanhado obrigatoriamente do certificado de classificação do lote a ser entregue, emitido pelo órgão oficial, de acordo com a lei nº 9.972 de 25/05/2000 e decreto-lei nº 6268 de 22/11/2007. | | |
| 40 | ARROZ BRANCO CLASSE LONGO FINO, TIPO I | 2.900,000 | Quilograma |
| | Especificação: ARROZ BRANCO CLASSE LONGO FINO, TIPO I, embalagem primária plástica resistente, atóxico, transparente, com peso líquido de 1 kg, contendo: identificação do produto, nome, endereço do empacotador, número do registro do produto no órgão competente e procedência, data de fabricação e prazo de validade (especificações impressas na própria embalagem). Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Entrega: mensal, em fardos lacrados com 30 kg, acompanhado obrigatoriamente do certificado de classificação do lote a ser entregue, emitido pelo órgão oficial, de acordo com a lei nº 9.972 de 25/05/2000 e decreto-lei nº 6268 de 22/11/2007. | | |
| 41 | ALHO IN NATURA | 350,000 | Quilograma |
| | Especificação: ALHO IN NATURA, de primeira qualidade, em cabeça, dentes inteiros e firmes. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Entrega: mensal. | | |
| 42 | Açúcar | 2.500,000 | Quilograma |
| | Especificação: AÇÚCAR CRISTAL, origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar, de primeira qualidade em pacotes transparentes (embalagem primária) e resistentes de material polietileno atóxico com identificação do produto, registro no Ministério da Agricultura e peso líquido 1 kg, acondicionado em fardo (embalagem secundária) de 30kg. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outro tipo de impureza. Não deve ser empedrado. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Entrega: mensal, em fardos lacrados com 30 kg. | | |
| 43 | AVEIA EM FLOCOS FINOS | 350,000 | Caixa |
| | Especificação: AVEIA EM FLOCOS FINOS, produto obtido através de processos tecnológicos adequados da semente sadia de aveia. Deve apresentar-se sob forma de aveia em flocos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto de 165g. | | |
| 44 | MAÇÃ NACIONAL | 500,000 | Quilograma |
| | Especificação: MAÇÃ NACIONAL, maçã nacional fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. | | |
| 45 | MELANCIA | 330,000 | Quilograma |
| | Especificação: MELANCIA nova, tamanho médio à grande, madura, sem fissuras, sem sujidades, em condições naturais para consumo humano. | | |
| 46 | MELÃO | 180,000 | Quilograma |
| | Especificação: MELÃO, melão-amarelo, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme. | | |
| 47 | BISCOITO DE POLVILHO | 1.600,000 | Pacote |





| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|------|--|------|------|
| | Especificação: BISCOITO DE POLVILHO, tradicional, salgado, assado e crocante. Isento de açúcar. Formato argola. Acondicionados em pacotes de polipropileno transparentes, hermeticamente vedados com aproximadamente 100g, não quebrados, e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Data de fabricação e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | |

7. Estimativa do valor da contratação

| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|-----------|------------|---------------|----------------|
| 1 | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO | 1.000,000 | Quilograma | 13,67 | 13.670,00 |
| | Especificação: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO, embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 1 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto e registro no selo de inspeção estadual (SIE) ou selo de inspeção federal (SIF), com prazo de validade mínimo de 90 dias a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado em caminhão refrigerado, higienizado, temperatura inferior a -12°C no ato da entrega | | | | |
| 2 | CARNE DE SUÍNO CONGELADA | 1.300,000 | Quilograma | 31,70 | 41.210,00 |
| | Especificação: CARNE DE SUÍNO CONGELADA, Carne suína de 1ª qualidade. Lombo ou Perna. Em cubos, cada cubo pesando em média 50g. Aspecto não pegajoso. Desossada, sem nervos ou gorduras. Cor e cheiro característicos. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo humano e que alterem suas características naturais física, química e sensoriais. Deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12°C a -18°C ao local de entrega. Registro no selo de inspeção estadual (SIE) ou selo de inspeção federal (SIF). Embalagem primária à vácuo: polietileno atóxico, contendo mínimo de 1 kg de produto. Produzido em 2024 ou 2025. | | | | |
| 3 | REPOLHO BRANCO | 200,000 | Quilograma | 7,32 | 1.464,00 |
| | Especificação: REPOLHO BRANCO, de 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, contendo etiqueta de pesagem. | | | | |
| 4 | MAMÃO FORMOSA | 330,000 | Quilograma | 3,99 | 1.316,70 |
| | Especificação: MAMÃO FORMOSA, mamão formosa selecionado tipo 1 fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. | | | | |
| 5 | FERMENTO QUÍMICO EM PÓ | 100,000 | Unidade | 4,19 | 419,00 |
| | Especificação: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, embalagem em pote plástico de 100g. Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. | | | | |
| 6 | CAFÉ | 600,000 | Pacote | 13,06 | 7.836,00 |
| | Especificação: CAFÉ, torrado e moído, de 1ª qualidade, Selo de Pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Embalagem à vácuo, data de fabricação, prazo de validade, registro no Ministério da Saúde, Portaria 451/97, e Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Pacote de 250 gramas. | | | | |
| 7 | BISCOITO DOCE | 1.000,000 | Pacote | 5,63 | 5.630,00 |
| | Especificação: BISCOITO DOCE, tipo Maria, enriquecido com ferro e ácido fólico, livre de gorduras trans e sem recheio, embalagem primária plástica transparente, resistente e atóxico, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Peso líquido de 350g (especificações impressas na própria embalagem). Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 1 ano da entrega do produto. Entrega: mensal em fardos lacrados e intactos com 24 pacotes. | | | | |
| 8 | BETERRABA | 300,000 | Quilograma | 7,87 | 2.361,00 |
| | Especificação: BETERRABA, de 1ª qualidade, fresca e compacta, firme, com tamanho e coloração uniforme. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes, brotos, coloração esverdeada e lesões mecânicas provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas. | | | | |
| 9 | BANANA PRATA | 700,000 | Quilograma | 5,86 | 4.102,00 |





| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|--|---------------------------------------|-----------|------------|---------------|----------------|
| Especificação: BANANA PRATA, in natura de ótima qualidade, com sabor, aroma e cor característico da espécie e variedade. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvida e madura, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. A banana própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer condições mínimas e de consumo mediato e imediato. | | | | | |
| 10 | MARGARINA | 600,000 | Unidade | 6,92 | 4.152,00 |
| Especificação: MAMÃO FORMOSA, mamão formosa selecionado tipo 1 fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. MARGARINA, vegetal com sal – 55 a 75% de lipídios, à base de óleos vegetais líquidos e interesterificados e sem gorduras trans, apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e bolores. Embalagem primária de pote de plástico de 500g contendo identificação do produto e fabricante, data de embalagem e/ou de validade e S.I.F. Prazo mínimo de validade de 8 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Especificações impressas na própria embalagem. Entrega: mensal, em caixas de papelão lacradas e intactas com 12 unidades. | | | | | |
| 11 | BISCOITO SALGADO TIPO "CREAM CRACKER" | 3.300,000 | Pacote | 5,79 | 19.107,00 |
| Especificação: BISCOITO SALGADO TIPO "CREAM CRACKER", enriquecido com ferro e ácido fólico, livre de gorduras trans, textura crocante e sem sabor amargo residual. Embalagem primária plástica transparente, resistente e atóxico, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Peso líquido de 350g (especificações impressas na própria embalagem). Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 1 ano da entrega do produto. Entrega: mensal em caixas de papelão lacradas e intactas com 24 pacotes. | | | | | |
| 12 | POLPA DE FRUTA MANGA, | 4.000,000 | Pacote | 4,41 | 17.640,00 |
| Especificação: POLPA DE FRUTA MANGA, congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 100g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 400g. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA. ENTREGA SEMANAL. | | | | | |
| 13 | POLPA DE FRUTA CAJU | 4.100,000 | Pacote | 4,16 | 17.056,00 |
| Especificação: POLPA DE FRUTA CAJU, congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 100g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 400g. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA. ENTREGA SEMANAL. | | | | | |
| 14 | POLPA DE FRUTA ACEROLA | 2.500,000 | Pacote | 4,87 | 12.175,00 |
| Especificação: POLPA DE FRUTA ACEROLA, congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 100g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 400g. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA. ENTREGA SEMANAL. | | | | | |
| 15 | POLPA DE FRUTA GOIABA | 3.000,000 | Pacote | 4,28 | 12.840,00 |
| Especificação: POLPA DE FRUTA GOIABA, congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 100g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 400g. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA. ENTREGA SEMANAL. | | | | | |
| 16 | CARNE BOVINA PATINHO DE 1ª CONGELADA, | 3.000,000 | Quilograma | 32,37 | 97.110,00 |
| Especificação: CARNE BOVINA PATINHO DE 1ª CONGELADA, tipo patinho, de 1ª qualidade, congelada, magra, limpa, sem pele, sem osso, sem pontas e abas, sem cartilagens, resíduos e nervos. Cor, aroma e texturas próprias do produto em bom estado. A carne não deve estar amolecida, pegajosa ou esverdeada. O produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de - 12° C a - 18° C ao local de entrega. Deve conter a identificação do produto, prazo de validade e impresso em tinta na embalagem plástica, o selo de inspeção federal (SIF) ou selo de inspeção estadual (SIE). Embalagem primária: polietileno atóxico, contendo 1 à 2 kg do produto | | | | | |
| 17 | LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE | 200,000 | Pacote | 20,09 | 4.018,00 |
| Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE, deve ser isento de lactose em seus ingredientes. Embalagem: sacos de polietileno aluminizados, limpos, não violados, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: 300g. | | | | | |
| 18 | VINAGRE | 700,000 | Garrafa | 2,16 | 1.512,00 |





| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|---|---|------------|------------|---------------|----------------|
| Especificação: VINAGRE, com álcool, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, garrafa plástica com 500 ml em perfeito estado de conservação. | | | | | |
| 19 | TOMATE VERMELHO | 700,000 | Quilograma | 7,94 | 5.558,00 |
| Especificação: TOMATE VERMELHO, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, íntegra, consistência firme, casca lisa, sem indícios de germinação, livre de fungos e sujidades. | | | | | |
| 20 | SAL REFINADO, IODADO | 450,000 | Quilograma | 1,39 | 625,50 |
| Especificação: SAL REFINADO, IODADO, embalagem (primária) transparente e resistente de material de polietileno atóxico de 1 kg, acondicionada em fardo (embalagem secundária) 30kg. | | | | | |
| 21 | PIMENTÃO VERDE, | 165,000 | Quilograma | 7,24 | 1.194,60 |
| Especificação: PIMENTÃO VERDE, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, íntegra, consistência firme, casca lisa, sem indícios de germinação, livre de fungos e sujidades. | | | | | |
| 22 | PÃO, MASSA FINA, TIPO HAMBÚRGUER OU HOT DOG | 4.000,000 | Pacote | 7,28 | 29.120,00 |
| Especificação: PÃO, MASSA FINA, TIPO HAMBÚRGUER OU HOT DOG, composto de farinha de trigo, água, sal e fermento biológico, acondicionados em sacos de polietileno atóxicos, resistente e transparente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, prazo de validade, pacote de 400 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. ENTREGA SEMANAL. | | | | | |
| 23 | OVO DE GALINHA | 600,000 | Bandeja | 19,73 | 11.838,00 |
| Especificação: OVO DE GALINHA – branco, médios ou grandes, de primeira qualidade, com identificação do produto, data de fabricação, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, prazo de validade e S.I.F. ou S.I.E. Pesando no mínimo 50 gramas por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, odor e sabor anormais. O produto deverá ser acondicionado em bandejas (embalagem primária) de papelão forte com divisores celulares para 30 unidades acondicionado em embalagem apropriada e embalado em caixas (embalagem secundária) de papelão reforçada contendo 12 bandejas, prazo mínimo de validade de 20 dias da data de entrega do produto. ENTREGA SEMANAL. | | | | | |
| 24 | ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO | 950,000 | Litro | 9,94 | 9.443,00 |
| Especificação: ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO tipo 1, comestível, puro, refinado, embalado em garrafa pet (embalagem primária) com conteúdo de 900 ml com identificação do produto e fabricante, nº do registro no órgão competente, data de fabricação e prazo de validade. Isento odores estranhos, substâncias nocivas, isento de ranço e substâncias estranhas, isento de gorduras trans e rico em vitamina E. Embalagens acondicionadas em caixa de papelão (embalagem secundária). Validade mínima de 150 dias da entrega do produto | | | | | |
| 25 | MILHO VERDE, | 1.600,000 | Lata | 3,66 | 5.856,00 |
| Especificação: MILHO VERDE, em conserva, dados de identificação, marca de fabricante, prazo de validade, peso líquido, Resolução RDC 352/2002 – ANVISA, lata 280 gramas, 170 gramas drenado, contendo 24 unidades em uma caixa. Prazo de validade de mínimo 6 meses a contar data de validade. | | | | | |
| 26 | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, | 6.200,000 | Pacote | 3,33 | 20.646,00 |
| Especificação: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, massa de sêmola à base de trigo, fino, enriquecido com ferro e ácido fólico, livre de umidade, em pacote (embalagem primária) transparente e resistente de material polietileno atóxico, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido de 400g. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo de validade de no mínimo 8 meses da entrega do produto. Entrega: mensal, acondicionados em fardos lacrados. | | | | | |
| 27 | LEITE EM PÓ | 12.000,000 | Pacote | 7,81 | 93.720,00 |
| Especificação: LEITE EM PÓ, integral de primeira qualidade, puro, com no mínimo 27g de proteína para cada porção de 100g, em embalagem primária metalizada, com identificação do produto, Selo de Inspeção Federal ou Estadual, data de fabricação e prazo de validade, com peso líquido de 200g. Livre de impurezas, mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Especificações impressas na própria embalagem. Embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, com validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Entrega: mensal em fardos lacrados com 10 kg. | | | | | |
| 28 | FEIJÃO DE CORDA, TIPO I | 400,000 | Quilograma | 8,83 | 3.532,00 |

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 208-514-0448
PÁGINA: 11 DE 19 - PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO JAGUARIBE - CNPJ: 07.891.690/01





| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|--|-----------|------------|---------------|----------------|
| | Especificação: FEIJÃO DE CORDA, TIPO I, embalagem primária plástica resistente, atóxico, transparente, com peso líquido de 1 kg, contendo: identificação do produto, nome, endereço do empacotador, número do registro do produto no órgão competente e procedência, data de fabricação e prazo de validade (especificações impressas na própria embalagem). Grãos secos e limpos, sendo permitido o lite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/1987 – M.A. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Entrega: mensal, em fardos lacrados com 30 kg, acompanhando obrigatoriamente do certificado de classificação do lote a ser entregue, emitido pelo órgão oficial, de acordo com a lei nº 9.972 de 25/05/2000 e decreto-lei nº 6268 de 22/11/2007. | | | | |
| 29 | FARINHA DE TRIGO | 1.000,000 | Quilograma | 5,49 | 5.490,00 |
| | Especificação: FARINHA DE TRIGO comum (sem fermento), em pacote plástico de 1 kg, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, com validade mínima de 6 meses da entrega do produto. | | | | |
| 30 | FARINHA DE MILHO | 4.200,000 | Pacote | 2,00 | 8.400,00 |
| | Especificação: FARINHA DE MILHO, flocão de milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão. Validade mínima de 6 meses da data de entrega do produto. | | | | |
| 31 | FARINHA DE MANDIOCA | 1.100,000 | Quilograma | 7,05 | 7.755,00 |
| | Especificação: FARINHA DE MANDIOCA, classe amarela, tipo I, grupo seca, subgrupo fina, com umidade inferior a 13%, em pacote (embalagem primária) transparente e resistente de material polietileno atóxico com identificação do produto e peso líquido de 1 kg. Acondicionados em fardos (embalagem secundária) de até 30 kg. Validade mínima de 150 dias da data da entrega do produto. | | | | |
| 32 | EXTRATO DE TOMATE | 1.600,000 | Pacote | 2,77 | 4.432,00 |
| | Especificação: EXTRATO DE TOMATE, produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem Stand Up Pouch (sachê) de 300 gramas. A caixa deve estar identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 8 meses da data de entrega do produto. | | | | |
| 33 | CREME DE LEITE | 1.600,000 | Caixa | 3,70 | 5.920,00 |
| | Especificação: CREME DE LEITE, apresentando teor de matéria gorda máxima de 17% com validade mínima de 5 meses, a contar da data da entrega; embalado em caixa 200g cartonada. Contendo 24 unidades em uma caixa. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº146, de 07/03/96; e suas posteriores alterações. | | | | |
| 34 | COLORÍFICO | 1.800,000 | Pacote | 1,13 | 2.034,00 |
| | Especificação: COLORÍFICO em pó, sem sal, à base de urucum, em saco (embalagem primária) plástico de material polietileno atóxico leitoso, pacotes de 100g livres de impurezas, com identificação do produto e fabricante, nº do registro no órgão competente, data de fabricação e prazo de validade (especificações impressas na embalagem). Entrega: mensal, acondicionados em fardos lacrados com 10 pacotes. | | | | |
| 35 | CENOURA, | 1.300,000 | Quilograma | 7,66 | 9.958,00 |
| | Especificação: CENOURA, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, íntegra, consistência firme, casca lisa, sem indícios de germinação, livre de fungos e sujidades. | | | | |
| 36 | CEBOLA BRANCA SECA | 1.300,000 | Quilograma | 6,07 | 7.891,00 |
| | Especificação: CEBOLA BRANCA SECA, de primeira qualidade tamanho médio a grande, íntegra, consistência firme, sem indícios de germinação, livre de fungos e sujidades. | | | | |
| 37 | CARNE DE FRANGO, TIPO PEITO, CONGELADO | 7.500,000 | Quilograma | 14,75 | 110.625,00 |
| | Especificação: CARNE DE FRANGO, TIPO PEITO, CONGELADO, em perfeito estado de conservação, com prazo de validade mínimo de 60 dias após a entrega do produto. Adição de água máximo, 10%, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, acondicionados em caixas lacradas, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, N° do registro no SIF, SIE ou SIM, embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo. | | | | |
| 38 | BATATA INGLESA | 1.000,000 | Quilograma | 7,20 | 7.200,00 |
| | Especificação: BATATA INGLESA, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, íntegra, consistência firme, sem indícios de germinação, livre de fungos e sujidades. | | | | |





| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|---|--|-----------|------------|---------------|----------------|
| 39 | ARROZ PARBOILIZADO CLASSE LONGO FINO, TIPO I | 3.000,000 | Quilograma | 7,19 | 21.570,00 |
| Especificação: ARROZ PARBOILIZADO CLASSE LONGO FINO, TIPO I, embalagem primária plástica resistente, atóxico, transparente, com peso líquido de 1 kg, contendo: identificação do produto, nome, endereço do empacotador, número do registro do produto no órgão competente e procedência, data de fabricação e prazo de validade (especificações impressas na própria embalagem). Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Entrega: mensal, em fardos lacrados com 30 kg, acompanhado obrigatoriamente do certificado de classificação do lote a ser entregue, emitido pelo órgão oficial, de acordo com a lei nº 9.972 de 25/05/2000 e decreto-lei nº 6268 de 22/11/2007. | | | | | |
| 40 | ARROZ BRANCO CLASSE LONGO FINO, TIPO I | 2.900,000 | Quilograma | 6,41 | 18.589,00 |
| Especificação: ARROZ BRANCO CLASSE LONGO FINO, TIPO I, embalagem primária plástica resistente, atóxico, transparente, com peso líquido de 1 kg, contendo: identificação do produto, nome, endereço do empacotador, número do registro do produto no órgão competente e procedência, data de fabricação e prazo de validade (especificações impressas na própria embalagem). Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Entrega: mensal, em fardos lacrados com 30 kg, acompanhado obrigatoriamente do certificado de classificação do lote a ser entregue, emitido pelo órgão oficial, de acordo com a lei nº 9.972 de 25/05/2000 e decreto-lei nº 6268 de 22/11/2007. | | | | | |
| 41 | ALHO IN NATURA | 350,000 | Quilograma | 29,43 | 10.300,50 |
| Especificação: ALHO IN NATURA, de primeira qualidade, em cabeça, dentes inteiros e firmes. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Entrega: mensal. | | | | | |
| 42 | Açúcar | 2.500,000 | Quilograma | 4,22 | 10.550,00 |
| Especificação: AÇÚCAR CRISTAL, origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar, de primeira qualidade em pacotes transparentes (embalagem primária) e resistentes de material polietileno atóxico com identificação do produto, registro no Ministério da Agricultura e peso líquido 1 kg, acondicionado em fardo (embalagem secundária) de 30kg. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outro tipo de impureza. Não deve ser empedrado. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Entrega: mensal, em fardos lacrados com 30 kg. | | | | | |
| 43 | AVEIA EM FLOCOS FINOS | 350,000 | Caixa | 4,92 | 1.722,00 |
| Especificação: AVEIA EM FLOCOS FINOS, produto obtido através de processos tecnológicos adequados da semente sadia de aveia. Deve apresentar-se sob forma de aveia em flocos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto de 165g. | | | | | |
| 44 | MAÇÃ NACIONAL | 500,000 | Quilograma | 12,74 | 6.370,00 |
| Especificação: MAÇÃ NACIONAL, maçã nacional fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. | | | | | |
| 45 | MELANCIA | 330,000 | Quilograma | 4,76 | 1.570,80 |
| Especificação: MELANCIA nova, tamanho médio à grande, madura, sem fissuras, sem sujidades, em condições naturais para consumo humano. | | | | | |
| 46 | MELÃO | 180,000 | Quilograma | 6,16 | 1.108,80 |
| Especificação: MELÃO, melão-amarelo, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme. | | | | | |
| 47 | BISCOITO DE POLVILHO | 1.600,000 | Pacote | 5,39 | 8.624,00 |
| Especificação: BISCOITO DE POLVILHO, tradicional, salgado, assado e crocante. Isento de açúcar. Formato argola. Acondicionados em pacotes de polipropileno transparentes, hermeticamente vedados com aproximadamente 100g, não quebrados, e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Data de fabricação e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | | | | |

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta





de R\$ 695.261,90 (seiscentos e noventa e cinco mil, duzentos e sessenta e um reais e noventa centavos)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A decisão de optar pelo parcelamento na aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede de ensino pública do município de São João do Jaguaribe-CE está fundamentada nas seguintes justificativas:

- **Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** O objeto da licitação, referente à aquisição de gêneros alimentícios, é tecnicamente divisível sem prejudicar a funcionalidade ou os resultados pretendidos. Cada gênero alimentício pode ser individualmente adquirido, mantendo a qualidade e segurança alimentar.
- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A divisão do objeto é considerada técnica e economicamente viável, pois garante a manutenção da qualidade nutricional exigida, assim como a eficácia dos resultados na oferta da alimentação escolar.
- **Economia de Escala:** O parcelamento foi planejado de forma a não causar perda significativa de economia de escala. As compras por lotes segundo as categorias de alimentos (grãos, frutas, proteínas, etc.) visam otimizar custos ao mesmo tempo em que consideram variações de preços no mercado.
- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** O parcelamento contribui para uma maior competitividade, permitindo a participação de uma gama mais ampla de fornecedores, incluindo os de menor porte. Isso fomenta a concorrência e potencialmente melhora as condições de compra para a administração.
- **Análise do Mercado:** A decisão pelo parcelamento está alinhada com práticas comuns no setor alimentício, onde a divisão em categorias facilita o gerenciamento e a logística de fornecimento.
- **Consideração de Lotes:** O total de gêneros alimentícios foi dividido em lotes, correspondendo a grupos de produtos com características semelhantes. Esta estratégia visa permitir uma ampla participação de fornecedores que podem competir para fornecimentos específicos, maximizando a eficiência e efetividade da contratação.

Conclui-se que o parcelamento da solução é a abordagem mais adequada, promovendo uma gestão eficiente dos recursos, uma melhor economia com melhores práticas de mercado e a garantia da qualidade necessária para a merenda escolar.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Considerando o planejamento estratégico da Prefeitura Municipal de São João do Jaguaribe para o exercício financeiro em questão, a contratação de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar está plenamente alinhada ao Plano de Contratações Anual da entidade. Este planejamento previa, desde o seu desenvolvimento, a necessidade de garantir alimentação de qualidade e balanceada para todos os alunos da rede pública de ensino, em consonância com as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O alinhamento com o Plano de Contratações Anual foi assegurado através de diversas etapas, incluindo:





- Levantamento e análise das necessidades nutricionais específicas dos alunos, assegurando o cumprimento das exigências estabelecidas pelo PNAE.
- Previsão e alocação de recursos necessários para garantir a implementação da contratação, considerando a importante contribuição da merenda escolar para o desempenho e desenvolvimento dos estudantes.
- Integração com os objetivos e metas da Secretaria Municipal de Educação, garantindo que a contratação esteja em consonância com as prioridades educacionais e nutricionais do município.
- Avaliação de histórico de contratações similares e adequações no planejamento para atender com eficiência e efetividade a demanda estimada, evitando interrupções no fornecimento dos gêneros alimentícios durante o ano letivo.

Portanto, a contratação encontra-se em perfeito alinhamento com o planejamento estratégico e com as políticas de gestão pública do município, reforçando o compromisso da administração com a promoção de um ambiente escolar propício ao aprendizado e ao desenvolvimento saudável dos alunos.

10. Resultados pretendidos

O objetivo central da aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede de ensino pública do município de São João do Jaguaribe-CE é garantir o fornecimento contínuo e adequado de refeições balanceadas aos estudantes ao longo do ano letivo. Os resultados pretendidos são:

- Assegurar que todos os alunos da rede pública de ensino tenham acesso a refeições nutritivas e equilibradas, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- Contribuir diretamente para o desenvolvimento cognitivo e físico dos estudantes, proporcionando alimentos que atendam aos padrões de segurança alimentar e nutricional.
- Promover a saúde e o bem-estar dos alunos, minimizando riscos de deficiências nutricionais comuns, como anemia e desnutrição.
- Garantir a eficiência e a economicidade no uso dos recursos públicos, buscando a melhor relação entre custo e benefício na aquisição dos alimentos.
- Estabelecer um sistema de abastecimento regular e seguro, reduzindo a possibilidade de desabastecimento e mantendo a qualidade dos alimentos fornecidos às escolas.
- Incentivar a economia local, sempre que possível, através da inclusão de produtos de fornecedores locais, respeitando as diretrizes legais de licitação.
- Completar o processo licitatório dentro dos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, como ditado pela Lei 14.133.

11. Providências a serem adotadas

- **Capacitação de Servidores:** Realizar programas de treinamento para os servidores envolvidos na fiscalização e gestão contratual, garantindo que estejam aptos a monitorar a execução do contrato e a qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos.





- **Normas de Segurança Alimentar:** Estabelecer diretrizes para a adequação dos produtos adquiridos às normas de segurança alimentar, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- **Gestão de Estoque:** Implementar um sistema eficaz de controle de estoque para garantir o armazenamento adequado dos gêneros alimentícios e evitar desperdícios.
- **Calendário de Entregas:** Planejar um cronograma de entregas que evite interrupções no fornecimento e garanta a regularidade da merenda escolar ao longo do ano letivo.
- **Monitoramento do Mercado:** Continuar a avaliação periódica dos preços de mercado para assegurar que os custos se mantenham dentro dos parâmetros estabelecidos e para informar futuras contratações.
- **Auditoria Regular:** Estabelecer auditorias regulares para verificar a conformidade dos fornecimentos com os termos do contrato e identificar áreas para melhoria contínua.
- **Comunicação com Fornecedores:** Manter uma linha de comunicação aberta com os fornecedores para resolver rapidamente questões que surgirem durante a execução do contrato.
- **Documentação do Processo:** Assegurar que todos os passos do processo, desde a licitação até o fornecimento, sejam bem documentados e disponíveis para auditoria futura.

12. Justificativa para adoção do registro de preços

De acordo com o planejamento estratégico da Prefeitura Municipal de São João do Jaguaribe, e considerando a legislação vigente estabelecida pela Lei 14.133/2021, foi analisada a viabilidade da adoção do sistema de registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar. No entanto, optou-se pela não utilização deste sistema de registro por várias razões específicas:

- **Previsibilidade de Consumo:** As quantidades necessárias para a merenda escolar ao longo do ano letivo foram cuidadosamente estimadas com base em dados históricos de consumo, número de alunos matriculados e dias letivos. Essas informações fornecem uma boa previsibilidade de consumo, reduzindo a necessidade de flexibilidade que o sistema de registro de preços proporciona.
- **Contratação Direta em Pregão:** A modalidade de pregão, conforme permitida pela Lei 14.133/2021, permite a obtenção de propostas mais vantajosas, pois estimula a competição direta entre os fornecedores para o fornecimento imediato dos gêneros alimentícios necessários, sem a necessidade de estimativas contínuas de preços para ajustes contratuais.
- **Eficiência Administrativa:** A complexidade de gerenciar o sistema de registro de preços poderia aumentar o ônus administrativo, especialmente em relação ao monitoramento e atualização contínua dos valores registrados. A contratação direta em pregão reduz esse ônus, focando na obtenção imediata dos produtos ao preço de mercado mais competitivo disponível.
- **Economia de Escala:** A não adoção do registro de preços permite a concentração de compras em lotes maiores diretamente em pregão, possibilitando melhor negociação com fornecedores e resultando em economia de escala que pode não ser atingida com compras parceladas ao longo do ano.





- **Preços Estáveis no Mercado:** Com base em pesquisas de mercado e dados de contratações anteriores, os preços dos gêneros alimentícios apresentam estabilidade, o que diminui a necessidade do reajuste frequente de preços que o sistema de registro de preços busca acomodar.

Portanto, considerando os fatores detalhados acima, foi concluído que a não adoção do registro de preços para esta aquisição específica é a opção mais eficiente e vantajosa para a Administração Pública Municipal, assegurando a economicidade, eficiência e adequada gestão dos recursos públicos.

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

Considerando as disposições legais contidas na Lei 14.133/2021, especialmente no que tange à regulamentação de participação em licitações, opta-se por vedar a participação de empresas na forma de consórcio para esta contratação específica. A justificativa para essa decisão está alicerçada nos seguintes pontos:

- **Complexidade do Objeto:** A aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar não é caracterizada por uma complexidade técnica ou operacional que demandaria a formação de consórcios, conforme previsto no artigo 15, que aborda a participação em consórcio principalmente em projetos de maior complexidade.
- **Competitividade:** A participação individual de empresas promove maior competitividade, assegurando melhores condições de preço e atendimento, em linha com o objetivo de assegurar isonomia e justa competição, conforme estabelecido no artigo 11 da Lei 14.133.
- **Mitigação de Riscos:** A contratação de um único fornecedor por item facilita a gestão e fiscalização do contrato, reduzindo os riscos associados à execução e garantindo maior controle sobre o fornecimento e a qualidade dos produtos entregues.
- **Eficiência Administrativa:** A vedação ao consórcio permite uma simplificação nos trâmites administrativos, uma vez que não se requererá a análise de constituição e funcionamento de consórcios, agilizando a avaliação das propostas e a assinatura de contratos.

Portanto, com base nos princípios de eficiência, economicidade e competitividade, conforme delineados pela Lei 14.133/2021, este processo licitatório não permitirá a participação de empresas em regime de consórcio.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

A aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar pode apresentar alguns impactos ambientais que devem ser considerados e mitigados. Baseados nas diretrizes da Lei 14.133/2021, são identificados os seguintes possíveis impactos e suas respectivas medidas mitigadoras:

- **Impacto 1: Geração de resíduos orgânicos e embalagens**
 - Medida Mitigadora: Implantar programas de compostagem para resíduos orgânicos, promovendo a reciclagem de embalagens e incentivando





fornecedores a utilizarem embalagens reutilizáveis ou biodegradáveis.

- **Impacto 2: Emissões de carbono no transporte dos alimentos**
 - Medida Mitigadora: Priorizar a contratação de fornecedores locais para reduzir a distância de transporte e conseqüentemente diminuir a emissão de gases de efeito estufa. Além disso, incentivar o uso de veículos com menor impacto ambiental, como veículos elétricos ou híbridos.
- **Impacto 3: Consumo excessivo de água na produção agrícola**
 - Medida Mitigadora: Incentivar práticas de agricultura sustentável entre os fornecedores, como o uso de sistemas de irrigação eficientes e manejo adequado do solo, para otimizar o uso da água.
- **Impacto 4: Uso de agroquímicos na produção de alimentos**
 - Medida Mitigadora: Promover a adoção de práticas agrícolas orgânicas e a redução do uso de agrotóxicos, garantindo que os alimentos fornecidos atendam aos padrões de segurança alimentar e ambiental.

A Administração Pública tem a responsabilidade de garantir que as contratações não apenas atendam às necessidades imediatas de abastecimento, mas também promovam práticas sustentáveis e minimizem os impactos ambientais associados à sua execução, conforme orientações da Lei 14.133/2021.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

A análise dos elementos apresentados no Estudo Técnico Preliminar demonstra que a contratação para aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede de ensino pública do município de São João do Jaguaribe-CE é viável e razoável, conforme os preceitos estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021. Os procedimentos de levantamento de mercado e análise de necessidades asseguram que a contratação proposta atende às especificidades e diretrizes nutricionais exigidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Adicionalmente, a estratégia de contratação mediante pregão eletrônico, alinhada às disposições da nova lei de licitações, reforça o compromisso com a obtenção de economicidade e eficiência no gasto público, assegurando competitividade e transparência em todo o processo licitatório. A modalidade de pregão eletrônico e a dispensa do sistema de registro de preços, devidamente justificadas, permitem uma contratação oportuna e adequada às demandas específicas do município, evitando excessos e desperdícios.

Portanto, considerando a fundamentação técnica e legal, a contratação proposta para a aquisição dos gêneros alimentícios é não apenas necessária, mas também vantajosa, garantindo que os estudantes da rede pública de São João do Jaguaribe-CE recebam uma alimentação balanceada e nutritiva, em consonância com os princípios de eficiência, economicidade e interesse público consagrados na Lei nº 14.133/2021.





Prefeitura Municipal de
**São João do
Jaguaribe**



São João do Jaguaribe / CE, 15 de janeiro de 2025

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

assinado eletronicamente

ISLANA SHIRLEY DO NASCIMENTO OLIVEIRA
PRESIDENTE

assinado eletronicamente

TALITA CARLA DE OLIVEIRA CHAVES
MEMBRO

assinado eletronicamente

FRANCISCO RODRIGO SILVA DE ALMEIDA
MEMBRO

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 208-514-0448
PÁGINA: 19 DE 19 - PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO JAGUARIBE - CNPJ: 07.891.690/

