EDITAL DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO Nº 04.SME.PQ/2026
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO BÁSICA

O MUNICÍPIO DE GROAÍRAS-CE, através da **SECRETARIA DA EDUCAÇÃO BÁSICA**, com sede na Rua Dona Leopoldina, 1340, Chico Jerônimo, 62.190-000, inscrita no CNPJ sob o nº 07.598.709/0001-80, neste ato representado pelo Ordenador de Despesas, JOSÉ MARIA XIMENES LIMA, no uso de suas prerrogativas legais, torna de conhecimento dos interessados que será realizada, nas datas e horários abaixo designados, a **PRÉ-QUALIFICAÇÃO Nº 04.SME.PQ/2026**, de acordo com as condições e especificações constantes neste Edital

OBJETO: PRÉ-QUALIFICAÇÃO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO, VISANDO À PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS ESTUDANTES, JUNTO À SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA DO MUNICÍPIO DE GROAÍRAS-CE.

1. DO OBJETIVO

1.1 O presente Edital tem como objetivo chamar as participantes de produtos para submeterem amostras para avaliação pela Secretaria Municipal da Educação Básica (SME) de Groaíras-CE. O processo visa à aquisição de gêneros alimentícios para o bom funcionamento da rede publica de ensino municipal de Groaíras.

2. DAS INSCRIÇÕES

2.1 A inscrição e a entrega da documentação será de forma presencial no setor de licitação de Groaíras localizado na Rua Dona Leopoldina, 1340, Chico Jerônimo e o material para análise, será de forma presencial no setor de almoxarifado, localizado no Almoxarifado Central na Rua Monsenhor Linhares, 190, Centro, Groaíras-CE, a partir da data desta publicação e permanecerão abertos ininterruptamente.

2.1.1 As avaliações das fichas técnicas serão conduzidas no dia **03 de dezembro de 2026**, posterior a esta data, novas analises serão realizadas por **Ciclos de análise**, realizadas por uma Comissão Especial, com periodicidade trimestral caso tenham mais interessados, a partir do primeiro ciclo.

2.1.2 Caso necessário, a Comissão Especial poderá, a qualquer tempo, se reunir para análise dos itens cadastradas.

2.2 Para cada Ciclo de Análise, a fabricante ou revendedora poderá cadastrar 01 (uma) ficha técnica em **cada um** dos itens abaixo relacionadas:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND
1	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 271 DE 22/09/05 - ANVISA). ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº. 123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 Kg DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA
2	ARROZ BRANCO TIPO 1, LONGO FINO, 1 KG – ARROZ BENEFICIADO, TIPO 1, LONGO FINO, COM GRÃOS ÍNTEGROS, ISENTO DE SUJIDADES, IMPUREZAS, INSETOS E OUTROS ELEMENTOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE E A SEGURANÇA DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG, ÍNTEGRA, RESISTENTE, LACRADA E ADEQUADA À CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE APLICÁVEL. NA DATA DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE REMANESCENTE MÍNIMO DE 80% DO PRAZO TOTAL INDICADO PELO FABRICANTE.	QUILOGRAMA
3	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO, 1 KG – ARROZ BENEFICIADO, PARBOILIZADO, TIPO 1, LONGO FINO, COM GRÃOS ÍNTEGROS E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO, ISENTO DE SUJIDADES,	QUILOGRAMA

Este documento é cópia do original assinado digitalmente.
Para conferir o original, acesse o site sign.silgov.com.br e informe o código 57BOKE8

	IMPUREZAS, PEDRAS, CASCAS, INSETOS E OUTROS ELEMENTOS QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG, ÍNTEGRA, RESISTENTE, LACRADA E ADEQUADA À CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, EM POLIETILENO TRANSPARENTE, . DEVERÁ APRESENTAR ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE APLICÁVEL. NA DATA DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE REMANESCENTE MÍNIMO DE 80% DO PRAZO TOTAL INDICADO PELO FABRICANTE.	
4	ARROZ PARBOILIZADO VITAMINADO, TIPO 1, LONGO FINO, 1 KG – ARROZ BENEFICIADO, SUBMETIDO AO PROCESSO DE PARBOILIZAÇÃO, TIPO 1, LONGO FINO, COM GRÃOS ÍNTEGROS E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO, APRESENTANDO-SE FIRMES E SOLTINHOS APÓS O COZIMENTO, COM BAIXA TENDÊNCIA A EMPAPAR. ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, CONFORME COMPOSIÇÃO E REQUISITOS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. ISENTO DE SUJIDADES, IMPUREZAS, PEDRAS, CASCAS, INSETOS E OUTROS ELEMENTOS QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E SEGURANÇA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG, ÍNTEGRA, RESISTENTE, LACRADA E ADEQUADA À CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, EM POLIETILENO TRANSPARENTE. DEVERÁ APRESENTAR ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE APLICÁVEL. NA DATA DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE REMANESCENTE MÍNIMO DE 80% DO PRAZO TOTAL INDICADO PELO FABRICANTE	QUILOGRAMA
5	DUETO DE MILHO E ERVILHA EM CONSERVA, 260 G – PRODUTO COMPOSTO POR MILHO-VERDE E ERVILHA, EM CONSERVA, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, COR, ODOR E ASPECTO CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ORIGINAL DE FÁBRICA, ÍNTEGRA, LACRADA, SEM ESTUFAMENTO, VAZAMENTOS OU AMASSADOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO, CONTENDO 260 G. DEVERÁ APRESENTAR ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE APLICÁVEL. NA DATA DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE REMANESCENTE MÍNIMO DE 80% DO PRAZO TOTAL INDICADO PELO FABRICANTE.	SACHÊ
6	FARINHA DE MANDIOCA - 1ª QUALIDADE, BRANCA (EMB.1QUILOGRAMAS), FARINHA SECA, FINA, BENEFICIADA, COM UMIDADE INFERIOR A 13% (TREZE POR CENTO), LIVRE DE IMPUREZAS E MICROORGANISMOS QUE A TORNE IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO, COM SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PACOTE DE 01 QUILOGRAMA . PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES.	QUILOGRAMA
7	AVEIA EM FLOCOS 450G 100% NATURAL, EMBALAGEM DE PAPELÃO OU PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, COM ROTULO IDENTIFICANDO O PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDA. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM COM 450G	CAIXA
8	FEIJÃO CORDA 1KG - GRUPO CORDA CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO.	QUILOGRAMA
9	FEIJÃO PRETO TIPO 1, 1 KG – GRUPO ANÃO, CLASSE PRETO, TIPO 1. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE APLICÁVEL À CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMO DE 15%, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS E IMPUREZAS QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO E TORNÁ-LO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	QUILOGRAMA
10	FLOCÃO DE MILHO 400G – FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE
11	MARGARINA VEGETAL 500G - ORIGINAL SEM SAL EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS TOTALMENTE HIDROGENADASE INTERESTERIFICADAS, VITAMINAS (E, A), EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, CONSERVANTE: SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, AROMATIZANTE: AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ANTIOXIDANTES: EDTA CÁLCIO DISSÓDICO E TBHQ, CORANTES: EXTRATO DE URUCUM - BASE BIXINA E CURCUMINA. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	POTE
12	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 270 DE 22/09/05 – ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900 ML DO PRODUTO. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE EXPRESSOS NA EMBALAGEM.	GARRAFA
13	SAL REFINADO IODADO 1KG - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 23, DE 22 DE ABRIL DE 2013). DATA DE VALIDADE EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA
14	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML- INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM	UNIDADE

Este documento é cópia do original assinado digitalmente.
Para conferir o original, acesse o site sign.silgov.com.br e informe o código 57BOKE8

	EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	
15	MACARRÃO PARAFUSO: INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, LONGO, TIPO PARAFUSO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS, ISENTO DE IMPUREZAS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E SELADO CONTENDO MÍNIMO 400G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER PLÁSTICA REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA, RESISTENTE A DANOS DURANTES AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	PACOTE
16	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, 400 G – MASSA ALIMENTÍCIA TIPO ESPAGUETE, VITAMINADA, ELABORADA COM INGREDIENTES ADEQUADOS À SUA FABRICAÇÃO, COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, RESISTENTE E LACRADA, CONTENDO 500 G DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE
17	MACARRÃO DE ARROZ, SEM GLÚTEN, MASSA PROVENIENTE DE ARROZ E SEM MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO – TIPO DE MACARRÃO: PADRE NOSSO, EMBALAGEM TRANSPARENTE DE 500G. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.	PACOTE
18	PÃO CASEIRO, PACOTE COM 10 UNIDADES, PESO TOTAL MÍNIMO DE 500 G – PÃO ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO, ÁGUA E FERMENTO, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO, ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE MOFO OU OUTRAS ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, COM FABRICAÇÃO RECENTE, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E ADEQUADA AO TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PACOTE
19	AMIDO DE MILHO 500 G – PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS, PARASITAS E IMPUREZAS, LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. EMBALAGEM PRIMÁRIA ORIGINAL DE FÁBRICA, ÍNTEGRA E LACRADA, CONTENDO 500 G DO PRODUTO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE
20	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, EXTRA FORTE, 250 G – CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TIPO EXTRA FORTE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA ALUMINIZADA, LACRADA, A VÁCUO, CONTENDO 250 G DO PRODUTO, QUE GARANTA A CONSERVAÇÃO DE SUAS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. DEVERÁ CONTER ROTULAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 16 (DEZESSEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE
21	LEITE DE SOJA EM PÓ, SABOR ORIGINAL, SEM LACTOSE, 300 G – ALIMENTO EM PÓ À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, SABOR ORIGINAL, ENRIQUECIDO COM CÁLCIO, FERRO, FÓSFORO, ZINCO E VITAMINAS A, B1, B2, B6, B12, D E ÁCIDO FÓLICO. DEVERÁ SER ISENTO DE LACTOSE E ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE QUANTO À COMPOSIÇÃO, ROTULAGEM E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. NÃO DEVERÁ CONTER GLÚTEN, CONFORME DECLARAÇÃO NO RÓTULO. EMBALAGEM PRIMÁRIA ORIGINAL DE FÁBRICA, ÍNTEGRA, LACRADA E SEM AMASSADOS OU DANOS QUE COMPROMETAM A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, CONTENDO 300 G. DEVERÁ APRESENTAR NO RÓTULO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE
22	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE, SABOR ORIGINAL, 400 G – PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE LEITE INTEGRAL, COM ADIÇÃO DA ENZIMA LACTASE, RICO EM CÁLCIO, FERRO, FÓSFORO, ZINCO E VITAMINAS A, B1, B2, B6, B12, D E ÁCIDO FÓLICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, ÍNTEGRA, LACRADA E LIVRE DE AVARIAS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO, CONTENDO 400 G. DEVERÁ APRESENTAR RÓTULO COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NA DATA DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE REMANESCENTE MÍNIMO DE 80% DO PRAZO TOTAL INDICADO PELO FABRICANTE.	UNIDADE
23	LEITE EM PÓ INTEGRAL EMB. DE 1KG LEITE EM PÓ INTEGRAL (1KG) - PRODUTO INDUSTRIALIZADO EM PÓ DE LEITE BOVINO, INTEGRAL, COM TEOR DE PROTEÍNA MINIMA DE 26GRAMAS POR 100 GRAMAS DO PRODUTO, ENRIQUECIDO COM FERRO, ZINCO E VITAMINAS A, B6, C, D, E, COBRE E CÁLCIO. CONSTAR NO RÓTULO A COMPOSIÇÃO QUÍMICA E NUTRICIONAL PARA 100G, EMBALADO EM EMBALAGENS DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER CONSTITUIDO CONFORME INDICAÇÃO NA ROTULAGEM, DEVERÁ SATISFAZER AOS PADRÕES DE LEITE INTEGRAL, CONTENDO ALÉM DOS MACRONUTRIENTES (CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS E GORDURAS), NÃO CONSTAR SORO DE LEITE, EXCETO GORDURA TRANS, AS GORDURAS SATURADAS NÃO DEVERÃO ULTRAPASSAR 3,8G POR PORÇÃO. CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA;	UNIDADE
24	LEITE EM PÓ DESNATADO, 500G – PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE LEITE DE VACA, NA FORMA DE PÓ, COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA, EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE E A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA ORIGINAL DE FÁBRICA, ÍNTEGRA, LACRADA E ADEQUADA À CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, CONTENDO 1 KG. DEVERÁ APRESENTAR RÓTULO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 (DEZ) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE

Este documento é cópia do original assinado digitalmente.
Para conferir o original, acesse o site sign.silgov.com.br e informe o código 57BOKE8

25	CARNE BOVINA DE 1ª MOÍDA.CONGELADA, MOÍDA. CARNE BOVINA, DE 1º TIPO COXÃO MOLE, PATINHO OU FRALDINHA, CONGELADA, SEM GORDURA, SEM PELANCA, SEM O SEBO, COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICO. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE ATÓXICA, CONTENDO 1 KG. NA ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE. IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE MÍNIMA DE 150 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA, LAUDO MICROBIOLÓGICO E FÍSICO/QUÍMICO	QUILOGRAMA
26	FILÉ DE PEITO DE FRANGO: BANDEJA C/ 1 KG DE FILÉ DE PEITO SEM OSSO. PRODUTO INDUSTRIALIZADO, LIVRE DE IMPUREZAS E MICRORGANISMOS QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSOS. COR: AMARELO – ROSADA, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS. APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, SEM CARACTERÍSTICAS DE RECONGELAMENTO(PEDRINHAS DE GELO CRISTALIZADAS NA EMBALAGEM). O ÍNDICE DE DESCONGELAMENTO (PERDAS COM DEGELO) NÃO PODE ULTRAPASSAR 30%. CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. COM REGISTRO EM ÓRGÃO ESPECÍFICO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS.	QUILOGRAMA
27	PEITO DE FRANGO SEM PELE E OSSO EM BIFES - PEITO DE FRANGO SEM PELE E OSSO EM BIFES, SEM TEMPERO, CONGELADO E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. DEVE TER CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DE FRANGO FRESCO (COR, CHEIRO E ASPECTO). O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ ESTÁ EXPRESSO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA E DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 80% DE SUA VALIDADE NO ATO DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DEVE TER O CARIMBO DO SIF OU SIE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME DE ALTA BARREIRA EM PACOTES DE 1 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA E NOME DO FABRICANTE COM CNPJ, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO PERTINENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO.	QUILOGRAMA

2.3 Caso a fabricante ou revendedora faça um número de cadastro superior ao indicado neste edital, os que excederem serão automaticamente cancelados por ordem de cadastro.

2.4 Não serão analisadas as fichas técnicas que já vigorem na relação de pré-qualificados por tempo inferior a 12 meses, salvo se com o intuito de renovação, em Ciclo de Análise imediatamente anterior ao fim da validade da pré-qualificação.

2.5 A pré-qualificação terá validade máxima de 12 meses, podendo ser atualizada a qualquer tempo, respeitados os Ciclos de Análise.

3. DOS CICLOS DE ANÁLISE

3.1 Para cada ciclo de análise, as participantes deverão enviar ao setor de almoxarifado os seguintes documentos: Contratos social da proponente; documento de identificação dos sócios; 01 (um) amostra do produto da marca a qual pretende qualificar, a ficha técnica que deverá conter as informações mínimas para que a comissão de análise consiga chegar a uma conclusão.

3.2 O recebimento das amostras cadastradas em cada Ciclo de Análise será realizado obrigatoriamente de forma **presencial**, no Almoxarifado Central localizado a Rua Monsenhor Linhares, 190, Centro, Groaíras-CE, CEP: 62.190-000. A divulgação da relação com as marcas aprovadas será publicada em até 10(dez) dias uteis, após o início do Ciclo de Análise, no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Groaíras-CE, Portal Nacional de Contratações Públicas e o Portal de Licitações do Tribunal de Contas do Estado do Ceará.

3.2.1 O período definido no item 3.2 deste edital poderá ser prorrogado uma única vez, a critério da Administração Pública, desde que expressamente justificada e que não adentre o período de análise seguinte, resguardando a trimestralidade de cada Ciclo de Análise.

3.3 As datas para o **primeiro Ciclo de Análise** são as seguintes:

3.3.1 A entrega das amostras dos produtos deverão ocorrer até o décimo quinto dia útil subsequente a data da publicação deste edital no no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Groaíras-CE, Portal Nacional de Contratações Públicas e o Portal de Licitações do Tribunal de Contas do Estado do Ceará**.**

3.3.2 As fichas técnicas cadastradas após o décimo quinto dia serão avaliadas no Ciclo de Análise subsequente.

3.4 Os próximos Ciclos de Análise ocorrerão conforme itens 2.1.1 e 2.1.2 deste edital, com

Este documento é cópia do original assinado digitalmente.
Para conferir o original, acesse o site sign.silgov.com.br e informe o código 57BOKE8

datas a serem informadas no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Groaíras-CE, Portal Nacional de Contratações Públicas e o Portal de Licitações do Tribunal de Contas do Estado do Ceará.

4. DA AVALIAÇÃO DAS FICHAS TÉCNICAS

4.1 A avaliação das marcas será realizada por meio de Comissão Especial, composta por servidores da Prefeitura Municipal de Groaíras, a ser constituída em ato específico.

4.1.1 Os membros da Comissão Especial não poderão possuir vínculo societário, comercial ou técnico com fabricantes, produtores, fornecedores ou distribuidores dos gêneros alimentícios objeto deste edital, nem manter qualquer situação que configure conflito de interesses.

4.1.2 O julgamento das fichas técnicas terá caráter **estritamente objetivo**, limitando-se à verificação do atendimento e do grau de aderência às especificações técnicas estabelecidas neste Edital.

4.1.3 A Comissão Especial analisará e atribuirá pontuação às fichas técnicas apresentadas, considerando exclusivamente os **critérios técnicos mensuráveis**, vedada qualquer avaliação subjetiva ou discricionária.

4.2 DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E PONTUAÇÃO

4.2.1 A avaliação das amostras apresentadas pelas empresas interessadas será realizada mediante critérios objetivos, previamente estabelecidos, considerando as características técnicas, físicas, sensoriais, nutricionais, sanitárias e de apresentação dos gêneros alimentícios, de modo a verificar sua compatibilidade com as especificações estabelecidas neste edital e sua adequação ao consumo na alimentação escolar.

4.2.2 A pontuação será atribuída individualmente a cada amostra, observando-se os seguintes critérios:

I – CONFORMIDADE TÉCNICA COM AS ESPECIFICAÇÕES DO ALIMENTO (0 A 30 PONTOS)

Avalia o grau de atendimento do produto às características e exigências técnicas estabelecidas para cada gênero alimentício:

a) Atendimento integral às especificações técnicas obrigatórias, incluindo tipo, classificação, composição, características e demais requisitos específicos do produto – até 15 pontos;

b) Compatibilidade da apresentação, forma de acondicionamento, peso, volume e unidade de fornecimento com as exigências estabelecidas – até 10 pontos;

c) Clareza, completude e coerência das informações constantes na embalagem, rótulo e documentação técnica apresentada – até 5 pontos.

II – QUALIDADE SENSORIAL E CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (0 A 25 PONTOS)

Avalia as características sensoriais dos produtos, considerando sua adequação ao consumo humano e às exigências de qualidade dos alimentos destinados à alimentação escolar:

a) Aparência geral, coloração e aspecto visual compatíveis com as características próprias do gênero alimentício – até 5 pontos;

b) Odor característico do produto, sem presença de cheiros estranhos, desagradáveis, de fermentação, deterioração ou quaisquer outros indicativos de alteração – até 5 pontos;

c) Textura, consistência e integridade física compatíveis com a natureza e as características próprias do alimento – até 10 pontos;

d) Ausência de alterações perceptíveis, impurezas, corpos estranhos, sinais de deterioração ou outras características que comprometam a qualidade e a aceitabilidade do produto – até 5 pontos.

III – QUALIDADE SANITÁRIA, INTEGRIDADE E SEGURANÇA DO ALIMENTO (0 A 20 PONTOS)

Avalia as condições de segurança e adequação sanitária dos produtos apresentados, considerando sua destinação ao consumo por crianças e adolescentes no ambiente escolar:

Este documento é cópia do original assinado digitalmente.
Para conferir o original, acesse o site sign.silgov.com.br e informe o código 57BOKE8

a) Atendimento às normas sanitárias e regulamentações aplicáveis ao gênero alimentício, especialmente aquelas estabelecidas pelos órgãos competentes – até 8 pontos;

b) Integridade da embalagem, ausência de violação, vazamentos, perfurações, amassamentos que comprometam o produto ou quaisquer sinais de acondicionamento inadequado – até 5 pontos;

c) Adequação das condições de conservação, armazenamento e transporte, considerando a natureza do produto e as exigências de temperatura e proteção aplicáveis – até 4 pontos;

d) Identificação de lote, prazo de validade, data de fabricação e demais informações obrigatórias de rastreabilidade e controle sanitário – até 3 pontos.

IV – ROTULAGEM, IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (0 A 15 PONTOS)

Avalia a adequação das informações disponibilizadas ao consumidor e o atendimento às exigências de rotulagem dos alimentos:

a) Identificação clara do fabricante, marca, denominação de venda e origem do produto – até 4 pontos;

b) Apresentação das informações nutricionais, lista de ingredientes e demais informações obrigatórias, conforme a legislação aplicável – até 5 pontos;

c) Identificação de alergênicos, presença ou ausência de glúten e demais advertências obrigatórias, quando aplicáveis – até 3 pontos;

d) Legibilidade, clareza, organização e adequação das informações constantes na embalagem – até 3 pontos.

V – QUALIDADE DA APRESENTAÇÃO, CONSERVAÇÃO E ADEQUAÇÃO AO USO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (0 A 10 PONTOS)

Avalia a adequação geral do produto à finalidade a que se destina, considerando as necessidades da alimentação escolar:

a) Adequação da apresentação comercial e do acondicionamento à rotina de recebimento, armazenamento, manipulação e distribuição da alimentação escolar – até 4 pontos;

b) Compatibilidade das características do produto com sua utilização no preparo das refeições previstas para a alimentação escolar – até 3 pontos;

c) Condições gerais de conservação, apresentação e manutenção da qualidade do alimento durante o período de armazenamento, observadas as características próprias do produto – até 3 pontos.

PONTUAÇÃO TOTAL: 100 (CEM) PONTOS.

A avaliação será realizada por comissão ou equipe técnica designada pela Administração, mediante análise individualizada de cada amostra, com registro dos resultados obtidos e das justificativas correspondentes à pontuação atribuída.

Para fins de pré-qualificação, será considerada APROVADA a amostra que obtiver pontuação igual ou superior a 70 (setenta) pontos, desde que atenda integralmente às especificações técnicas obrigatórias deste edital e não apresente qualquer característica que comprometa sua qualidade, integridade ou segurança sanitária.

A obtenção de pontuação mínima não afasta a obrigatoriedade de atendimento aos requisitos técnicos e sanitários essenciais. Assim, a constatação de desconformidade em característica obrigatória, de alteração sensorial indicativa de deterioração ou de condição que comprometa a segurança do alimento implicará a reprovação da respectiva amostra, independentemente da pontuação alcançada.

4.3. DA DESTINAÇÃO DAS AMOSTRAS APRESENTADAS

4.3.1. As amostras apresentadas pelas empresas interessadas serão submetidas a procedimentos de avaliação técnica, física e sensorial, podendo envolver análise visual, olfativa, tátil e, quando necessário e tecnicamente pertinente, procedimentos de abertura, fracionamento, manipulação e verificação das características internas dos produtos, incluindo a análise de odor, textura, consistência, coloração, integridade e demais propriedades específicas

Este documento é cópia do original assinado digitalmente.
Para conferir o original, acesse o site sign.silgov.com.br e informe o código 57BOKE8

de cada gênero alimentício.

4.3.2. Em razão da natureza dos procedimentos de avaliação, especialmente daqueles que exigem a abertura das embalagens, o manuseio direto e a eventual utilização parcial ou integral dos produtos, fica expressamente estabelecido que as amostras apresentadas não serão devolvidas às empresas interessadas, independentemente do resultado da avaliação ou da aprovação ou reprovação do produto no procedimento de pré-qualificação.

4.3.3. A não devolução justifica-se pela impossibilidade de assegurar a manutenção das condições originais de higiene, integridade, conservação, inviolabilidade e segurança dos produtos após sua submissão aos procedimentos de análise, uma vez que tais procedimentos poderão comprometer sua embalagem, acondicionamento e condições adequadas para posterior consumo ou comercialização.

4.3.4. Dessa forma, a apresentação das amostras implica ciência e concordância expressa da empresa interessada quanto à sua utilização exclusiva para fins de avaliação técnica e sensorial no procedimento de pré-qualificação, não sendo devido qualquer ressarcimento, indenização ou restituição em razão de sua utilização, abertura, manipulação, consumo parcial ou descarte pela Administração.

4.3.5. Após a conclusão dos procedimentos de avaliação, as amostras remanescentes serão destinadas ao descarte adequado, observadas as condições sanitárias e ambientais aplicáveis, não podendo ser reutilizadas para consumo ou redistribuição caso tenham sido submetidas a procedimentos que comprometam sua integridade ou segurança alimentar.

5. DA NOTA FINAL E APROVAÇÃO

5.1. As fichas técnicas receberão nota final de 0 (zero) a 100 (cem) pontos, resultante da soma das pontuações atribuídas nos critérios acima.

5.2. Serão consideradas pré-qualificadas as fichas técnicas que obtiverem nota mínima igual ou superior a 70 (setenta) pontos, desde que atendidas todas as especificações técnicas obrigatórias.

6. DISPOSIÇÕES COMPLEMENTARES

6.1. A Comissão poderá realizar diligências exclusivamente para esclarecimento de informações constantes da ficha técnica, vedada a inclusão de novos dados ou a substituição do modelo apresentado.

6.2. A participação dos interessados limitar-se-á ao envio das fichas técnicas e documentos exigidos, não sendo admitida defesa oral ou apresentação de amostras nesta fase, salvo se expressamente prevista no edital.

7. DA DIVULGAÇÃO DAS MARCAS APROVADAS

7.1. O setor de licitação de Groaíras publicará a relação das marcas aprovadas de cada Ciclo de Análise no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Groaíras-CE, Portal Nacional de Contratações Públicas e o Portal de Licitações do Tribunal de Contas do Estado do Ceará.

7.2. Do resultado da relação das marcas aprovadas de cada Ciclo de Análise caberá recurso no prazo de 3 (três) dias úteis a contar da data da publicação da referida relação em sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Groaíras-CE, Portal Nacional de Contratações Públicas e o Portal de Licitações do Tribunal de Contas do Estado do Ceará.

7.3. Os eventuais recursos devem ser protocolados através do endereço eletrônico licitacao@groairas.ce.gov.br nos termos da legislação vigente.

7.4. Os recursos serão recepcionados apenas na forma do item 7.3. Recursos intempestivos ou in-terpostos de forma diversa da prevista no item anterior não serão apreciados.

7.5. Havendo interposição de recursos, a Comissão de Avaliação terá até 10 (dez) dias úteis

Este documento é cópia do original assinado digitalmente.
Para conferir o original, acesse o site sign.silgov.com.br e informe o código 57BOKE8

para rever o ato ou encaminhar o recurso à autoridade superior, que então decidirá pelo provimento ou não do recurso, devendo ser publicado o resultado dos recursos sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Groaíras-CE, Portal Nacional de Contratações Públicas e o Portal de Licitações do Tribunal de Contas do Estado do Ceará.

7.6. Fica resguardada por este Edital, a faculdade, em qualquer fase do processo, de promover ampla diligência destinada a esclarecer ou complementar sua instrução, inclusive a solicitação, a órgãos e entidades competentes, de elaboração de pareceres técnicos destinado a fundamentar as decisões da Comissão de Avaliação e da Secretaria Municipal da Educação Básica.

8. DA AQUISIÇÃO DAS MARCAS SELECIONADAS

8.1. A divulgação das marcas selecionadas será feita com base nas amostras aprovadas pela Comissão de Avaliação, de acordo com este edital.

8.2. A relação das marcas selecionadas não obriga sua aquisição, podendo essa ser suspensa a qualquer momento pela SME até a data da assinatura do contrato.

8.3. A possível aquisição dos produtos selecionadas será feita conforme necessidade do município, preferencialmente por meio de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico (critério de menor preço), nos termos da Lei nº 14.133/2021.

8.4. As futuras aquisições serão realizadas considerando somente as marcas dos gêneros alimentícios previamente qualificados, nos termos deste edital.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. Os casos omissos relativos ao presente Edital serão resolvidos pela Comissão de Avaliação e autoridade superior.

9.2. Quaisquer modificações no processo de fabricação ou característica das amostras entregues para pré-qualificação deverá ser informado à Comissão de Avaliação.

9.3. Será cancelada a pré-qualificação nas seguintes hipóteses, sem prejuízo das penalidades eventualmente aplicáveis:

I - ocorrência de fraude ou falsidade nas declarações ou provas documentais apresentadas no processo de pré-qualificação;

II - constatação de discrepância relevante entre os resultados dos exames realizados nas amostras avaliadas e as obtidas com o uso e/ou em avaliações posteriores;

III - quando o item aprovado deixar de atender a qualquer exigência de julgamento do item 4.2 feita pelo Município no respectivo edital de pré-qualificação;

IV - quando a fabricação se torne comprovadamente descontinuada;

V - quando presentes razões de interesse público, devidamente justificadas e comprovadas.

9.4.Dúvidas serão respondidas exclusivamente por meio do e-mail: licitacao@groairas.ce.gov.br.

Groaíras-CE, 11 de novembro de 2026.

JOSÉ MARIA XIMENES LIMA
Secretária Municipal da Educação

Este documento é cópia do original assinado digitalmente.
Para conferir o original, acesse o site sign.silgov.com.br e informe o código 57BOKE8



TERMO DE ASSINATURA ELETRÔNICA AVANÇADA

O presente documento foi assinado eletronicamente por meio da plataforma SilGov – Sistema Integrado de Licitações, utilizando mecanismo de Assinatura Eletrônica Avançada, nos termos do art. 4º, inciso II, da Lei nº 14.063/2020.

A assinatura eletrônica avançada adotada:

- Está vinculada de forma inequívoca ao signatário;
- Permite a identificação do autor da assinatura;
- Garante a integridade do documento por meio de hash criptográfico (algoritmo SHA-256);
- Possibilita a detecção de qualquer alteração posterior ao ato de assinatura.

O certificado utilizado enquadrando-se como assinatura eletrônica avançada válida, conforme Lei nº 14.063/2020 e Medida Provisória nº 2.200-2/2001, sendo admitida pelas partes como meio legítimo de comprovação de autoria e integridade.

Data da assinatura digital:
11/11/2026

Hash criptográfico do documento:
af611f8e30b5a80230801b4d2bc4e89a540cb9d0da85f195e5ce940b8d49ef31

A autenticidade deste documento pode ser confirmada informando o código 57BOKE8 por meio do endereço eletrônico:
https://sign.silgov.com.br/57BOKE8/verify