



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREFÂMBULO

A Prefeitura do Município de Reriutaba/CE, através do Órgão Gerenciador da origem desta licitação, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação, a qual será conduzida pelo(a) Pregoeiro(a) auxiliado(a) pela equipe de apoio, designados pela Portaria nº 020123.02, de 02 de janeiro de 2023, juntada ao processo administrativo de que trata esta licitação, norteando-se pelas disposições contidas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

MODALIDADE LICITATÓRIA:

PREGÃO

FORMA:

ELETRÔNICO

NÚMERO DO PROCESSO:

PE/01/211222/SEA

ESPÉCIE:

COMUM

PARA SRP

COMUM DE ENGENHARIA

ÓRGÃO GERENCIADOR:

Secretaria de Administração e Finanças

ÓRGÃO PARTICIPANTE:

**Secretaria de Educação
Secretaria de Saúde
Secretaria de Assistência Social
Secretaria de Desenvolvimento Econômico
Secretaria de Infraestrutura e Transporte
Secretaria de Esporte e Juventude
Secretaria de Cultura
Secretaria de Meio Ambiente e Turismo
Secretaria de Segurança Pública**

DATAS E HORÁRIOS DA LICITAÇÃO:

**Início do Recebimento das Propostas e Documentos de Habilitação:
27/01/2023 ÀS 08H00M**

**Encerramento do Recebimento das Propostas e Habilitação:
09/02/2023 ÀS 17H00M**

**Abertura da Licitação:
10/02/2023 ÀS 09H00M**

**Início da Sessão de Disputa de Lances:
10/02/2023 ÀS 09H30M**

REFERÊNCIA DE TEMPO:

Horário Oficial de Brasília/DF

LOCAL DE REALIZAÇÃO DO CERTAME (Sistema Eletrônico):

<https://bll.org.br>

LOCAL DE ACESSO AO EDITAL E ANEXOS:

1 - <https://bll.org.br>

2 - <https://www.reriutaba.ce.gov.br>

3 - <https://licitacoes.tce.ce.gov.br>

4 - **Rua Osvaldo Honório Lemos, 176 - Centro, Reriutaba - CE.**

E-MAIL DO SETOR DE LICITAÇÃO:

licitareriutaba@gmail.com

DIA E HORÁRIO DE EXPEDIENTE DO SETOR DE LICITAÇÕES:

SEGUNDA À SEXTA – DE 08H30M ÀS 12H00M E DE 14H00M ÀS 17H00M





TIPO DE LICITAÇÃO:		
<input checked="" type="checkbox"/> MENOR PREÇO	<input type="checkbox"/> MAIOR DESCONTO	
CRITÉRIO DE JULGAMENTO:		
<input type="checkbox"/> ITEM	<input checked="" type="checkbox"/> GRUPO	
FORMA DE FORNECIMENTO:		
<input checked="" type="checkbox"/> PARCELADO	<input type="checkbox"/> POR DEMANDA	<input type="checkbox"/> INTEGRAL
MODO DE DISPUTA:		
<input type="checkbox"/> ABERTO	<input checked="" type="checkbox"/> ABERTO E FECHADO	
TIPO DE COTA CONFORME ART. 48, DA LC Nº 123/06, ALTERADA PELA LC Nº 147/14:		
<input checked="" type="checkbox"/> COTA PRINCIPAL	<input checked="" type="checkbox"/> COTA RESERVADA	<input type="checkbox"/> COTA EXCLUSIVA

GLOSSÁRIO

- Na hipótese de não haver expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo(a) Pregoeiro(a).
- Sempre que as palavras ou siglas indicadas abaixo aparecerem neste instrumento de Edital, ou em quaisquer de seus anexos, terão os seguintes significados:
 - * **PMR:** Prefeitura Municipal de Reriutaba/CE;
 - * **ME:** Microempresa;
 - * **EPP:** Empresa de Pequeno Porte;
 - * **MEI:** Microempreendedor Individual;
 - * **DOU:** Diário Oficial da União;
 - * **DOE:** Diário Oficial do Estado;
 - * **TCE:** Tribunal de Contas do Estado do Ceará;
 - * **LC:** Lei Complementar;
 - * **BLL:** Bolsa de Licitações do Brasil - Órgão provedor do sistema, entidade conveniada com esta municipalidade, mediante Termo de Apoio Técnico-Operacional em vigor.

CONDIÇÕES

1. DO OBJETO

1.1. Constitui o objeto da presente licitação a escolha da proposta mais vantajosa para: **Aquisição de gêneros alimentícios para suprir necessidades diversas Secretarias do Município de Reriutaba/CE, para o exercício de 2023**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. A licitação será dividida em Grupos, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se a licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o **menor preço por grupo**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a demanda desta licitação, estão programadas em dotação orçamentária prevista no Orçamento Geral deste Órgão, conforme a classificação abaixo discriminada:

SECRETARIA MUNICIPAL DE	FONTES DE RECURSOS	DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS	ELEMENTOS DE DESPESAS
ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS	Próprio	0301.04.122.0002.2.008	3.3.90.30.00
EDUCAÇÃO	Próprio	0501.12.122.0002.2.014	
SAÚDE	- Próprio -Manutenção da atenção primaria	0601.10.122.0002.2.038 0601.10.301.0009.2.040 0601.10.302.0010.2.041	





	Manutenção da atenção secundária	
ASS. SOCIAL	Criança Feliz Proteção Social Básica (PSB) Conselho Tutelar Próprio	0702.08.243.0037.2.051 0702.08.244.0033.2.053 0701.08.243.0020.2.047 0701.08.122.0002.2.045
DESENV. ECONÔMICO	Próprio	0801.04.122.0002.2.063
INFRAESTRUTURA E TRANSPORTE	Próprio	0901.04.122.0002.2.069
ESPORTE	Próprio	1001.04.122.0002.2.075
CULTURA	Próprio	1101.13.122.0029.2.078
MEIO AMBIENTE E TURISMO	Próprio	1201.04.122.0002.2.081
SEGURANÇA	Próprio	0401.04.122.0002.2.012

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. A Licitante deverá se credenciar no Sistema Eletrônico de Licitações da **Bolsa de Licitações do Brasil (BLL)**, através do endereço eletrônico <https://bll.org.br>, designando pessoa responsável para operar o sistema com as devidas credenciais, na forma do que dispõe as instruções constantes do regulamento próprio da provedora do sistema.

3.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade da licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.3. A licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.4. Qualquer dúvida em relação do acesso ao Sistema Eletrônico de Licitações, poderá ser esclarecida junto à provedora do sistema.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão os interessados:

4.1.1. Os interessados em participar deste Pregão deverão estar credenciados junto ao Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações do Brasil (BLL), e ainda deverão estar regularmente estabelecidos no País, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, conforme disposto no respectivo ato constitutivo em vigor, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

4.2. Não poderão participar deste Pregão os interessados:

- 4.2.1. Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;
- 4.2.2. Que estejam proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 4.2.3. Que tenham em comum mesmo preposto ou procurador;
- 4.2.4. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 4.2.5. Que se enquadrem nas vedações previstas no art. 9º da Lei Federal nº 8.666/93;
- 4.2.6. Empresas que se encontrem sob processo de recuperação judicial ou extrajudicial, falência, concordata, dissolução.

4.2.6.1. É possível a participação de empresas em recuperação judicial nessa





licitação, desde que amparadas em certidão emitida pela instância judicial competente, evidenciando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório.

4.2.7. Sobre a forma de Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.2.8. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.3. Participantes com Tratamento Jurídico Diferenciado neste Pregão:

4.3.1. Será concedido tratamento jurídico diferenciado nesta licitação para as empresas estabelecidas na forma do que dispõe o art. 3º, da Lei Complementar nº 123/06, assim tipificadas:

4.3.1.1. Microempresa;

4.3.1.2. Empresas de Pequeno Porte;

4.3.1.3. Microempreendedor Individual – MEI;

4.3.1.4. Sociedades Cooperativas, mencionadas no art. 34 da Lei Federal nº 11.488/07.

4.3.2. Será garantido como critério de desempate, preferência de contratação para as empresas com tratamento jurídico diferenciado na forma do que dispõe o art. 44 da Lei Complementar nº 123/06.

4.3.3. Não poderão se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado, as empresas que se encontrem impedidas na forma do que dispõe o §4º, do art. 3º, da Lei Complementar nº 123/06 ou que NÃO APRESENTAR a declaração de enquadramento exigida nos critérios de habilitação constante deste Edital.

4.4. Condicionantes de participação neste Pregão por Tipo de Cota:

4.4.1. As licitantes com tratamento jurídico diferenciado na forma do que dispõe o art. 48, da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, estarão condicionadas à participação nesta licitação, sob a classificação dos seguintes tipos de cota:

4.4.1.1. **Cota Principal: OS GRUPOS 01, 03, 05, 07 e 09**, será de livre participação entre quaisquer interessados.

4.4.1.2. **Cota Reservada: OS GRUPOS 02, 04, 06, 08, 10 e 12**, será de participação reservada entre as empresas com tratamento jurídico diferenciado.

4.4.2. Caso a empresa com tratamento jurídico diferenciado, apresente proposta para a cota principal, essa deverá ser apresentada separadamente da proposta da cota reservada.

4.4.3. Caso não haja vencedor para a cota destinada às empresas com tratamento jurídico diferenciado, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou, diante de sua recusa, as licitantes remanescentes, desde que pratiquem o mesmo preço da cota principal e que seja aceitável pela Administração.

4.4.4. Se a licitante vencer cotas de mesmo teor, a adjudicação delas, deverá ocorrer pela de menor preço.

4.4.5. No caso de exigência de amostras, a licitante que vencer a cota reservada e a cota principal, ficará obrigada a apresentar apenas por uma delas, em razão de objeto idêntico.

5. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

5.1. A sessão eletrônica será conduzida pelo(a) Pregoeiro(a), com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

a) Conduzir a sessão pública;

b) Receber, examinar e decidir as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao edital e aos anexos;

c) Verificar a conformidade da proposta em relação aos requisitos estabelecidos no





- edital;
- d) Coordenar a sessão pública e o envio de lances;
 - e) Verificar e julgar as condições de habilitação;
 - f) Receber, examinar e decidir os recursos e encaminhá-los à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
 - g) Indicar o vencedor do certame;
 - h) Encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade competente e propor a sua homologação.
 - i) A qualquer tempo e quando for o caso, abrir diligência para sanar dúvidas relacionadas as propostas e a documentação de habilitação, a fim de instruir o processo administrativo, e ainda, apurar irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ESCRITA E DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA ELETRÔNICA (LANÇE INICIAL)

6.1. Apresentação da PROPOSTA ESCRITA:

6.1.1. As licitantes encaminharão, em formato digital, **EXCLUSIVAMENTE** por meio do sistema eletrônico, a Proposta Escrita, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

6.1.2. A Proposta Escrita poderá ser elaborada pelo modelo sugerido, constante dos anexos deste Edital, e deverá ser anexada no sistema eletrônico, obedecendo as seguintes exigências mínimas:

6.1.2.1. Redigida no timbrado da licitante em língua portuguesa, com linguagem clara e concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas;

6.1.2.2. Indicação da Modalidade e o Número da Licitação;

6.1.2.3. Identificação da Licitante, compreendendo a razão social, inscrição no CNPJ, endereço completo - inclusive CEP, número do telefone e e-mail;

6.1.2.4. Identificação do(a) seu(a) Representante Legal, compreendendo o nome completo, inscrição no CPF, número celular e e-mail;

6.1.2.5. Indicação das especificações e características, quantitativos, marca (conforme o caso), do objeto em conformidade com as condições contidas no Termo de Referência, anexo a este Edital;

6.1.2.6. Não poderá conter quantitativo divergente ao determinado neste edital;

6.1.2.7. Indicação do(s) Preço(s) com apenas duas casas decimais após a vírgula, de acordo com a realidade mercadológica, observada a estimativa da Administração constante do Termo de Referência, anexo a este Edital, e ainda, estando nele(s) incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;

6.1.2.7.1. Se porventura, a proposta apresentada conter o preço com mais de duas casas decimais, será considerada para efeito do preço proposto, a regra contida no subitem anterior;

6.1.2.7.2. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os preços numéricos e os preços expressos por extenso, prevalecerão estes últimos;

6.1.2.7.3. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

6.1.2.8. Prazo de validade da proposta não inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação;



6.1.2.9. Carimbo e Assinatura do(a) seu(a) Representante Legal.

6.1.3. O envio da proposta, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha;

6.1.4. Até a abertura da sessão pública, as licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema eletrônico;

6.1.4.1. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

6.1.5. A proposta da licitante melhor classificada somente será disponibilizada para avaliação do(a) Pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6.2. Preenchimento da PROPOSTA ELETRÔNICA (LANÇE INICIAL):

6.2.1. A licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento do formulário específico no sistema eletrônico, para efeito de lances.

6.2.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Licitante.

6.2.3. No(s) preço(s) proposto(s) estará(ão) incluso(s) todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

6.2.4. O(s) preço(s) ofertado(s), tanto na Proposta Escrita, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.2.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

6.2.6. As licitantes poderão retificar o preenchimento da proposta eletrônica até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente o preenchimento.

6.2.7. **É vedada a identificação da licitante antes do término da fase de lances, por qualquer meio ou forma, sob pena de desclassificação e aplicação das sanções cabíveis.**

6.2.8. **Caso a licitante seja a própria fabricante do produto ou em sua razão social haja elementos que possam inferir a identificação da mesma, esta deverá inserir o termo "MARCA PRÓPRIA" no campo reservado à indicação de marca.**

7. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. As licitantes encaminharão, em formato digital, **EXCLUSIVAMENTE** por meio do sistema eletrônico, os documentos de habilitação exigidos neste edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

7.2. O envio dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

7.3. A microempresa, empresa de pequeno porte, sociedade cooperativa mencionada no art. 34 da Lei nº 11.488/07 e o microempreendedor individual – MEI, deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da Lei Complementar nº 123/06.

7.4. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

7.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

7.6. O documento obtido através de sítios oficiais, que esteja condicionado à aceitação via internet, terá sua autenticidade verificada pelo(a) Pregoeiro(a).

7.7. Na hipótese de o documento não constar expressamente o prazo de validade, este deverá ser acompanhado de declaração ou regulamentação do órgão emissor que disponha sobre sua validade. Na ausência de tal declaração ou regulamentação, o documento será considerado





válido pelo prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir da data de sua emissão, quando se tratar de documentos referentes à habilitação fiscal e econômico-financeira.

7.8. Caso haja documentos redigidos em idioma estrangeiro, os mesmos somente serão considerados se forem acompanhados da versão em português firmada por tradutor juramentado, e também consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.

7.9. Até a abertura da sessão pública, as licitantes poderão retirar ou substituir os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema eletrônico;

7.9.1. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

7.10. Os documentos que compõem a habilitação da licitante melhor classificada somente serão disponibilizados para avaliação do(a) Pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

8. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1. Abertura da Sessão:

8.1.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, no local, data e horário previstos no preâmbulo deste Edital.

8.1.2. Incumbirá a licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

8.1.3. Após a abertura da sessão pública, não caberá desistência da proposta, salvo motivo excepcional e devidamente justificado pela licitante, e ainda aceito pelo(a) Pregoeiro(a).

8.2. Classificação das PROPOSTAS ELETRÔNICAS:

8.2.1. O(A) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

8.2.2. **Também será desclassificada a proposta que identifique a licitante, sem prejuízo das sanções aplicáveis.**

8.2.3. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema eletrônico, com acompanhamento em tempo real por todas as licitantes.

8.2.4. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na etapa de aceitação da proposta escrita.

8.3. Formulação de Lances:

8.3.1. Iniciada a etapa competitiva de disputa de lances, o sistema eletrônico ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo considerado como primeiro lance a proposta inicial, onde as licitantes deverão encaminhar lances EXCLUSIVAMENTE por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do preço consignado no registro, **vedada a identificação da licitante.**

8.3.2. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para início da sessão de disputa de lances e as regras estabelecidas neste Edital e seus anexos.

8.3.3. O lance deverá ser ofertado pelo **PREÇO POR GRUPO.**

8.3.4. Cada licitante somente poderá oferecer lance de preço inferior ao último por ela ofertado e registrado pelo sistema.

8.3.5. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo preço, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

8.3.6. Caso a licitante não apresente lances, concorrerá com o preço de sua proposta.





8.3.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e as licitantes.

9. DO MODO DE DISPUTA, DESCONEXÃO DO SISTEMA, CRITÉRIOS DE DESEMPATE E NEGOCIAÇÃO

9.1. Modo de Disputa:

9.1.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "**ABERTO E FECHADO**", em que as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

9.1.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

9.1.3. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor do melhor lance e os com lances até 10% (dez por cento) **superior** àquele, possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos.

9.1.4. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no subitem anterior, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 03 (três), oferecer um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos.

9.1.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará os lances, segundo a ordem **crecente** de vantajosidade.

9.1.6. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos subitens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de 03 (três), na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos.

9.1.7. Poderá o(a) Pregoeiro(a), auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhuma licitante classificada na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

9.1.8. O Sistema informará a proposta de **menor preço** ao encerrar a etapa de disputa de lances.

9.2. Desconexão do Sistema na Etapa de Lances:

9.2.1. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o(a) Pregoeiro(a) no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

9.2.2. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) Pregoeiro(a) persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

9.3. Critérios de Desempate (*empate ficto*):

9.3.1. Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate no(s) item(s) ou grupo(s) da cota principal, no cumprimento do que dispõe os arts. 44 e 45, da Lei Complementar nº 123/06, em benefício às empresas com tratamento jurídico diferenciado.

9.3.2. O sistema detectará a existência de situação de empate ficto com a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, identificando em coluna própria tais empresas, procedendo à comparação com o último lance da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o desempate.

9.3.3. Nessas condições, as propostas das empresas com tratamento jurídico diferenciado, que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) **superior** ao melhor lance, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

9.3.4. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar





um último lance para desempate, obrigatoriamente inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

9.3.5. Caso a empresa com tratamento jurídico diferenciado, melhor classificada, desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes, na mesma condição de tratamento, que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

9.3.6. No caso de equivalência dos preços apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

9.3.7. Os critérios de desempate, estabelecidos anteriormente, não se aplicam quando o melhor lance tiver sido apresentado por empresa com tratamento jurídico diferenciado.

9.3.8. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa "aberto e fechado".

9.3.8.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei Federal nº 8.666/93, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

9.3.8.1.1. No País;

9.3.8.1.2. Por empresas Brasileiras;

9.3.8.1.3. Por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

9.3.8.1.4. Por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

9.3.9. Persistindo o empate, a proposta melhor classificada será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

9.4. Negociação da Proposta:

9.4.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) encaminhará, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado o melhor lance, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

9.4.2. A negociação será realizada por meio do sistema eletrônico, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

9.4.3. Após a negociação do preço, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a etapa de aceitação e julgamento da proposta.

10. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

10.1. Encerrada a etapa de negociação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a(s) proposta(s) classificada(a) em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no §9º do art. 26 do Decreto nº 10.024/19.

10.2. Não será aceita a proposta em condições ilegais, omissões, ou conflitos com as exigências deste Edital.

10.3. Não será aceita a proposta, que se apresentar superior ao preço máximo fixado pela Administração.

10.4. Não será aceita a proposta, que apresentar preço manifestamente inexequível.

10.4.1. Considera-se manifestadamente inexequível a proposta que, comprovadamente, for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, resulte preço global ou unitários simbólicos, irrisórios ou custo zero, incompatíveis com os custos dos insumos e tarifas de mercado, acrescidos dos respectivos encargos.

10.4.2. Para fins de verificação da inexequibilidade dos preços propostos, poderá ser





utilizado como parâmetro de aferição o previsto no §1º do inciso II do art. 48 da Lei Federal nº 8.666/93, seguindo a orientação dada pelo Tribunal de Contas da União – TCU no Acórdão nº 697/2006 – Plenário – Processo nº 019.054/2005-7 – Relator: Min. Ubiratan Aguiar.

10.4.3. Aplicada a regra do art. 48 supracitado, e a licitante apresentar preço presumidamente inexequível, lhe será dada oportunidade de demonstrar a exequibilidade de sua proposta.

10.5. Havendo necessidade de analisar minuciosamente a proposta escrita, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no sistema eletrônico a nova data e/ou horário para a continuidade da mesma.

10.6. O(A) Pregoeiro(a) poderá convocar a licitante para enviar documento digital complementar, **EXCLUSIVAMENTE** por meio do sistema eletrônico, no prazo de **02 (duas) horas**, a contar da solicitação, sob pena de não aceitação da proposta. O(A) Pregoeiro(a), conforme o caso e a seu critério, poderá estabelecer prazo superior.

10.6.1. É facultado ao(a) Pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no sistema eletrônico pela licitante, antes de findo o prazo.

10.7. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligência, com vistas ao saneamento da proposta, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema eletrônico com, no mínimo, **24 (vinte e quatro) horas** de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

10.8. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o(a) Pregoeiro(a) verificará a habilitação da licitante, observada as exigências contidas neste Edital para tanto.

11. DA HABILITAÇÃO

11.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação da licitante detentora da proposta classificada em primeiro lugar, o(a) Pregoeiro(a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica junto ao TCU no seguinte endereço eletrônico: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>.

11.1.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do art. 12 da Lei Federal nº 8.429/92, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

11.1.2. Constatada a existência de sanção, o(a) Pregoeiro(a) reputará a licitante inabilitada, por falta de condição de participação.

11.1.3. Não ocorrendo a inabilitação por força das situações acima mencionadas, a documentação de habilitação das licitantes então será verificada, conforme demais exigências previstas adiante.

11.2. Exigências quanto à HABILITAÇÃO JURÍDICA:

11.2.1. Cédula de Identidade do(s) administrador(s).

11.2.2. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

11.2.3. No caso de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldomicroempreendedor.gov.br;

11.2.4. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

11.2.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas a respectiva sede, acompanhada de prova da indicação dos seus





administradores;

11.2.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764/71;

11.2.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

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

11.3. Exigências quanto à REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

11.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;

11.3.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários Federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados.

11.3.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;

11.3.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/43;

11.3.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação;

11.3.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

11.3.6.1. Caso a licitante seja considerada isenta dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

11.3.7. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

11.3.8. Caso a licitante detentora da proposta classificada em primeiro lugar, seja qualificada como microempresa, empresa de pequeno porte, sociedade cooperativa mencionada no art. 34 da Lei nº 11.488/07 e o microempreendedor individual – MEI, conforme o caso, deverá encaminhar a documentação de habilitação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, ainda que haja alguma restrição, nos termos do que dispõe o art. 43, §1º da Lei Complementar nº 123/06, sob pena de inabilitação.

11.3.8.1. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante com tratamento jurídico diferenciado na forma do que dispõe a Lei Complementar nº 123/06, seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

11.4. Exigências quanto à QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.

11.4.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

11.4.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

11.4.2.1. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial de abertura;

11.4.2.2. Caso a licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser





acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112º da Lei Federal nº 5.764/71, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

11.5. Exigências quanto à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

11.5.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado.

11.5.1.1. Para fins da comprovação de aptidão para o fornecimento de bens, o(s) atestado(s) deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

11.5.1.1.1. Deverá haver comprovação de fornecimento indicando no(s) atestado(s), produtos relativos ao objeto do lote proposto.

11.5.1.1.2. O(s) atestado(s) deverá(ão) referir-se a fornecimento no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária, especificadas no contrato social vigente;

11.5.1.1.3. Caso o(s) atestado(s) não explicitar com clareza os produtos relativos ao fornecimento, este(s) deverá(ão) ser acompanhado(s) do(s) respectivo(s) contrato(s) ou instrumento congênere que comprove o objeto da contratação;

11.5.1.1.4. O(s) atestado(s) deverá(ão) conter a identificação da pessoa jurídica emitente, bem como, o nome e assinatura do responsável emissor, e ainda o cargo e telefone para contato.

11.6. Outras Exigências de Habilitação

11.6.1. Declaração para fins de cumprimento ao estabelecido na Lei Federal nº 9.854, de 27-10-1999, publicada no DOU de 28.10.1999, e ao inciso XXXIII, do artigo 70, da Constituição Federal, que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem emprega menores de 16 (dezesseis) anos em trabalho algum, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme modelo anexo a este edital.

11.6.2. Declaração que está ciente e concorda com as condições e critérios de habilitação contidos no Edital e seus anexos, conforme modelo anexo a este edital.

11.6.3. Declaração de Tratamento Jurídico Diferenciado nos termos do que dispõe a Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, conforme modelo anexo a este edital.

11.6.3.1. A apresentação da declaração mencionada no subitem anterior é facultativa e deverá ser entregue tão-somente pelas licitantes efetivamente enquadradas, que pretendam se beneficiar do regime legal diferenciado e que não tenham sido alcançadas por alguma hipótese de exclusão do tratamento jurídico diferenciado.

11.6.3.2. Caso a licitante detentora da proposta classificada em primeiro lugar, seja qualificada como microempresa, empresa de pequeno porte, sociedade cooperativa mencionada no art. 34 da Lei nº 11.488/07 e microempreendedor individual – MEI, conforme o caso, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pela licitante, mediante apresentação de justificativa.

11.6.3.3. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação da licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação das licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra empresa qualificada





nos termos do que dispõe a Lei Complementar nº 123/06, com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

11.7. Demais disposições

11.7.1. Todas as declarações exigidas nesse edital deverão ser assinadas por quem de direito.

11.7.2. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos de habilitação, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no sistema eletrônico a nova data e/ou horário para a continuidade da mesma.

11.7.3. O(A) Pregoeiro(a) poderá convocar a licitante para enviar documento digital complementar, **EXCLUSIVAMENTE** por meio do sistema eletrônico, no prazo de **02 (duas) horas**, a contar da solicitação, sob pena de inabilitação. O(A) Pregoeiro(a), conforme o caso e a seu critério, poderá estabelecer prazo superior.

11.7.3.1. É facultado ao(a) Pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no sistema eletrônico pela licitante, antes de findo o prazo.

11.7.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligência, com vistas ao saneamento da habilitação, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema eletrônico com, no mínimo, **24 (vinte e quatro) horas** de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

11.7.5. Será inabilitada a licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

11.7.6. Se a proposta melhor classificada não for aceitável, ou, ainda, se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente, verificando sua compatibilidade e a habilitação correspondente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

12. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA READEQUADA

12.1. A proposta da licitante melhor classificada deverá ser encaminhada, em formato digital, no prazo de até **2 (duas) horas**, a contar da solicitação do(a) Pregoeiro(a), **EXCLUSIVAMENTE** anexada em campo próprio do sistema com os respectivos valores readequados ao último lance ofertado e deverá:

12.1.1. Obedecer aos termos já exigíveis neste Edital e seus anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às condições e especificações apresentadas anteriormente. E ainda, deverá conter a indicação do banco, número da conta e agência da licitante, para fins de pagamento.

12.1.2. A proposta readequada será documentada nos autos e levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

12.1.3. A licitante deverá observar que em caso de disputa ser por grupo(s) de itens, todos os preços unitários correspondentes, deverão estar abaixo ou iguais à estimativa da Administração, constante do Termo de Referência, anexo a este Edital, sob pena de desclassificação, independentemente do valor total do grupo.

12.1.4. As propostas que contenham a descrição do objeto, o preço e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

12.1.5. Encerradas todas as etapas, tendo a licitante cumprido todas as exigências necessárias, inclusive com a proposta melhor classificada, será declarada vencedora.

13. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO, DA IMPUGNAÇÃO E DO RECURSO

13.1. Critérios para pedidos de ESCLARECIMENTOS:

13.1.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este Edital e seus anexos, deverão





ser enviados ao(a) Pregoeiro(a), até 03 (três) dias úteis, anteriores à data designada para abertura da sessão pública.

13.1.2. O pedido de esclarecimento deverá ser enviado por meio eletrônico em campo próprio do sistema ou enviado para o e-mail do Setor de Licitação mencionado no preâmbulo deste Edital, observado o horário de funcionamento do setor, mencionado no mesmo preâmbulo, e ainda indicando o número do Pregão.

13.1.2.1. O horário de que trata o subitem anterior, corresponderá ao horário do final do expediente do setor de licitações, indicado no preâmbulo deste Edital e constante do extrato de publicação do aviso da licitação;

13.1.2.2. Ocorrendo o envio do pedido após o horário estipulado, somente será considerado como recebido, para efeito de prazo, o dia seguinte.

13.1.3. O(a) Pregoeiro(a) responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste edital e seus anexos.

13.1.4. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão enviadas em resposta conforme a forma encaminhada pelo interessado.

13.1.5. Os pedidos de esclarecimentos enviados fora do prazo não serão respondidos.

13.1.6. Os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

13.2. Critérios para pedidos de IMPUGNAÇÃO:

13.2.1. Até 03 (três) dias úteis, antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

13.2.2. A petição de impugnação deverá ser informada por meio eletrônico em campo próprio do sistema e enviada para o e-mail ou protocolada no endereço do Setor de Licitação mencionados no preâmbulo deste Edital, observado o horário de funcionamento do setor, mencionado no mesmo preâmbulo, e ainda indicando o número do Pregão.

13.2.2.1. O horário de que trata o subitem anterior, corresponderá ao horário do final do expediente do setor de licitações, indicado no preâmbulo deste Edital e constante do extrato de publicação do aviso da licitação;

13.2.2.2. Ocorrendo o envio do pedido após o horário estipulado, somente será considerada como recebida, para efeito de prazo, o dia seguinte.

13.2.3. O(a) Pregoeiro(a) responderá aos pedidos de impugnação no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento da petição, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste edital e seus anexos.

13.2.4. As respostas aos pedidos de impugnação serão enviadas em resposta ao e-mail encaminhado pelo interessado.

13.2.5. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas por outra forma e/ou fora do prazo legal e/ou assinadas por representante não habilitado legalmente.

13.2.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto se a alteração não afetar a formulação das propostas.

13.2.7. As impugnações não suspendem os prazos previstos no certame.

13.2.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo(a) Pregoeiro(a), nos autos do processo de licitação.

13.3. Critérios para interposição de RECURSO:

13.3.1. Declarado o vencedor e decorrida a etapa de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada nos termos do que dispõe a Lei Complementar nº 123/06, se for o caso, será concedido o prazo de até 30 (trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

13.3.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao(a) Pregoeiro(a) verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite





ou não o recurso.

13.3.2.1. Nesse momento o(a) Pregoeiro(a) não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

13.3.3. A falta de manifestação motivada da licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

13.3.4. Uma vez admitido o recurso, a recorrente terá, a partir de então, o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões, através de petição protocolizada no endereço ou encaminhada pelo e-mail do Setor de Licitação, mencionados no preâmbulo deste Edital, observado o horário de funcionamento do setor, mencionado no mesmo preâmbulo, e ainda indicando o número do Pregão, sendo os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo mesmo e-mail, em outros 03 (três) dias, que começarão a contar do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.3.4.1. O horário de que trata o subitem anterior, corresponderá ao horário do final do expediente do setor de licitações, indicado no preâmbulo deste Edital e constante do extrato de publicação do aviso da licitação;

13.3.4.2. Ocorrendo o envio do pedido após o horário estipulado, somente será considerado como recebido, para efeito de prazo, o dia seguinte.

13.3.5. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.3.6. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante no preâmbulo deste Edital.

13.3.7. A decisão em grau de recurso será definitiva, e dela dar-se-á conhecimento aos licitantes, através de publicação na imprensa oficial.

14. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

14.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

14.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

14.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando a licitante declarada vencedora não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do que dispõe o art. 43, §1º, da Lei Complementar nº 123/06. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

14.2. Todas as licitantes remanescentes deverão ser convocadas para acompanhar a sessão reaberta.

14.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ou por e-mail, de acordo com a etapa do procedimento licitatório.

14.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com a informação contida no corpo da proposta escrita, sendo responsabilidade da licitante informá-lo, sob pena de não ser convocada.

15. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

15.1. O objeto da licitação será adjudicado à licitante declarada vencedora, por ato do(a) Pregoeiro(a), caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

15.2. Após a etapa recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

16. DO TERMO DE CONTRATO

16.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato.

16.2. A adjudicatária terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua



convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou e-mail, para que seja assinado e devolvido no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

16.2.2. Os prazos estabelecidos nos subitens anteriores para assinatura do contrato poderão ser prorrogados uma única vez, por igual período, quando solicitado pela(s) licitante(s) vencedora(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente justificado e aceito pela Administração.

16.3. O prazo de vigência da contratação ficará adstrita à vigência do respectivo crédito orçamentário, iniciando com a sua assinatura, e findando em 31 de dezembro do exercício que for firmado, podendo ser prorrogado, conforme o caso, nos termos da Lei Federal nº 8.666/93.

16.4. Na assinatura do contrato, será exigida a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Certidão Negativa de Débitos da Fazenda Federal;
- b) Certidão Negativa de Débitos da Fazenda Estadual;
- c) Certidão Negativa de Débitos da Fazenda Municipal;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- e) Certidão de Regularidade do FGTS-CRF.

17. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

17.1. Os critérios acerca da garantia de execução, são os estabelecidos no Termo de Referência, anexo a este Edital.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1. As obrigações da Contratante e da Contratada, são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

19.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto, são os estabelecidos no Termo de Referência, anexo a este Edital.

20. DO PAGAMENTO

20.1. Os critérios acerca do pagamento, são os estabelecidos no Termo de Referência, anexo a este Edital.

21. DA FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

21.1. Os critérios acerca da fiscalização contratual, são os estabelecidos no Termo de Referência, anexo a este Edital.

22. DO REAJUSTAMENTO DO PREÇO

22.1. Os critérios acerca do reajustamento do preço, são os estabelecidos no Termo de Referência, anexo a este Edital.

23. DA SUBCONTRATAÇÃO

23.1. Os critérios acerca da subcontratação, são os estabelecidos no Termo de Referência, anexo a este Edital.

24. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

24.1. Os critérios acerca das sanções administrativas, são os estabelecidos no Termo de Referência, anexo a este Edital.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS





25.1. Da sessão pública deste Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

25.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo(a) Pregoeiro(a).

25.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

25.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

25.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

25.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

25.7. As licitantes assumem todos os custos de participação, preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

25.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

25.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento da licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

25.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

26. DOS ANEXOS

26.1. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

* ANEXO I – Termo de Referência.

* ANEXO II – Modelo da Proposta Escrita.

* ANEXO III – Modelo da Declaração que não Emprega Menor de Idade.

* ANEXO IV – Modelo da Declaração de Ciência e Concordância aos Requisitos do Edital.

* ANEXO V – Modelo da Declaração de Tratamento Jurídico Diferenciado (LC nº 123/06-147/14).

* ANEXO VI – Minuta do Termo de Contrato.

Reriutaba/CE, 19 de janeiro de 2023


Francisco Wellington Vale Pinto

Ordenador Geral de Despesas das Secretarias e dos Fundos Municipais do Município de Reriutaba



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA





PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



**TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO**

1. DO OBJETO

- 1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para suprir necessidades diversas Secretarias do Município de Reriutaba/CE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.
- 1.2. Tabela contendo especificação dos itens e valores estimados e o tipo de cota.

ÍNDICE: Cota Principal = Grupos 01, 03, 05, 07 e 09 para ampla participação, eu seja destinado a qualquer interessado.

Cota Reservada = Grupos 02, 04, 06, 08, 10 e 12 para participação reservada de interessados enquadrados na forma da Lei Complementar nº 123/06 alterada pela 147/14.

GRUPO 1 – COTA PRINCIPAL																		
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	SAÚDE			ASSIST. SOCIAL				MEIO AMBIENTE	ESPORTE	SEC. DE SEGURANÇA	SEC. DE INFRAESTRUTURA	CULTURA	SEC. ADMINIS.T.	SEC. DO DESENVOLVIMENTO	SEC. DE EDUCAÇÃO	QTD TOTAL
			SECRETARIA	HOSPITAL	PSF	PSB	CONSELHO TUTELAR	CRIANÇA FELIZ	GESTÃO									
1	AÇÚCAR - TIPO CRISTAL BRANCO, ORIGEM VEGETAL CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DA CANA DE AÇÚCAR.	KG	750	1200	4200	525	52	37	135	150	300	270	150	150	525	150	300	8894
2	ARROZ BRANCO - LONGO TIPO 1, COM FE, ZN, B1 E B9, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE, COM RENDIMENTO APÓS A COZÇÃO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS, DEVERÃO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS O COZIMENTO. EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA, TRANSPARENTE, VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE 0,1 KG, (ESPECIFICAÇÕES EXPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM). ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS DE 30KG. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS E QUALQUER OUTRO TIPO DE IMPUREZA. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES DA DATA DA ENTREGA.	KG	105	1200	0	540	0	22	37	0	75	150	0	0	75	0	0	2204



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



3	ARROZ PARBOILIZADO - LONGO TIPO 1, COM FE, ZN, B1 E B9, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE, COM RENDIMENTO APÓS A COCÇÃO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS; DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELAUA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS O COZIMENTO. EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA, TRANSPARENTE, VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE 0,1 KG, (ESPECIFICAÇÕES EXPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM), ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS DE 30KG. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS E QUALQUER OUTRO TIPO DE IMPUREZA. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES DA DATA DA ENTREGA.	KG	105	1200	0	0	0	0	0	0	382	150	0	0	75	0	0	1912
4	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, MASSA DE SÊMOLA PASTEURIZADA, FINA, AMARELO CLARO, A BASE DE FARINHA DE TRIGO, EMBALAGEM PRIMARIA 500 GRAMAS (G)	PCT	0	375	0	0	0	0	0	0	82	75	0	0	75	0	0	607
5	MACARRÃO ESPAGUETE LONGO, FINO, TIPO ESPAGUETE, SÊMOLA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA DE 500 GRAMAS (G).	PCT	112	900	0	540	0	22	37	0	825	225	0	0	75	0	0	2736
6	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO - EMPACOTADO A VÁCUO, EMBALAGEM COM 250G	PCT	1275	1200	1575	555	112	45	187	187	187	225	187	187	375	187	225	6709
7	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA-TIPO TORRADA, SECA E FINA, SEM IMPUREZAS VISÍVEIS, PACOTE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	KG	0	225	0	0	0	0	0	0	112	45	0	0	0	0	0	382
8	MILHO DE PIPOCA PACOTE 500G, BENEFICIADO, POLIDO GRUPO DURO, CLASSE AMARELO, TIPO 1 EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE DE 500G	PCT	600	0	840	135	0	135	0	0	150	0	0	37	18	15	37	1967
9	FEIJÃO MULATINHO TIPO 01- INTEIRO SEM EXCESSO DE IMPUREZAS, INSETOS OU MOFO, PACOTE DE 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA DATA DE ENTREGA.	KG	112	225	0	60	0	0	0	0	562	135	0	0	0	0	0	1094
10	FEIJÃO BRANCO TIPO 01- INTEIRO SEM EXCESSO DE IMPUREZAS, INSETOS OU MOFO, PACOTE DE 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA DATA DE ENTREGA.	KG	112	225	0	0	0	0	0	0	82	135	0	0	0	0	0	554
11	FEIJÃO PRETO TIPO 01- INTEIRO SEM EXCESSO DE IMPUREZAS, INSETOS OU MOFO, PACOTE DE 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA DATA DE ENTREGA.	KG	112	225	0	60	0	0	0	0	562	135	0	0	0	0	0	1094
12	SAL REFINADO, IODADO, CRISTAIS BRANCOS, COM GRANULAÇÃO UNIFORME. EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA DE 1000G	QUILO	75	90	97	45	3	0	0	0	75	18	9	9	22	9	9	461
13	FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA-ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM, PACOTES DE 500G	LT	600	1300	340	450	0	0	0	160	270	45	37	112	150	37	150	4671
14	FÉCULA DE MANDIOCA - FÉCULA É O PRODUTO AMILÁCIO EXTRAÍDO DAS PARTES SUBTERRÂNEAS COMESTÍVEIS DOS VEGETAIS.	KG	900	225	1155	90	37	0	0	75	1080	150	52	75	150	45	75	4109
15	ADOÇANTE - DIETÉTICO LÍQUIDO A BASE DE SUCRALOSE E ACESSÍVEL K. ENTREGAR	UND	75	172	105	4	3	0	0	9	0	18	6	6	18	6	9	431

(Handwritten signatures and marks)



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



MENSALMENTE. EMBALAGEM DE
100ML.

GRUPO 2 - COTA RESERVADA																		
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	SAÚDE			ASSIST. SOCIAL				MEIO AMBIENTE	ESPORTE	SEC. DE SEGURANÇA	SEC. DE INFRAESTRUTURA	CULTURA	SEC. ADMINIST.	SEC. DO DESENVOLVIMENTO ECONOMIC	SEC. DE EDUCAÇÃO	QTD TOTAL
			SECRETARIA	HOSPITAL	PSF	PSB	CONSELHO TUTELAR	CRIANÇA FELIZ	GESTÃO									
1	AÇÚCAR - TIPO CRISTAL BRANCO. ORIGEM VEGETAL CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DA CANA DE AÇÚCAR.	KG	250	400	1400	175	18	13	45	50	100	90	50	50	175	50	100	2966
2	ARROZ BRANCO - LONGO TIPO 1, COM FE, ZN, B1 E B9, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE, COM RENDIMENTO APÓS A COZÇÃO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS O COZIMENTO. EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA, TRANSPARENTE, VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE 0,1 KG. (ESPECIFICAÇÕES EXPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM), ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS DE 30KG. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS E QUALQUER OUTRO TIPO DE IMPUREZA. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES DA DATA DA ENTREGA.	KG	35	400	0	180	0	8	13	0	25	50	0	0	25	0	0	736
3	ARROZ PARBOILIZADO - LONGO TIPO 1, COM FE, ZN, B1 E B9, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE, COM RENDIMENTO APÓS A COZÇÃO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELADA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS O COZIMENTO. EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA, TRANSPARENTE, VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE 0,1 KG. (ESPECIFICAÇÕES EXPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM), ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS DE 30KG. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS E QUALQUER OUTRO TIPO DE IMPUREZA. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES DA DATA DA ENTREGA.	KG	35	400	0	0	0	0	0	0	128	50	0	0	25	0	0	638
4	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, MASSA DE SÊMOLA PASTEURIZADA, FINA, AMARELO CLARO, A BASE DE FARINHA DE TRIGO, EMBALAGEM PRIMARIA 500 GRAMAS (G)	PCT	0	125	0	0	0	0	0	0	28	25	0	0	25	0	0	203
5	MACARRÃO ESPAGUETE LONGO, FINO, TIPO ESPAGUETE, SÊMOLA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO.	PCT	38	300	0	180	0	8	13	0	275	75	0	0	25	0	0	914

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNPJ: 07.598.667/0001-87

R. Osvaldo Honório Lemos, 176 - Centro CEP: 62.260-000 - Reriutaba - CE



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA DE 500 GRAMAS (G).																	
6	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO - EMPACOTADO A VÁCUO, EMBALAGEM COM 250G	PCT	425	400	525	185	38	15	63	63	63	75	63	63	125	63	75	2241
7	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA-TIPO TORRADA, SECA E FINA, SEM IMPUREZAS VISÍVEIS, PACOTE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	KG	0	75	0	0	0	0	0	38	15	0	0	0	0	0	0	128
8	MILHO DE PIPOCA PACOTE 500G, BENEFICIADO, POLIDO GRUPO DURO, CLASSE AMARELO, TIPO 1 EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE DE 500G	PCT	200	0	280	45	0	45	0	0	50	0	0	13	6	5	13	657
9	FEIJÃO MULATINHO TIPO 01- INTEIRO SEM EXCESSO DE IMPUREZAS, INSETOS OU MOFO, PACOTE DE 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA DATA DE ENTREGA.	KG	38	75	0	20	0	0	0	188	45	0	0	0	0	0	0	366
10	FEIJÃO BRANCO TIPO 01- INTEIRO SEM EXCESSO DE IMPUREZAS, INSETOS OU MOFO, PACOTE DE 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA DATA DE ENTREGA.	KG	38	75	0	0	0	0	0	28	45	0	0	0	0	0	0	186
11	FEIJÃO PRETO TIPO 01- INTEIRO SEM EXCESSO DE IMPUREZAS, INSETOS OU MOFO, PACOTE DE 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA DATA DE ENTREGA.	KG	38	75	0	20	0	0	0	188	45	0	0	0	0	0	0	366
12	SAL REFINADO, IODADO, CRISTAIS BRANCOS, COM GRANULAÇÃO UNIFORME. EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA DE 1000G	QUILO	25	30	33	15	2	0	0	0	25	6	3	3	8	3	3	156
13	FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA-ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM, PACOTES DE 500G	LT	200	600	280	150	0	0	0	60	90	15	13	38	50	13	50	1559
14	FÉCULA DE MANDIOCA - FÉCULA É O PRODUTO AMILÁCIO EXTRAÍDO DAS PARTES SUBTERRÂNEAS COMESTÍVEIS DOS VEGETAIS.	KG	300	75	385	30	13	0	0	25	360	50	18	25	50	15	25	1371
	ADOÇANTE - DIETÉTICO LÍQUIDO A BASE DE SUCRALOSE E ACESSULFAME K. ENTREGAR MENSALMENTE. EMBALAGEM DE 100ML.	UND	25	58	35	2	2	0	0	3	0	6	2	2	6	2	3	146

GRUPO 3 - COTA PRINCIPAL

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UN D	SAÚDE			DESENVOLV. SOCIAL			SEC. DO MEIO AMBIENTE	ESPORTE	SECRETARIA DE SEGURANÇA	SEC. DE INFRAESTRUTURA	SEC. CULTURA	SEC. ADM. VIST.	SEC. DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO	SEC. DE EDUCAÇÃO	QTD TOTAL
			SECRETARIA	HOSPITAL	PSF	CRAS	CONSELHO TUTELAR	CRIANÇA FELIZ									
1	CALDO DE CARNE- CAIXINHA COM 19G. CONTENDO DOIS TABLETES.	PCT	0	0	0	75	0	0	0	54	54	0	0	75	0	0	704
2	ERVILHA - EM CONSERVA, SIMPLES, GRÃOS, INTEIROS, TAMANHOS E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADOS EM LATA COM PESO LÍQUIDO DE 300G.	LT	0	262	0	37	0	0	22	540	22	22	60	0	0	22	987
3	EXTRATO DE TOMATE- COM TOMATE SIMPLES, CONCENTRADO, PREPARO COM FRUTOS MADUROS	UND	0	225	0	37	0	90	22	0	540	22	22	37	0	22	1039



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



4	ESCOLHIDOS, SÃOS SEM PELE E SEMENTES, COPO DE 190G	UN D	0	0	0	150	0	45	0	0	0	0	0	0	0	0	195	
5	MOLHO DE MESA, TIPO CATCHUP, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO CREME - EMBALAGEM 400G	UN D	0	0	0	9	0	0	9	0	277	18	0	22	0	0	357	
6	MAIONESE- CONDIMENTO PREPARADO COM ÓLEOS VEGETAIS, OVOS, VINAGRE, SAL, AÇUCAR, SUCO DE LIMÃO, ÓLEOS ESSENCIAIS DE LIMÃO E MOSTARDA.	UN D	225	300	300	45	0	0	45	18	277	45	22	30	45	22	45	1419
7	MILHO EM CONSERVA SIMPLES, GRÃOS INTEIROS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADOS EM LATA COM PESO LÍQUIDO DE 200G.	UN D	0	300	0	37	0	0	37	0	270	37	22	60	0	0	22	785
8	MARGARINA EM LATA 125G.	LT	1200	825	1575	75	0	0	37	75	0	90	60	112	12	37	75	4173
9	VINAGRE DE VINHO BRANCO, LÍQUIDO, LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS, EMBALAGEM C/ 500ML, REGISTRO E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO.	UN D	0	225	0	15	0	0	15	0	825	18	0	0	0	0	0	1098
10	OLÉO REFINAADO DE SOJA, ASPECTO LÍPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS, COR E ODOUR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM PLÁSTICA TIPO PET CONTENDO 900ML.		300	262	382	0	0	0	0	0	0	18	9	9	0	9	9	998
11	AZEITE DE OLIVA - PRODUTO DA Prensagem a Frio da Azeitona, Acidez menor que 1, Coloração Amarela Esverdeado, Embalagem de 500ml.	UN D	0	90	0	0	0	0	0	9	270	9	0	0	0	0	0	378
12	CORANTE NATURAL DE URUCUM- SEM ADIÇÃO DE SAL EMBALAGEM DE 100G.	PCT	0	840	75	0	0	0	15	9	135	18	0	0	18	0	0	2055
13	LEITE CONDENSADO COM 395GR EMBALAGEM TETRA PACK.	UN D	0	0	0	150	0	37	0	0	0	37	0	0	0	0	37	261
14	CREME DE LEITE - EMBALAGEM TRETA PACK DE 200G.	UN D	0	375	0	37	0	0	22	37	825	37	0	37	0	0	37	1407
15	TEMPERO COMPLETO /SAL, ALHO, PIMENTA EMBALAGEM PRIMARIA EM COPOS PLÁSTICOS ENTREGA DO PRODUTO DE 300G, INVOLADOS, SEM PRESEÇA DE INSETOS OU IMPUREZAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UN D	0	0	0	22	0	0	7	0	75	18	0	0	0	0	0	122

GRUPO 4 - COTA RESERVADA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	SAÚDE			DESENVOLV. SOCIAL			SEC. DO MEIO AMBIENTE	ESPORTE	SECRETARIA DE SEGURANÇA	SEC. DE INFRAESTRUTURA	SEC. CULTURA	SEC. ADMINIST.	SEC. DO DESENVOLVIMENTO ECONOMICO	SEC. DE EDUCAÇÃO	QTD TOTAL
			SECRETARIA	HOSPITAL	PSF	CRAS	CONSELHO TUTELAR	CRIANÇA FELIZ									
1	CALDO DE CARNE- CAIXINHA COM 19G, CONTENDO DOIS TABLETES.	PCT	0	0	0	25	0	0	0	183	13	0	0	25	0	0	246
2	ERVILHA - EM CONSERVA, SIMPLES, GRÃOS, INTEIROS, TAMANHOS E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADOS EM LATA COM PESO LÍQUIDO DE 300G.	LI	0	88	0	13	0	0	0	180	8	8	20	0	0	8	333
3	EXTRATO DE TOMATE- COM TOMATE SIMPLES, CONCENTRADO, PREPARO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS SEM PELE E SEMENTES, COPO DE 190G	UND	0	75	0	13	0	30	8	180	8	8	13	0	8	8	351

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNPJ: 07.598.667/0001-87

R. Osvaldo Honório Lemos, 176 - Centro CEP: 62.260-000 - Reriutaba - CE



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



4	MOLHO DE MESA, TIPO CATCHUP, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO CREME EMBALAGEM 400G	UND	0	0	0	50	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	65
5	MAIONESE- CONDIMENTO PREPARADO COM ÓLEOS VEGETAIS, OVOS, VINAGRE, SAL, AÇÚCAR, SUÇO DE LIMÃO, ÓLEOS ESSENCIAIS DE LIMÃO E MOSTARDA.	UND	0	0	0	3	0	0	3	0	93	6	0	8	0	0	8	121
6	MARGARINA COM SAL- EMBALAGEM PRIMARIA EM POTE 500G	UND	75	100	100	15	0	0	15	6	93	15	8	10	15	8	15	475
7	MILHO EM CONSERVA SIMPLES, GRÃOS INTEIROS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADOS EM LATA COM PESO LÍQUIDO DE 200G.	UND	0	100	0	13	0	0	13	0	90	13	8	20	0	0	8	265
8	SARDINHA EM LATA 125G.	LT	400	275	325	25	0	0	10	25	0	33	33	33	33	10	25	1427
9	VINAGRE DE VINHO BRANCO, LÍQUIDO, LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS, EMBALAGEM C/ 500ML, REGISTRO E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO.	UND	0	75	0	5	0	0	5	0	275	6	0	0	0	0	0	366
10	OLÉO REFINAADO DE SOJA, ASPECTO LÍPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, FEMALAGM PLASTICA TIPO PET CONTENDO 900ML.		100	88	128	0	0	0	0	0	6	3	3	0	3	3	334	
11	AZEITE DE OLIVA - PRODUTO DA Prensagem a Frio da Azeitona, acidez menor que 1, coloração amarela esverdeado. EMBALAGEM DE 500ML.	UND	0	30	0	0	0	0	3	90	3	0	0	0	0	0	126	
12	CORANTE NATURAL DE URUCUM - SEM ADIÇÃO DE SAL EMBALAGEM DE 100G.	PCT	0	280	25	0	0	0	5	3	360	6	0	0	6	0	685	
13	LEITE CONDENSADO COM 395GR EMBALAGEM TETRA PACK.	UND	0	0	0	50	0	13	0	0	0	13	0	0	0	0	13	89
14	CREME DE LEITE - EMBALAGEM TRETA PACK DE 200G.	UND	0	125	0	13	0	0	8	13	275	13	0	13	0	0	13	473
15	TEMPERO COMPLETO /SAL, ALHO, PIMENTA EMBALAGEM PRIMARIA EM COPOS PLÁSTICOS ENTREGA DO PRODUTO DE 300G, INVIOLADOS, SEM PRESENÇA DE INSETOS OU IMPUREZAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UND	0	0	0	8	0	0	3	0	25	6	0	0	0	0	0	42

GRUPO 5 – COTA PRINCIPAL

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	SAÚDE			DESENVOLV. SOCIAL			SE. DO MEIO AMBIENTE	ESPORTE	SECRETARIA DE SEGURANÇA	SEC. DE INFRAESTRUTURA	SEC. CULTURA	SEC. ADMINIST.	SEC. DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO	SEC. DE EDUCAÇÃO	OTD	TOTAL
			SECRETARIA	HOSPITAL	PSF	PSB	CONSELHO TUTELAR	CRIANÇA FELIZ										
1	BOLO 500G - DIVERSOS SABORES.	UND	150	0	225	37	0	0	75	0	45	75	75	150	37	60	929	
2	BISCOITO DOCE TIPO POPULAR-SABOR LEITE. EMBALAGEM PRIMARIA EM PACOTES DE 400G.	PCT	900	825	1200	600	150	300	300	1087	112	150	75	300	75	187	6411	
3	BISCOITO APRESENTAÇÃO: REDONDO, SABOR: COCO, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: ROSQUINHA, APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO HUMANA, INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN. PCT 400G.	PCT	900	825	1200	450	0	150	262	1095	75	112	75	262	75	112	5593	
4	BISCOITO, APRESENTAÇÃO QUADRADO, SABOR ÁGUA E SAL,	PCT	900	825	1200	0	0	0	225	0	90	75	90	187	75	112	3779	



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	CLASSIFICAÇÃO CARACTERÍSTICAS INTEGRAL E SEM EMBALAGEM EM PACOTES DE 400G.	SALGADO, ADICIONAIS RECHEIO.																	
5	BISCOITO TIPO CREAM CREACKER - SABOR TRADICIONAL 400G.		PCT	900	825	1200	750	0	150	300	112	1087	150	60	75	75	60	150	5894
6	PÃO HOT DOG 500G		PCT	600	750	1125	525	0	0	0	112	0	75	37	75	75	22	75	3471
7	PÃO BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMIDOSE, TIPO ADICIONAL: HAMBURGER/ REDONDO PACOTE COM 500G.		PCT	600	750	1125	0	0	0	0	37	0	45	0	37	75	15	37	2721
8	MASSA DE TRIGO C/ FERMENTO		KG	0	0	0	270	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	292
9	MASSA DE TRIGO S/ FERMENTO		KG	0	0	0	75	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	90
10	MAISENA 500G		UND	0	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15

GRUPO 6 - COTA RESERVADA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	SAÚDE			DESENVOLV. SOCIAL			SEC. DO MEIO AMBIENTE	ESPORTE	SECRETARIA DE SEGURANÇA	SEC. DE INFRAESTRUTURA	SEC. CULTURA	SEC. ADMINIST.	SEC. DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO	SEC. DE EDUCAÇÃO	QTD	
			SECRETARIA	HOSPITAL	PSF	PSB	CONSELHO TUTELAR	CRIANÇA FELIZ									GESTÃO	TOTAL
1	BOLO 500G - DIVERSOS SABORES.	UND	83	0	75	12	0	0	0	0	15	18	18	18	13	13	13	311
2	BISCOITO DOCE TIPO POPULAR-SABOR LEITE. EMBALAGEM PRIMARIA EM PACOTES DE 400G.	PCT	300	275	400	200	50	50	100	100	363	38	50	25	100	25	63	2138
3	BISCOITO APRESENTAÇÃO: REDONDO, SABOR: COCO, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: ROSQUINHA APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO HUMANA, INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN. PCT 400G.	PCT	300	275	400	150	0	0	50	88	365	25	38	25	88	25	38	1866
4	BISCOITO, APRESENTAÇÃO QUADRADO, SABOR ÁGUA E SAL, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS INTEGRAL E SEM RECHEIO. EMBALAGEM EM PACOTES DE 400G.	PCT	300	275	400	0	0	0	0	75	0	30	25	30	63	25	38	1261
5	BISCOITO TIPO CREAM CREACKER - SABOR TRADICIONAL. 400G.	PCT	300	275	400	250	0	50	100	38	363	50	20	25	25	20	50	1965
6	PÃO HOT DOG 500G	PCT	200	250	375	175	0	0	0	38	0	25	13	25	25	8	25	1158
7	PÃO BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMIDOSE, TIPO ADICIONAL: HAMBURGER/ REDONDO PACOTE COM 500G.	PCT	200	250	375	0	0	0	0	13	0	15	0	13	25	5	13	908
8	MASSA DE TRIGO C/ FERMENTO	KG	0	0	0	90	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	98
9	MASSA DE TRIGO S/ FERMENTO	KG	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	30
10	MAISENA 500G	UND	0	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15

GRUPO 7 - COTA PRINCIPAL

ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	SAÚDE	DESENVOLV. SOCIAL	SEC. DO	ESPORTE	SECRETARIA	SEC. DE	SEC. CULT	SEC. ADMI	SEC. DO	SEC. DE	QTD TOTAL
----------------------------	-----	-------	-------------------	---------	---------	------------	---------	-----------	-----------	---------	---------	-----------

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNPJ: 07.598.667/0001-87

R. Osvaldo Honório Lemos, 176 - Centro CEP: 62.260-000 - Reriutaba - CE



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



		SECRETARIA	HOSPITAL	PSF	PSB	CONSELHO TUTELAR	CRIANÇA FELIZ	GESTÃO										
1	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA, TIPO A TEOR GORDURA INTEGRAL, PROCESSAMENTO UHT - EMBALAGEM 1 LITRO	UND	0	0	0	300	0	135	0	112	1087	90	37	37	112	37	75	2022
2	LEITE EM PÓ INTEGRAL - EMBALADO EM PACOTES DE 500G, LEITE INTEGRAL EM PÓ FORTIFICADO COM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, B9 E B5) E FERRO. NUTRIENTES ESSENCIAIS PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL. EMBALAGEM ALUMINIZADA, RESISTENTE, LIMPA E ISENTA DE FERRUGENS, INSETOS DE IMPUREZAS. DEVE CONTER NA PARTE EXTERNA TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO, TAIS COMO LOTE, FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, ORIGEM DO PRODUTO E TODAS AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COR E CHEIRO ESPECÍFICOS, DE FÁCIL DILUIÇÃO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.	PCT	1200	1500	1575	0	0	0	0	90	150	112	60	75	45	60	112	4979
3	LEITE EM PÓ, ORIGEM DE VACA, TEOR GORDURA DESNATADO, SOLUBILIDADE INSTANTÂNEO EMBALAGEM 400,00 G	PCT	0	862	0	150	0	0	0	75	0	0	15	15	0	0	15	1132
4	ACHOCOLATADO - EM PÓ 200G.	PCT	60	0	382	225	0	0	0	75	112	45	22	22	60	22	45	1070

GRUPO 8 - COTA RESERVADA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	SAÚDE			DESENVOLV. SOCIAL			SEC. DO MEIO AMBIENTE	ESPORTE	SECRETARIA DE SEGURANÇA	SEC. DE INFRAESTRUTURA	SEC. CULTURA	SEC. ADMINIST.	SEC. DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO	SEC. DE EDUCAÇÃO	QTD TOTAL	
			SECRETARIA	HOSPITAL	PSF	PSB	CONSELHO TUTELAR	CRIANÇA FELIZ										GESTÃO
1	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA, TIPO A TEOR GORDURA INTEGRAL, PROCESSAMENTO UHT - EMBALAGEM 1 LITRO	UND	0	0	0	100	0	45	0	38	363	30	13	13	38	13	25	675
2	LEITE EM PÓ INTEGRAL - EMBALADO EM PACOTES DE 500G, LEITE INTEGRAL EM PÓ FORTIFICADO COM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9 E B5) E FERRO. NUTRIENTES ESSENCIAIS PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL. EMBALAGEM ALUMINIZADA, RESISTENTE, LIMPA E ISENTA DE FERRUGENS, INSETOS DE IMPUREZAS. DEVE CONTER NA PARTE EXTERNA TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO, TAIS COMO LOTE, FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, ORIGEM DO PRODUTO E TODAS AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COR E CHEIRO	PCT	400	500	525	0	0	0	0	30	50	38	20	25	15	20	38	1661

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNPJ: 07.598.667/0001-87

R. Osvaldo Honório Lemos, 176 - Centro CEP: 62.260-000 - Reriutaba - CE



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	ESPECÍFICOS, DE FÁCIL DILUIÇÃO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.																	
3	LEITE EM PÓ, ORIGEM: DE VACA, TEOR GORDURA DESNATADO, SOLUBILIDADE INSTANTÂNEO EMBALAGEM 400,00 G	PCT	0	288	0	50	0	0	0	25	0	0	5	5	0	0	5	378
4	ACHOCOLATADO - EM PÓ 200G.	PCT	20	0	128	75	0	0	0	25	38	15	8	8	20	8	15	360

GRUPO 9 - COTA PRINCIPAL

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	SAÚDE			DESENVOLV. SOCIAL			SEC. DO MEIO AMBIENTE	ESPORTE	SECRETARIA DE SEGURANÇA	SIC. DE INFRAESTRUTURA	SEC. CULTURA	SEC. ADMINIST.	SEC. DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO	SEC. DE EDUCAÇÃO	QTD TOTAL
			SECRETARIA	HOSPITAL	PSF	PSB	CONSELHO TUTELAR	CRIANÇA FELIZ									
1	LINGUIÇA CALABRESA	QUILO	0	187	0	90	0	0	0	1350	27	0	0	15	0	15	1684
2	MUSSARELA FATIADA FINA- EMBALAGENS INDIVIDUAIS DE 1 KG.	QUILO	0	0	0	112	0	0	0	15	37	18	0	15	15	15	242
3	OVO DE GALINHA- SEM RACHADURAS, TAMANHO MÉDIO.	BDJ C/ 30 OVOS	150	187	210	75	0	0	0	22	225	27	18	18	22	18	994
4	PRESUNTO FATIADO, PRODUTO DE 1ª QUALIDADE COMPOSTO DE PERNIL DE PORCO.	QUILO	0	0	0	112	0	0	0	15	22	18	0	15	15	15	227
5	SALSICHA DE CARNE BOVINA	QUILO	0	45	0	375	0	0	0	0	1350	0	0	0	0	0	1770
6	BISTECA SUÍNA - DE PRIMEIRA QUALIDADE EM PEÇAS INTEIRAS.	KG	0	862	0	0	0	0	0	0	2700	90	0	0	0	0	3652
7	CARNE BOVINA - DE PRIMEIRA QUALIDADE TIPO PATINHA SEM OSSO, RESFRIADA, RESFRIADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE 01 KG.	KG	0	1275	0	0	0	0	0	0	2775	135	0	0	0	0	4185
8	CHARQUE TIPO CARNE SECA DE DIAANTEIRO BOVINO EM CUBOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS RESFRIADAS, 1ª QUALIDADE. PACOTE DE 500G.	PCT	0	0	0	180	0	0	0	0	2700	37	0	0	0	0	2917
9	CARNE BOVINA MOÍDA - CONGELADA, OBTIDA A PARTIR DA MOAGEM DE MÚSCULO BOVINO, ISENTO DE CARTILAGEM E OSSOS. EM EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE 01 KG.	KG	0	862	0	150	0	0	0	0	2775	112	0	0	0	0	3899
10	FRANGO (PEITO) - CONGELADO COM ADIÇÃO DE ÁGUA NO MÁXIMO 33%. REGISTRO NO S.I.F.	KG	0	332	0	333	0	0	0	0	2775	225	0	0	0	0	4102
11	PEIXE TIPO CARA TILÁPIA, CONGELADO TAMANHO MÉDIO, EMBALAGEM FORTE, INODOROS, COM CERTIFICAÇÃO.	KG	0	525	0	0	0	0	0	0	3262	60	0	0	0	0	3847
12	CARNE BOVINA ENLATADA, 320G.	LT	0	0	0	450	0	0	0	0	0	0	0	75	0	0	525
13	QUEIJO FARMESÃO RALADO, 50G.	PCT	0	225	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	225

GRUPO 10 - COTA RESERVADA

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNPJ. 07.595.997/0001-07

R. Osvaldo Honório Lemos, 176 - Centro CEP: 62.260-000 - Reriutaba - CE



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	SAÚDE			DESENVOLV. SOCIAL			SEC. DO MEIO AMBIENTE	ESPORTE	SECRETARIA DE SEGURANÇA	SEC. DE INFRAESTRUTURA	SEC. CULTURA	SEC. ADMINIST.	SEC. DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO	SEC. DE EDUCAÇÃO	QTD TOTAL	
			SECRETARIA	HOSPITAL	PSF	FSB	CONSELHO TUTELAR	CRIANÇA FELIZ										GESTÃO
1	LINGUIÇA CALABRESA	QUILO	0	63	0	30	0	0	0	450	9	0	0	5	0	5	562	
2	MUSSARELA FATIADA FINA- EMBALAGENS INDIVIDUAIS DE 1 KG.	QUILO	0	0	0	38	0	0	0	5	13	6	0	5	5	5	82	
3	OVO DE GALINHA- SEM RACHADURAS, TAMANHO MÉDIO.	BUJ C/ 30 OVOS	50	63	70	25	0	0	0	8	75	9	6	6	8	6	8	334
4	RESUNTO FATIADO, PRODUTO DE 1ª QUALIDADE COMPOSTO DE PERNIL DE PORCO.	QUILO	0	0	0	38	0	0	0	5	8	6	0	5	5	5	77	
5	SALSICHA DE CARNE BOVINA	QUILO	0	15	0	125	0	0	0	0	450	0	0	0	0	0	590	
6	BISTECA SUINA - DE PRIMEIRA QUALIDADE EM PEÇAS INTEIRAS.	KG	0	225	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1215	
7	CARNE BOVINA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO PATINHA, SEM OSSO, RESFRIADA, RESFRIADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE 01 KG.	KG	0	425	0	0	0	0	0	0	925	45	0	0	0	0	1395	
8	CHARQUE TIPO CARNE SECA DE DIANTEIRO BOVINO EM CUBOS. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS RESFRIADAS, 1ª QUALIDADE. PACOTE DE 500G.	PCT	0	0	0	60	0	0	0	0	900	13	0	0	0	0	973	
9	CARNE BOVINA MOÍDA - CONGELADA, OBTIDA A PARTIR DA MOAGEM DE MÚSCULO BOVINO, ISENTO DE CARTILAGEM E OSSOS. EM EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE 01 KG.	KG	0	288	0	50	0	0	0	0	925	38	0	0	0	0	1301	
10	FRANGO (PEITO) - CONGELADO COM ADIÇÃO DE ÁGUA NO MÁXIMO 60%. REGISTRO NO S.I.F.	KG	0	288	0	100	0	0	0	0	925	75	0	0	0	0	1388	
11	PEIXE TIPO CARA TILÁPIA, CONGELADO TAMANHO MÉDIO. EMBALAGEM FORTE, INODOROS, COM CERTIFICAÇÃO.	KG	0	175	0	0	0	0	0	0	1088	20	0	0	0	0	1283	
12	CARNE BOVINA ENLATADA, 320G.	LT	0	0	0	150	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	175	
13	QUEIJO PARMESÃO RALADO, 50G.	PCT	0	75	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	75	

GRUPO 11 - COTA PRINCIPAL

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	SAÚDE			DESENVOLV. SOCIAL			SEC. DO MEIO AMBIENTE	ESPORTE	SECRETARIA DE SEGURANÇA	SEC. DE INFRAESTRUTURA	SEC. CULTURA	SEC. ADMINIST.	SEC. DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO	SEC. DE EDUCAÇÃO	QUANT TOTAL	
			SECRETARIA	HOSPITAL	PSF	PSB	CONSELHO TUTELAR	CFIANÇA FELIZ										GESTÃO
1	REFRIGERANTE DIVERSOS SABORES	UND	825	0	1072	675	0	0	0	45	0	75	45	150	600	45	375	3907
2	SUCO CONCENTRADO TENDO NECESSARIAMENTE OS INGREDIENTES ÁGUA POTÁVEL, SUCO	UND	300	0	1575	75	0	0	0	36	1087	30	18	18	90	18	37	3284

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNPJ: 07.598.667/0001-87

R. Osvaldo Honório Lemos, 176 - Centro CEP: 62.260-000 - Reriutaba - CE



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



3	E/ OU POLPA DE CONCENTRADO DE CAJU EM EMBALAGEM DE 500ML.																	
3	SUCO DE GOIABA- INTEGRAL, S/ AÇÚCAR PASTEURIZADO DE 1ª QUALIDADE GARRAFA DE 500ML.	UND	300	0	1575	75	0	0	0	36	1095	18	18	18	45	18	22	3220
4	SUCO DE MARACUJÁ- INTEGRAL, S/ AÇÚCAR PASTEURIZADO DE 1ª QUALIDADE, GARRAFA DE 500ML.	UND	300	0	1575	75	0	0	0	36	1095	18	13	18	45	18	22	3215
5	SUCO DE UVA- INTEGRAL, S/ AÇÚCAR PASTEURIZADO DE 1ª QUALIDADE, GARRAFA DE 500ML.	UND	300	0	1575	75	0	0	0	36	0	18	12	18	45	18	18	2115
6	SUCO EM PÓ SABORES VARIADOS (UVA, GRAVIOLA, MARACUJÁ, MORANGO) C/ AÇÚCAR DE 1ª QUALIDADE.	UND	1500	0	1950	562	0	0	0	18	1087	37	0	0	0	0	45	5199
7	CHÁ DIVERSOS	UND	225	225	225	0	0	0	0	0	0	18	0	0	37	0	37	767

GRUPO 12 - COTA RESERVADA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	SAÚDE			DESENVOLV. SOCIAL			SEC. DO MEIO AMBIENTE	ESPORTE	SECRETARIA DE SEGURANÇA	SEC. DE INFRAESTRUTURA	SEC. CULTURA	SEC. ADMINIST.	SEC. DE DESENVOLVIMENTO ECONOMICO	SEC. DE EDUCAÇÃO	QUANT TOTAL	
			SECRETARIA	HOSPITAL	PSF	PSB	CONSELHO TUTELAR	CRIANÇA FELIZ										GESTÃO
1	REFRIGERANTE DIVERSOS SABORES	UND	275	0	358	225	0	0	0	15	0	25	15	50	200	15	125	1303
2	SUCO CONCENTRADO TENDO NECESSARIAMENTE OS INGREDIENTES ÁGUA POTÁVEL, SUCO E/ OU POLPA DE CONCENTRADO DE CAJU EM EMBALAGEM DE 500ML.	UND	100	0	525	25	0	0	0	12	363	10	6	6	30	6	13	1096
3	SUCO DE GOIABA- INTEGRAL, S/ AÇÚCAR PASTEURIZADO DE 1ª QUALIDADE GARRAFA DE 500ML.	UND	100	0	525	25	0	0	0	12	365	6	6	6	15	6	8	1074
4	SUCO DE MARACUJÁ- INTEGRAL, S/ AÇÚCAR PASTEURIZADO DE 1ª QUALIDADE, GARRAFA DE 500ML.	UND	100	0	525	25	0	0	0	12	365	6	5	6	15	6	8	1073
5	SUCO DE UVA- INTEGRAL, S/ AÇÚCAR PASTEURIZADO DE 1ª QUALIDADE, GARRAFA DE 500ML.	UND	100	0	525	25	0	0	0	12	0	6	4	6	15	6	6	705
6	SUCO EM PÓ SABORES VARIADOS (UVA, GRAVIOLA, MARACUJÁ, MORANGO) C/ AÇÚCAR DE 1ª QUALIDADE.	UND	500	0	650	188	0	0	0	6	263	12	0	0	0	0	15	1734
7	CHÁ DIVERSOS	UND	75	75	75	0	0	0	0	0	0	6	0	0	13	0	13	257

O Valor Global Estimado é de **RS 2.077.227,53** (dois milhões setenta e sete mil duzentos e vinte e sete reais e cinquenta e três centavos).

1.3. A Estimativa para o valor acima indicado, foi realizada prévia pesquisa de preços junto a outros órgãos da administração pública, sendo considerada diversas aquisições e contratações inerentes à similaridade do objeto, assim sendo resguardado por meio de preço de órgão oficial competente. Considerado a média aritmética do Valor Unitário de cada resultado, multiplicado pelo quantitativo. Sendo o Memorial de Cálculo a seguir: TOTAL = Soma: (Valor Unitário das Pesquisas) / pelo número de achados do item X Quantitativo.

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNPJ: 07.598.667/0001-87

R. Osvaldo Honório Lemos, 176 – Centro CEP: 62.260-000 - Reriutaba - CE



- 1.4. Os grupos **02, 04, 06, 08, 10 e 12** são reservados às microempresas, empresas de pequeno porte e as cooperativas que se enquadram nos termos disposto no inciso III do art. 48 da lei complementar N°123/2006, e alterações introduzidas pela lei complementar 147/2014.
- 1.4.1. Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem preço do primeiro colocado.
- 1.4.2. Se a mesma licitante vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.
- 1.5. Os Grupos **01, 03, 05, 07 e 09** serão de ampla disputa. Será garantida às licitantes microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que se enquadrem nos termos do art. 34, da Lei Federal n° 11.488/2007, como critério de desempate, preferência de contratação nos termos previsto na Seção I do Capítulo V da Lei Complementar n° 123/2006 e alterações introduzidas pela lei complementar 147/2014.
- 1.6. Consta abaixo estimativas de consumo individualizadas por unidade administrativa.

GRUPO 1 – COTA PRINCIPAL					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	RESULTADO DA MÉDIA		
			QTD	MENOR VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	AÇUCAR - TIPO CRISTAL BRANCO, ORIGEM VEGETAL CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DA CANA DE AÇÚCAR.	KG	8894	4,07	36.198,58
2	ARROZ BRANCO - LONGO TIPO 1, COM FE, ZN, B1 E B9, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE, COM RENDIMENTO APÓS A COCÇÃO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS; DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS O COZIMENTO. EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA, TRANSPARENTE, VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE 0,1 KG, (ESPECIFICAÇÕES EXPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM), ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS DE 30KG. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA. PARASITAS. ODORES ESTRANHOS. SUBSTÂNCIAS NOCIVAS E QUALQUER OUTRO TIPO DE IMPUREZA. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES DA DATA DA ENTREGA.	KG	2204	5,23	11.526,92
3	ARROZ PARBOILIZADO - LONGO TIPO 1, COM FE, ZN, B1 E B9, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE, COM RENDIMENTO APÓS A COCÇÃO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS; DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELADA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS O COZIMENTO. EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA, TRANSPARENTE, VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE 0,1 KG, (ESPECIFICAÇÕES EXPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM), ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS DE 30KG. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA. PARASITAS. ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS E QUALQUER OUTRO TIPO DE IMPUREZA. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES DA DATA DA ENTREGA.	KG	1912	5,73	10.955,76
4	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, MASSA DE SÊMOLA PASTEURIZADA, FINA, AMARELO CLARO, A BASE DE FARINHA DE TRIGO, EMBALAGEM PRIMARIA 500 GRAMAS (G)	PCT	607	5,25	3.186,75
5	MACARRÃO ESPAGUETE LONGO, FINO, TIPO ESPAGUETE, SÊMOLA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA DE 500 GRAMAS (G).	PCT	2736	4,75	12.996,00
6	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO - EMPACOTADO A VÁCUO, EMBALAGEM COM 250G	PCT	6709	6,23	41.797,07
7	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA- TIPO TORRADA, SECA E FINA, SEM IMPUREZAS VISÍVEIS, PACOTE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	KG	382	5,36	2.047,52
8	MILHO DE PIPOCA PACOTE 500G, BENEFICIADO, POLIDO GRUPO DURO, CLASSE AMARELO, TIPO 1 EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE DE 500G	PCT	1967	4,93	9.697,31
9	FEIJÃO MULATINHO TIPO 01- INTEIRO SEM EXCESSO DE IMPUREZAS, INSETOS OU MOFO, PACOTE DE 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA DATA DE ENTREGA.	KG	1094	7,37	8.062,78
10	FEIJÃO BRANCO TIPO 01- INTEIRO SEM EXCESSO DE IMPUREZAS, INSETOS OU MOFO, PACOTE DE 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA DATA DE ENTREGA.	KG	554	7,53	4.171,62
11	FEIJÃO PRETO TIPO 01- INTEIRO SEM EXCESSO DE IMPUREZAS, INSETOS OU MOFO, PACOTE DE 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA DATA DE ENTREGA.	KG	1094	8,44	9.233,36
12	SAL REFINADO, IODADO, CRISTAIS BRANCOS, COM GRANULAÇÃO UNIFORME. EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA DE 1000G	QUILO	461	5,14	2.369,54



**PREFEITURA DE
RERIUTABA**

A renovação
a serviço de
Todos!



13	FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA- ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM, PACOTES DE 500G	LT	4671	5,15	24.055,65
14	FÉCULA DE MANDIOCA - FÉCULA É O PRODUTO AMILÁCIO EXTRAÍDO DAS PARTES SUBTERRÂNEAS COMESTÍVEIS DOS VEGETAIS.	KG	4109	6,67	27.407,03
15	ADOÇANTE - DIETÉTICO LÍQUIDO A BASE DE SUCRALOSE E ACESSULFAME K. ENTREGAR MENSALMENTE. EMBALAGEM DE 100ML.	UND	431	6,27	2.702,37
VALOR DO GRUPO					R\$ 206.408,26

GRUPO 2 – COTA RESERVADA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	RESULTADO DA MÉDIA		
			QTD	MENOR VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	AÇUCAR - TIPO CRISTAL BRANCO, ORIGEM VEGETAL CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DA CANA DE AÇÚCAR.	KG	2966	4,07	12.071,62
2	ARROZ BRANCO - LONGO TIPO 1, COM FE, ZN, B1 E B9, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE, COM RENDIMENTO APÓS A COCÇÃO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS; DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS O COZIMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA, TRANSPARENTE, VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE 0,1 KG, (ESPECIFICAÇÕES EXPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM), ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS DE 30KG ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS E QUALQUER OUTRO TIPO DE IMPUREZA. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES DA DATA DA ENTREGA.	KG	736	5,23	3.849,28
3	ARROZ PARBOILIZADO - LONGO TIPO 1, COM FE, ZN, B1 E B9, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE, COM RENDIMENTO APÓS A COCÇÃO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS; DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELADA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS O COZIMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA, TRANSPARENTE, VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE 0,1 KG, (ESPECIFICAÇÕES EXPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM), ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS DE 30KG ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS E QUALQUER OUTRO TIPO DE IMPUREZA. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES DA DATA DA ENTREGA.	KG	638	5,73	3.655,74
4	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, MASSA DE SÊMOLA PASTEURIZADA, FINA, AMARELO CLARO, A BASE DE FARINHA DE TRIGO, EMBALAGEM PRIMÁRIA 500 GRAMAS (G)	PCT	203	5,25	1.065,75
5	MACARRÃO ESPAGUETE LONGO, FINO, TIPO ESPAGUETE, SÊMOLA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 500 GRAMAS (G).	PCT	914	4,75	4.341,50
6	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO - EMPACOTADO A VÁCUO, EMBALAGEM COM 250G	PCT	2241	6,23	13.961,43
7	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA- TIPO TORRADA, SECA E FINA, SEM IMPUREZAS VISÍVEIS, PACOTE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	KG	128	5,36	686,08
8	MILHO DE PIPOCA PACOTE 500G, BENEFICIADO, POLIDO GRUPO DURO, CLASSE AMARELO, TIPO 1 EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE DE 500G	PCT	657	4,93	3.239,01
9	FEIJÃO MULATINHO TIPO 01- INTEIRO SEM EXCESSO DE IMPUREZAS, INSETOS OU MOFO, PACOTE DE 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA DATA DE ENTREGA.	KG	366	7,37	2.697,42
10	FEIJÃO BRANCO TIPO 01- INTEIRO SEM EXCESSO DE IMPUREZAS, INSETOS OU MOFO, PACOTE DE 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA DATA DE ENTREGA.	KG	186	7,53	1.400,58
11	FEIJÃO PRETO TIPO 01- INTEIRO SEM EXCESSO DE IMPUREZAS, INSETOS OU MOFO, PACOTE DE 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA DATA DE ENTREGA.	KG	366	8,44	3.089,04
12	SAL REFINADO, IODADO, CRISTAIS BRANCOS, COM GRANULAÇÃO UNIFORME. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1000G	QUILO	156	5,14	801,84
13	FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA- ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM, PACOTES DE 500G	LT	1559	5,15	8.028,85
14	FÉCULA DE MANDIOCA - FÉCULA É O PRODUTO AMILÁCIO EXTRAÍDO DAS PARTES SUBTERRÂNEAS COMESTÍVEIS DOS VEGETAIS.	KG	1371	6,67	9.144,57
15	ADOÇANTE - DIETÉTICO LÍQUIDO A BASE DE SUCRALOSE E ACESSULFAME K. ENTREGAR MENSALMENTE. EMBALAGEM DE 100ML.	UND	146	6,27	915,42
VALOR DO GRUPO					R\$ 68.948,13

GRUPO 3 – COTA PRINCIPAL					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	RESULTADO DA MÉDIA		
			QTD	MENOR VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CALDO DE CARNE- CAIXINHA COM 19G, CONTENDO DOIS TABLETES.	PCT	734	2,56	1.879,04

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNPJ: 07.598.667/0001-87
R. Osvaldo Honório Lemos, 176 – Centro CEP: 62.260-000 - Reriutaba - CE



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



2	ERVILHA - EM CONSERVA, SIMPLES, GRÃOS, INTEIROS, TAMANHOS E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADOS EM LATA COM PESO LÍQUIDO DE 300G.	LT	987	3,63	3.582,81
3	EXTRATO DE TOMATE- COM TOMATE SIMPLES, CONCENTRADO, PREPARO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃO SEM PELE E SEMENTES, COPO DE 190G	UND	1039	3,26	3.387,14
4	MOLHO DE MESA, TIPO CATCHUP, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO CREME - EMBALAGEM 400G	UND	195	4,55	887,25
5	MAIONESE- CONDIMENTO PREPARADO COM ÓLEOS VEGETAIS, OVOS, VINAGRE, SAL, AÇÚCAR, SUÇO DE LIMÃO, ÓLEOS ESSENCIAIS DE LIMÃO E MOSTARDA.	UND	357	5,96	2.127,72
6	MARGARINA COM SAL- EMBALAGEM PRIMARIA EM POTE 500G	UND	1419	7,22	10.245,18
7	MILHO EM CONSERVA SIMPLES, GRÃOS INTEIROS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADOS EM LATA COM PESO LÍQUIDO DE 200G.	UND	785	3,57	2.802,45
8	SARDINHA EM LATA 125G.	LT	4273	4,35	18.587,55
9	VINAGRE DE VINHO BRANCO, LÍQUIDO, LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS, EMBALAGEM C/ 500ML, REGISTRO E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO.	UND	1098	10,6	11.638,80
10	OLÉO REFINAADO DE SOJA, ASPECTO LÍPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PLÁSTICA TIPO PET CONTENDO 900ML.		998	9,62	9.600,76
11	AZEITE DE OLIVA - PRODUTO DA Prensagem a Frio da Azeitona, Acidez menor que 1, coloração amarela esverdeado. EMBALAGEM DE 500ML.	UND	378	25,78	9.744,84
12	CORANTE NATURAL DE URUCUM - SEM ADIÇÃO DE SAL EMBALAGEM DE 100G.	PCT	2055	1,84	3.781,20
13	LEITE CONDENSADO COM 395GR EMBALAGEM TETRA PACK.	UND	261	5,35	1.396,35
14	CREME DE LEITE - EMBALAGEM TRETA PACK DE 200G.	UND	1407	3,28	4.614,96
15	TEMPERO COMPLETO /SAL, ALHO, PIMENTA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM COPOS PLÁSTICOS ENTREGA DO PRODUTO DE 300G INVIOADOS SEM PRESENÇA DE INSETOS OU IMPUREZAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UND	122	3,66	446,52
VALOR DO GRUPO					R\$ 84.722,57

GRUPO 4 - COTA RESERVADA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	RESULTADO DA MÉDIA		
			QTD	MENOR VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CALDO DE CARNE- CAIXINHA COM 19G, CONTENDO DOIS TABLETES.	PCT	246	2,56	629,76
2	ERVILHA - EM CONSERVA, SIMPLES, GRÃOS, INTEIROS, TAMANHOS E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADOS EM LATA COM PESO LÍQUIDO DE 300G.	LT	333	3,63	1.208,79
3	EXTRATO DE TOMATE- COM TOMATE SIMPLES, CONCENTRADO, PREPARO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SAOS SEM PELE E SEMENTES, COPO DE 190G	UND	351	3,26	1.144,26
4	MOLHO DE MESA, TIPO CATCHUP, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO CREME - EMBALAGEM 400G	UND	65	4,55	295,75
5	MAIONESE- CONDIMENTO PREPARADO COM ÓLEOS VEGETAIS, OVOS, VINAGRE, SAL, AÇÚCAR, SUÇO DE LIMÃO, ÓLEOS ESSENCIAIS DE LIMÃO E MOSTARDA.	UND	121	5,96	721,16
6	MARGARINA COM SAL- EMBALAGEM PRIMARIA EM POTE 500G	UND	475	7,22	3.429,50
7	MILHO EM CONSERVA SIMPLES, GRÃOS INTEIROS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADOS EM LATA COM PESO LÍQUIDO DE 200G.	UND	265	3,57	946,05
8	SARDINHA EM LATA 125G.	LT	1427	4,35	6.207,45
9	VINAGRE DE VINHO BRANCO, LÍQUIDO, LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS, EMBALAGEM C/ 500ML, REGISTRO E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO.	UND	366	10,60	3.879,60
10	OLÉO REFINAADO DE SOJA, ASPECTO LÍPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PLÁSTICA TIPO PET CONTENDO 900ML.	LT	334	9,62	3.213,08
11	AZEITE DE OLIVA - PRODUTO DA Prensagem a Frio da Azeitona, Acidez menor que 1, coloração amarela esverdeado. EMBALAGEM DE 500ML.	UND	126	25,78	3.248,28
12	CORANTE NATURAL DE URUCUM - SEM ADIÇÃO DE SAL EMBALAGEM DE 100G.	PCT	665	1,64	1.200,40
13	LEITE CONDENSADO COM 395GR EMBALAGEM TETRA PACK.	UND	89	5,35	476,15
14	CREME DE LEITE - EMBALAGEM TRETA PACK DE 200G.	UND	473	3,28	1.551,44
15	TEMPERO COMPLETO /SAL, ALHO, PIMENTA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM COPOS PLÁSTICOS ENTREGA DO PRODUTO DE 300G, INVIOADOS SEM PRESENÇA DE INSETOS OU IMPUREZAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UND	42	3,66	153,72
VALOR DO GRUPO					R\$ 28.365,39

GRUPO 5 - COTA PRINCIPAL

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	RESULTADO DA MÉDIA		
			QTD	MENOR VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNPJ: 07.598.667/0001-87

R. Osvaldo Honório Lemos, 176 - Centro CEP: 62.260-000 - Reriutaba - CE



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



1	BOLO 500G - DIVERSOS SABORES.	UND	929	14,97	13.907,13
2	BISCOITO DOCE TIPO POPULAR- SABOR LEITE. EMBALAGEM PRIMARIA EM PACOTES DE 400G.	PCT	6411	4,78	30.644,58
3	BISCOITO APRESENTAÇÃO: REDONDO, SABOR: COCO, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: ROSQUINHA, APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO HUMANA, INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN. PCT 400G.	PCT	5593	7,05	39.430,65
4	BISCOITO. APRESENTAÇÃO QUADRADO, SABOR ÁGUA E SAL, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS INTEGRAL E SEM RECHEIO. EMBALAGEM EM PACOTES DE 400G.	PCT	3779	5,39	20.366,61
5	BISCOITO TIPO CREAM CREACKER - SABOR TRADICIONAL. 400G.	PCT	5894	5,41	31.886,54
6	PÃO HOT DOG 500G	PCT	3471	7,95	27.594,45
7	PÃO BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMIDOSE, TIPO ADICIONAL: HAMBURGER/ REDONDO PACOTE COM 500G.	PCT	2721	8,99	24.461,79
8	MASSA DE TRIGO C/ FERMENTO	KG	292	4,74	1.384,08
9	MASSA DE TRIGO S/ FERMENTO	KG	90	5,24	471,60
10	MAISENA 500G	UND	45	4,50	202,50
VALOR DO GRUPO					R\$ 190.352,13

GRUPO 6 - COTA RESERVADA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	RESULTADO DA MÉDIA		
			QTD	MENOR VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	BOLO 500G - DIVERSOS SABORES.	UND	311	14,97	4.655,67
2	BISCOITO DOCE TIPO POPULAR- SABOR LEITE. EMBALAGEM PRIMARIA EM PACOTES DE 400G.	PCT	2138	4,78	10.219,64
3	BISCOITO APRESENTAÇÃO: REDONDO, SABOR: COCO, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: ROSQUINHA, APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO HUMANA, INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN. PCT 400G.	PCT	1866	7,05	13.155,30
4	BISCOITO. APRESENTAÇÃO QUADRADO, SABOR ÁGUA E SAL, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS INTEGRAL E SEM RECHEIO. EMBALAGEM EM PACOTES DE 400G.	PCT	1261	5,39	6.796,79
5	BISCOITO TIPO CREAM CREACKER - SABOR TRADICIONAL. 400G.	PCT	1965	5,41	10.630,65
6	PÃO HOT DOG 500G	PCT	1158	7,95	9.206,10
7	PÃO BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMIDOSE, TIPO ADICIONAL: HAMBURGER/ REDONDO PACOTE COM 500G.	PCT	908	8,99	8.162,92
8	MASSA DE TRIGO C/ FERMENTO	KG	98	4,74	464,52
9	MASSA DE TRIGO S/ FERMENTO	KG	30	5,24	157,20
10	MAISENA 500G	UND	15	4,50	67,50
VALOR DO GRUPO					R\$ 63.516,29

GRUPO 7 - COTA PRINCIPAL

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	RESULTADO DA MÉDIA		
			QTD	MENOR VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA, TIPO A TEOR GORDURA INTEGRAL, PROCESSAMENTO UHT - EMBALAGEM 1 LITRO	UND	2022	6,60	13.345,20
2	LEITE EM PÓ INTEGRAL - EMBALADO EM PACOTES DE 500G, LEITE INTEGRAL EM PÓ FORTIFICADO COM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9 E B5) E FERRO. NUTRIENTES ESSENCIAIS PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL. EMBALAGEM ALUMINIZADA, RESISTENTE, LIMPA E ISENTA DE FERRUGENS, INSETOS DE IMPUREZAS. DEVE CONTER NA PARTE EXTERNA TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO, TAIS COMO LOTE, FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, ORIGEM DO PRODUTO E TODAS AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COR E CHEIRO ESPECÍFICOS, DE FÁCIL DILUIÇÃO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.	PCT	4979	5,98	29.774,42
3	LEITE EM PÓ, ORIGEM DE VACA, TEOR GORDURA DESNATADO, SOLUBILIDADE INSTANTÂNEO EMBALAGEM 400,00 G	PCT	1132	10,29	11.648,28
4	ACHOCOLATADO - EM PÓ 200G.	PCT	1070	5,24	5.606,80
VALOR DO GRUPO					R\$ 60.374,70

GRUPO 8 - COTA RESERVADA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	RESULTADO DA MÉDIA		
			QTD	MENOR VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNPJ: 07.598.667/0001-87
R. Osvaldo Honório Lemos, 176 - Centro CEP: 62.260-000 - Reriutaba - CE



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



1	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA, TIPO A TEOR GORDURA INTEGRAL, PROCESSAMENTO UHT - EMBALAGEM 1 LITRO	UND	675	6,60	4.455,00
2	LEITE EM PÓ INTEGRAL - EMBALADO EM PACOTES DE 500G, LEITE INTEGRAL EM PÓ FORTIFICADO COM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9 E B5) E FERRO. NUTRIENTES ESSENCIAIS PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL. EMBALAGEM ALUMINIZADA, RESISTENTE, LIMPA E ISENTA DE FERRUGENS, INSETOS DE IMPUREZAS. DEVE CONTER NA PARTE EXTERNA TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO, TAIS COMO LOTE, FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, ORIGEM DO PRODUTO E TODAS AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS COR E CHEIRO ESPECÍFICOS, DE FÁCIL DILUIÇÃO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.	PCT	1661	5,98	9.932,78
3	LEITE EM PÓ, ORIGEM DE VACA, TEOR GORDURA DESNATADO, SOLUBILIDADE INSTANTÂNEO EMBALAGEM 400,00 G	PCT	378	10,29	3.889,62
4	ACHOCOLATADO - EM PÓ 200G.	PCT	360	5,24	1.886,40
VALOR DO GRUPO					R\$ 20.163,80

GRUPO 9 - COTA PRINCIPAL

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	RESULTADO DA MÉDIA		
			QTD	MENOR VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	LINGUIÇA CALABRESA	QUILO	1684	26,70	44.962,80
2	MUSSARELA FATIADA FINA- EMBALAGENS INDIVIDUAIS DE 1 KG.	QUILO	242	32,59	7.888,78
3	OVO DE GALINHA- SEM RACHADURAS, TAMANHO MÉDIO.	BDJ C/ 30 OVOS	994	18,23	18.120,62
4	PRESUNTO FATIADO, PRODUTO DE 1ª QUALIDADE COMPOSTO DE PERNIL DE PORCO.	QUILO	227	35,26	8.004,02
5	SALSICHA DE CARNE BOVINA	QUILO	1770	12,11	21.434,70
6	BISTECA SUÍNA - DE PRIMEIRA QUALIDADE EM PEÇAS INTEIRAS.	KG	3652	27,88	101.817,76
7	CARNE BOVINA - DE PRIMEIRA QUALIDADE TIPO PATINHA SEM OSSO RESFRIADA RESFRIADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE 01 KG.	KG	4185	37,08	155.179,80
8	CHARQUE TIPO CARNE SECA DE DIANTEIRO BOVINO EM CUBOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS RESFRIADAS, 1ª QUALIDADE, PACOTE DE 500G.	PCT	2917	46,30	135.057,10
9	CARNE BOVINA MOÍDA - CONGELADA, OBTIDA A PARTIR DA MOAGEM DE MÚSCULO BOVINO, ISENTA DE CARTILAGEM E OSSOS. EM EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE 01 KG.	KG	3899	38,01	148.200,99
10	FRANGO (PEITO) - CONGELADO COM ADIÇÃO DE ÁGUA NO MÁXIMO 60%. REGISTRO NO S.I.F.	KG	4162	19,78	82.324,36
11	PEIXE TIPO CARA TILÁPIA, CONGELADO TAMANHO MÉDIO, EMBALAGEM FORTE, INODOROS, COM CERTIFICAÇÃO.	KG	3847	25,00	96.175,00
12	CARNE BOVINA ENLATADA, 320G.	LT	525	8,55	4.488,75
13	QUEIJO PARMESÃO RALADO, 50G.	PCT	225	6,03	1.356,75
VALOR DO GRUPO					R\$ 825.009,43

GRUPO 10 - COTA RESERVADA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	RESULTADO DA MÉDIA		
			QTD	MENOR VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	LINGUIÇA CALABRESA	QUILO	562	26,70	15.005,40
2	MUSSARELA FATIADA FINA- EMBALAGENS INDIVIDUAIS DE 1 KG.	QUILO	82	32,59	2.672,38
3	OVO DE GALINHA- SEM RACHADURAS, TAMANHO MÉDIO.	BDJ C/ 30 OVOS	334	18,23	6.088,82
4	PRESUNTO FATIADO, PRODUTO DE 1ª QUALIDADE COMPOSTO DE PERNIL DE PORCO.	QUILO	77	35,26	2.715,02
5	SALSICHA DE CARNE BOVINA	QUILO	590	12,11	7.144,90
6	BISTECA SUÍNA - DE PRIMEIRA QUALIDADE EM PEÇAS INTEIRAS.	KG	1218	27,88	33.957,84
7	CARNE BOVINA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO PATINHA, SEM OSSO, RESFRIADA, RESFRIADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE 01 KG.	KG	1395	37,08	51.726,60
8	CHARQUE TIPO CARNE SECA DE DIANTEIRO BOVINO EM CUBOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS RESFRIADAS, 1ª QUALIDADE, PACOTE DE 500G.	PCT	973	46,30	45.049,90

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNPJ: 07.598.667/0001-87

R. Osvaldo Honório Lemos, 176 - Centro CEP: 62.260-000 - Reriutaba - CE

(Handwritten signatures and marks)



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



9	CARNE BOVINA MOÍDA - CONGELADA, OBTIDA A PARTIR DA MOAGEM DE MÚSCULO BOVINO, ISENTA DE CARTILAGEM E OSSOS. EM EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME PET+ PE DE 01 KG.	KG	1301	38,01	49.451,01
10	FRANGO (PEITO) - CONGELADO COM ADIÇÃO DE ÁGUA NO MÁXIMO 60%. REGISTRO NO S.I.F.	KG	1388	19,78	27.454,64
11	PEIXE TIPO CARA TILÁPIA, CONGELADO TAMANHO MÉDIO, EMBALAGEM FORTE, INODOROS, COM CERTIFICAÇÃO.	KG	1283	25,00	32.075,00
12	CARNE BOVINA ENLATADA, 500G.	LI	175	8,55	1.496,25
13	QUEIJO PARMESÃO RALADO, 50G.	PCT	75	6,03	452,25
VALOR DO GRUPO					R\$ 275.290,01

GRUPO 11 - COTA PRINCIPAL					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	RESULTADO DA MÉDIA		
			QTD	MENOR VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	REFRIGERANTE DIVERSOS SABORES	UND	3907	7,93	30.982,51
2	SUCO CONCENTRADO TENDO NECESSARIAMENTE OS INGREDIENTES ÁGUA POTÁVEL, SUCO E/ OU POLPA DE CONCENTRADO DE CAJU EM EMBALAGEM DE 500ML.	UND	3284	5,14	16.879,76
3	SUCO DE GOIABA- INTEGRAL, S/ AÇÚCAR PASTEURIZADO DE 1ª QUALIDADE GARRAFA DE 500ML.	UND	3220	4,11	13.234,20
4	SUCO DE MARACUJÁ- INTEGRAL, S/ AÇÚCAR PASTEURIZADO DE 1ª QUALIDADE, GARRAFA DE 500ML.	UND	3215	5,88	18.904,20
5	SUCO DE UVA- INTEGRAL, S/ AÇÚCAR PASTEURIZADO DE 1ª QUALIDADE, GARRAFA DE 500ML.	UND	2115	5,33	11.272,95
6	SUCO EM PÓ SABORES VARIADOS (UVA, GRAVIOLA, MARACUJÁ, MORANGO) C/ AÇÚCAR DE 1ª QUALIDADE.	UND	5199	1,25	6.498,75
7	CHÁ DIVERSOS	UND	767	4,78	3.666,26
VALOR DO GRUPO					R\$ 101.438,63

GRUPO 12- RESERVADA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	RESULTADO DA MÉDIA		
			QTD	MENOR VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	REFRIGERANTE DIVERSOS SABORES	UND	1303	7,93	10.332,79
2	SUCO CONCENTRADO TENDO NECESSARIAMENTE OS INGREDIENTES ÁGUA POTÁVEL, SUCO E/ OU POLPA DE CONCENTRADO DE CAJU EM EMBALAGEM DE 500ML.	UND	1096	5,14	5.633,44
3	SUCO DE GOIABA- INTEGRAL, S/ AÇÚCAR PASTEURIZADO DE 1ª QUALIDADE GARRAFA DE 500ML.	UND	1074	4,11	4.414,14
4	SUCO DE MARACUJÁ- INTEGRAL, S/ AÇÚCAR PASTEURIZADO DE 1ª QUALIDADE, GARRAFA DE 500ML.	UND	1073	5,88	6.309,24
5	SUCO DE UVA- INTEGRAL, S/ AÇÚCAR PASTEURIZADO DE 1ª QUALIDADE, GARRAFA DE 500ML.	UND	705	5,33	3.757,65
6	SUCO EM PÓ SABORES VARIADOS (UVA, GRAVIOLA, MARACUJÁ, MORANGO) C/ AÇÚCAR DE 1ª QUALIDADE.	UND	1734	1,25	2.167,50
7	CHÁ DIVERSOS	UND	257	4,78	1.228,46
VALOR DO GRUPO					R\$ 33.843,22

GRUPO 13 - COTA PRINCIPAL					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	RESULTADO DA MÉDIA		
			QTD	MENOR VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ABACAXI IN NATURA APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, AUSÊNCIA DE SUJIDADE E LARVAS.	UND	825	5,34	4.405,50
2	ALHO 1ª QUALIDADE IN NATURA; DE PRIMEIRA SEM RÉSTIA, BULBO INTEIRO, DE BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM CORTES, LESÕES, PERFURAÇÕES, PARASITAS E LARVAS.	KG	700	27,46	19.222,00



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



3	BANANA: TIPO PRATA DE PRIMEIRA, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO; DEVEM ESTAR INTEGRAS, FIRMES, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME.	DUZIA	862	4,81	4.146,22
4	BATATA INGLESA CASCA LISA, LIVRE DE FUNGOS, SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, ISENTA DE SUFIDADES E OBJETOS ESTRANHOS.	KG	592	6,79	4.019,68
5	BETERRABA TIPO COMUM. FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTA DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	KG	532	6,36	3.383,52
6	CEBOLA BRANCA, LIVRE DE FUNGOS, SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, ISENTA DE SUFIDADES E OBJETOS ESTRANHOS	KG	660	6,67	4.402,20
7	CENOURA: TIPO COMUM; DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO E HOMOGÊNEO, CASCA LIMPA E SEM RUPTURA APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS.	KG	577	6,32	3.646,64
8	CHEIRO VERDE APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS.	MAÇO	990	2,87	2.841,30
9	GOIABA VERMELHA- ESPÉCIE REDONDA, TER ATINGINDO GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIÉDADE, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS.	KG	750	6,07	4.552,50
10	LARANJA: TIPO COMUM APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS	KG	1005	4,81	4.834,05
11	MAMÃO TIPO COMUM APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS	KG	183	5,10	933,30
12	MARACUJÁ- DE BOA QUALIDADE, SEM PARTES AMASSADAS OU ESTRAGADAS, TAMANHO GRANDE.	KG	705	6,73	4.744,65
13	MAÇA TIPO COMUM COM 70% DE MADURAÇÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAS COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO. PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 120G	KG	330	7,95	2.623,50
14	MAMÃO TIPO FORMOSA COM 70% DE MADURAÇÃO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAS COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO	UND	900	3,13	2.817,00
15	MANGA TIPO COMUM COM 70% DE MADURAÇÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAS COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO. TAMANHO GRANDE.	KG	292	6,11	1.784,12
16	PIMENTÃO TIPO VERDE COM 70% DE MADURAÇÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAS COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO	UND	1574	2,42	3.809,08
17	PEPINO IN NATURA, DE PRIMEIRA COM 70% DE MADURAÇÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAS COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO	KG	37	3,68	136,16
18	REPOLHO TIPO VERDE: FRESCO COM 70% DE MADURAÇÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAS COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO	KG	870	7,05	6.133,50
19	TOMATE DE PRIMEIRA FRESCO COM 70% DE MADURAÇÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAS COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO	KG	592	7,01	4.149,92
20	UVA IN NATURA, DE PRIMEIRA COM 70% DE MADURAÇÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAS COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO	KG	45	14,00	630,00
21	ALFACE IN NATURA, DE PRIMEIRA COM 70% DE MADURAÇÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAS COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO	UND	375	2,65	993,75
22	COUVE FLOR IN NATURA, DE PRIMEIRA COM 70% DE MADURAÇÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAS COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO	UND	345	6,11	2.107,95
23	BATATA DOCE IN NATURA, DE PRIMEIRA COM 70% DE MADURAÇÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAS COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO	KG	412	6,54	2.694,48
VALOR DO GRUPO					R\$ 89.011,02

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNPJ: 07.598.667/0001-87

R. Osvaldo Honório Lemos, 176 – Centro CEP: 62.260-000 - Reriutaba - CE





**PREFEITURA DE
RERIUTABA**

*A renovação
a serviço de
Todos!*



GRUPO 14 – COTA RESERVADA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	RESULTADO DA MÉDIA		
			QTD	MENOR VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ABACAXI IN NATURA APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, AUSÊNCIA DE SUJIDADE E LARVAS.	UND	275	5,34	1.468,50
2	ALHO 1ª QUALIDADE IN NATURA, DE PRIMEIRA SEM RÊSTIA, BULBO INTEIRO, DE BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM CORTES, LESÕES, PERFURAÇÕES, PARASITAS E LARVAS.	KG	234	27,46	6.425,64
3	BANANA: TIPO PRATA DE PRIMEIRA, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO: DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, FIRMES, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME.	DUZIA	288	4,81	1.385,28
4	RATATA INGLESA CASCA LISA LIVRE DE FUNGOS, SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, ISENTA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS.	KG	198	6,79	1.344,42
5	BETERRABA TIPO COMUM. FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	KG	178	6,36	1.132,08
6	CEBOLA BRANCA, LIVRE DE FUNGOS, SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, ISENTA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS	KG	220	6,67	1.467,40
7	CENOURA TIPO COMUM, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO E HOMOGÊNEO, CASCA LIMPA E SEM RUPTURA APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS.	KG	193	6,32	1.219,76
8	CHEIRO VERDE APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS.	MAÇO	330	2,87	947,10
9	GOIABA VERMELHA- ESPÉCIE REDONDA, TER ATINGINDO GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS.	KG	250	6,07	1.517,50
10	LARANJA: TIPO COMUM APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS	KG	335	4,81	1.611,35
11	LIMÃO TIPO COMUM APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS	KG	62	5,10	316,20
12	MARACUJÁ: DE BOA QUALIDADE, SEM PARTES AMASSADAS OU ESTRAGADAS, TAMANHO GRANDE.	KG	235	6,73	1.581,55
13	MAÇA TIPO COMUM COM 70% DE MATURAÇÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA, COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 120G	KG	110	7,95	874,50
14	MAMÃO TIPO FORMOSA COM 70% DE MATURAÇÃO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA, COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO	UND	200	2,12	424,00
15	MANGA TIPO COMUM COM 70% DE MATURAÇÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA, COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. TAMANHO GRANDE.	KG	98	6,11	598,78
16	PIMENTÃO TIPO VERDE COM 70% DE MATURAÇÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA, COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO	UND	526	2,42	1.272,92
17	PEPINO IN NATURA, DE PRIMEIRA COM 70% DE MATURAÇÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA, COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO	KG	13	3,68	47,84
18	REPOLHO TIPO VERDE; FRESCO COM 70% DE MATURAÇÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA, COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO	KG	290	7,05	2.044,50
19	TOMATE DE PRIMEIRA FRESCO COM 70% DE MATURAÇÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA, COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO	KG	198	7,01	1.387,98
20	UVA IN NATURA, DE PRIMEIRA COM 70% DE MATURAÇÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA, COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA	KG	15	14,00	210,00

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNPJ: 07.598.667/0001-87

R. Osvaldo Honório Lemos, 176 – Centro CEP: 62.260-000 - Reriutaba - CE



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO				
21	ALFACE IN NATURA, DE PRIMEIRA COM 70% DE MATUREZAÇÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL, COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO	UND	125	2,65	331,25
22	COUVE FLOR IN NATURA, DE PRIMEIRA COM 70% DE MATUREZAÇÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL, COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO	UND	115	6,11	702,65
23	BATATA DOCE IN NATURA, DE PRIMEIRA COM 70% DE MATUREZAÇÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL, COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO	KG	138	6,54	902,52
VALOR DO GRUPO					R\$ 29.728,72

2. UNIDADE ADMINISTRATIVA

2.1. Prefeitura Municipal de Reriutaba/CE através da Secretaria de Administração.

2.2. Secretarias Administrativas Participantes: **Secretaria de Educação; Saúde; Assistência Social; Desenvolvimento Econômico; Infraestrutura e Transporte; Esporte e Juventude; Cultura; Meio Ambiente e Turismo; Segurança Pública.**

3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1. A aquisição de gêneros alimentícios acima listados, faz-se necessário para atender a demanda junto as Secretarias do Poder Executivo Municipal proporcionando assim a continuidade e a ampliação dos serviços prestados. Tendo em vista o contrato encerrado dia 31 de dezembro de 2022 e com a necessidade de manter os serviços e a dar continuação deles prestados à população. O quantitativo a ser adquirido foi baseado em contratações anteriores e pelos que foram consultadas tanto no processo físico como em sistema utilizado anteriormente pela Administração. O objetivo da contratação supracitada justifica-se também pelas atividades, projetos, eventos promovidos e desenvolvidos pelas secretarias requisitantes, além de haver necessidade para suporte nas atividades internas de cada secretaria, onde são realizados eventos administrativos durante toda gestão. Oferecendo a todos uma alimentação nutritiva, saudável, balanceada e adequada aos beneficiários citados. Ressaltamos a importância para do funcionamento da Gestão Pública, pois alimentação apropriada e saudável aos usufrutuários, eventos e programas social promovidos pelas secretarias. As quantidades informadas foram estimadas para atender as unidades gestoras do município de Reriutaba/CE, até 31 de dezembro de 2023.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

4.1. Trata-se da contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios a atender as necessidades das secretarias com finalidade de garantir a alimentação aos usuários para o ano de 2023. Decidiu-se por invocar o instituto da contratação indireta por meio de licitação pública para a contratação dos lotes requeridos. Para que a contratação seja bem-sucedida e atenda perfeitamente à demanda dessa administração, a contratada deverá possuir capacidade para a execução de fornecimento dos produtos, bem como ser capaz de realizar as entregas dos produtos especificados neste termo, de acordo com as ordens de fornecimento recebidas.

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNPJ: 07.598.667/0001-87

R. Osvaldo Honório Lemos, 176 – Centro CEP: 62.260-000 - Reriutaba - CE



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



5. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

5.1. O objeto deste termo de referência enquadra-se na classificação de bens comuns, nos termos do parágrafo único, do artigo 1º, da Lei 10.520, de 2002. Pois os padrões de desempenho e de qualidade podem ser objetivamente definidos com base em especificações usuais no mercado. Assim, sugere-se a adoção da modalidade Pregão Eletrônico.

6. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS E DO CONTROLE DE QUALIDADE

6.1. Concluída a análise da habilitação, o(a) Pregoeiro(a) deverá solicitar das licitantes arrematantes e conseqüentemente habilitadas, **02 (duas) amostras de cada item**, de todos os itens que compõe cada GRUPO arrematado, para análise e parecer pela Profissional Nutricionista do Município, devendo ser apresentadas devidamente etiquetadas e identificadas.

6.1.1. Motivos para Desclassificação de Amostra:

- 6.1.1.1. Produtos que não atendam as especificações contidas no edital;
- 6.1.1.2. Produtos sem Registro no Ministério da Agricultura ou Órgão competente;
- 6.1.1.3. Apresentação de amostras com a marca divergente da proposta inicial;
- 6.1.1.4. Apresentação de amostras com data de validade vencida;
- 6.1.1.5. Amostras com embalagem danificada;
- 6.1.1.6. O não cumprimento da entrega das amostras dentro do prazo estabelecido;
- 6.1.1.7. Amostras sem etiqueta de identificação da licitante, contendo: Identificação, número do pregão e do item cotado, e ser posta em local que não comprometa as informações nutricionais;
- 6.1.1.8. Não sendo aprovado na análise dos produtos por Nutricionista do Município;
- 6.1.1.9. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Termo de Referência.
- 6.1.1.10. A não apresentação, conforme o caso, das devidas fichas técnicas, laudo físico-químico e laudo microbiológico do ano 2022/2023, bem como certificado de classificação vegetal.

6.1.2. Controle de Qualidade das Amostras:

- 6.1.2.1. As amostras serão submetidas à análise do controle de qualidade, sendo Realizada por Nutricionista do Município, de acordo com que adiante segue;
- 6.1.2.2. ORGANOLÉPTICAS (SENSORIAL): por degustação, sendo verificadas as características de COR SABOR, ODOR, TEXTURA e RENDIMENTO, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas.
- 6.1.2.3. ROTULAGEM: verificação e avaliação da ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNPJ: 07.598.667/0001-87

R. Osvaldo Honório Lemos, 176 – Centro CEP: 62.260-000 - Reriutaba - CE



EMBALADOS, de acordo com a legislação vigente no que couber. As amostras com prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas;

6.1.2.4. EMBALAGEM: análise da gramatura e material utilizados para embalagem de alimentos e bebidas em observância à legislação vigente, no que couber e a especificação do item cotado conforme edital.

6.1.3. **Prazos de Recebimento, Análise e Divulgação:**

- 6.1.3.1. O recebimento das amostras será no **prazo de até 04 (quatro) dias úteis**, a contar do primeiro dia útil subsequente da convocação realizada via sistema;
- 6.1.3.2. As amostras serão analisadas no **prazo de até 04 (quatro) dias úteis**, contados após o prazo de recebimento delas.
- 6.1.3.3. O resultado das análises das amostras será divulgado após o recebimento das avaliações da Profissional Nutricionista, sob aviso prévio no sistema eletrônico para retomada do certame, com no mínimo **24 (vinte e quatro) horas** de antecedência.

6.1.4. **Local de Entrega das Amostras:**

- 6.1.4.1. As amostras deverão ser entregues no seguinte endereço: Rua Osvaldo Honório Lemos, nº 176, Centro – Reriutaba/CE.

6.1.5. **Demais Considerações sobre as Amostras:**

- 6.1.5.1. No momento da entrega das amostras no local correspondente, a licitante deverá apresentar um recibo com a descrição dos produtos e marcas em duas vias que será protocolada pelo responsável do recebimento, sendo uma da licitante e outra do recebedor, que será a comprovação da entrega das amostras;
- 6.1.5.2. Os exemplares colocados à disposição da administração serão tratados como protótipos, podendo ter seus lacres violados e seu conteúdo manuseado por nutricionista responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
- 6.1.5.3. Não será permitido fazer entregas adicionais ou substituição das amostras já apresentada para fins de adequá-las às especificações constantes deste edital.
- 6.1.5.4. Apresentar juntos as amostras as respectivas fichas técnicas, laudo físico-químico e laudo microbiológico do ano 2022/2023, do(s) item(ns) que necessitar de uma avaliação mais específica por Profissional Nutricionista, podendo esse, realizar visita técnica no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente.
- 6.1.5.5. Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não forem aceitas, a Pregoeira analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado, bem como a regularidade da sua habilitação. Seguir-se-á com a convocação da licitante classificada em sequência para apresentação das suas amostras no mesmo prazo inicial, contados a partir da notificação via sistema pela Pregoeira, para o feito de mesma verificação, e assim,



- sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
- 6.1.5.6. As amostras recebidas pela administração não serão devolvidas, pois serão tratadas como protótipos para fins de avaliação.
- 6.1.5.7. Da análise das amostras, será emitido termo de avaliação com o resultado da análise por Profissional Nutricionista do Município.
- 6.1.5.8. Será permitida aos licitantes, consulta ao parecer técnico constante do sistema eletrônico, ocasião em que será disposto o prazo de intenção recursal.
- 6.1.5.9. Não será feito qualquer pagamento ou indenização referente às amostras, pois essas não serão devolvidas e ficarão armazenadas no endereço onde serão entregues para efeito de comparação quando da entrega do objeto desta licitação à Administração.
- 6.1.5.10. Os licitantes interessados poderão, devidamente identificados, acompanhar as avaliações das amostras. Para tanto, basta estar presente na data estipulada.

7. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 7.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias, contados da solicitação do Setor requisitante através da expedição de ordem de compras, em remessa a ser definida pelas secretarias participantes (única ou parcelada), dependendo das necessidades no Setor de Almoxarifado de cada secretaria a qual foi solicitado a aquisição.
- 7.2. O fornecimento será efetuado de forma parcelada conforme necessidade da CONTRATANTE mediante da solicitação do Setor requisitante através da expedição de ordem de compras, em remessa a ser definida pelas secretarias participantes (única ou parcelada), dependendo das necessidades no Setor de Almoxarifado de cada secretaria a qual foi solicitado a aquisição.
- 7.3. Para cada fornecimento deverá ser apresentada à ordem de compras na qual, além de conter as informações acima citadas, deverá ser preenchida, discriminando-se as quantidades e preços de materiais a serem adquiridos, ser datada e assinada em (duas vias) pelo responsável de cada secretaria participante e pelo funcionario da empresa ganhadora. A primeira via ficará em poder da contratada e a segunda via, em poder da contratante.
- 7.4. A Contratada deverá entregar qualquer quantidade solicitada pelo município, não podendo, portanto, estipular cotas mínimas ou máximas para entrega.
- 7.5. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos imediatamente, a contar da notificação da contratada, às custas da contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.6. Os bens serão recebidos provisoriamente, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto com as especificações, devendo ser feito por pessoa credenciada pela CONTRATANTE.
- 7.7. Os bens serão recebidos definitivamente, sendo expedido Termo de Recebimento Definitivo, após a verificação da qualidade e quantidade do objeto, certificando-se de que todas as condições



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



estabelecidas foram atendidas e a consequente aceitação das Notas Fiscais pelo gestor da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. São obrigações da Contratante:

8.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

8.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

8.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

8.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

8.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. São obrigações da Contratada:

9.1.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

9.1.2. Manter o fornecimento com todos os requisitos necessários ao cumprimento do contrato e de acordo com as normas vigentes;

9.1.3. Atender prontamente e fornecer os produtos, objetos da presente contratação, mediante apresentação de requisição;

9.1.4. Pagar todos os tributos que, direta ou indiretamente, incidam sobre o fornecimento do objeto, inclusive as contribuições previdenciárias fiscais e para fiscais, FGTS, PIS, emolumentos, seguros de acidentes de trabalho etc., ficando excluída qualquer solidariedade da CONTRATANTE por eventuais autuações administrativas e/ou judiciais uma vez que a inadimplência da CONTRATADA, com referência às suas obrigações, não se transfere a CONTRATANTE;

9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNPJ: 07.598.667/0001-87

R. Osvaldo Honório Lemos, 176 – Centro CEP: 62.260-000 - Reriutaba - CE



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



9.1.6. Arcar com eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida por seus empregados ou prepostos envolvidos na execução do contrato que não terão nenhum vínculo empregatício com a administração;

9.1.7. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.1.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.1.9. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

9.1.10. Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, nos termos do artigo 65 da Lei n.º 8.666/93.

10. DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

11. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

11.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

12. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

12.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

12.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNPJ: 07.598.667/0001-87

R. Osvaldo Honório Lemos, 176 – Centro CEP: 62.260-000 - Reriutaba - CE



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



13. DO PAGAMENTO

13.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

13.2. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

13.3. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

13.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante a apresentação dos seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Municipal e Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

13.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

13.7. Constatando-se, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

13.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

13.9. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

13.11. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação,



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

13.12. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

14. DO REAJUSTE

14.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

14.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA/IBGE (sendo o índice oficial de monitoramento da inflação no Brasil) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

14.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

14.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará a CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

14.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

14.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

14.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

14.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNPJ: 07.598.667/0001-87

R. Osvaldo Honório Lemos, 176 – Centro CEP: 62.260-000 - Reriutaba - CE



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



15. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

15.1. Não haverá exigência de garantia contratual para o fornecimento do objeto desse termo de referência.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 16.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 16.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - 16.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 16.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
 - 16.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
 - 16.1.5. Cometer fraude fiscal;
- 16.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 16.3. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 16.4. Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 16.5. Multa compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 16.6. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 16.7. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 16.8. Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades do Município de Reriutaba com o conseqüente descredenciamento no CRC pelo prazo de até cinco anos;
- 16.9. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.
- 16.10. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 16.11. As sanções previstas nos subitens poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 16.12. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 16.13. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNPJ: 07.598.667/0001-87

R. Osvaldo Honório Lemos, 176 – Centro CEP: 62.260-000 - Reriutaba - CE



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



- 16.14. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 16.15. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 16.16. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 16.17. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 16.18. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 16.19. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, ao Município ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 16.20. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

Reriutaba/CE, 19 de dezembro de 2022.

Francisco Ediney Alves Vieira

Responsável pelo Planejamento das Contratações das Secretarias de Administração e Finanças,
Desenvolvimento Econômico, Segurança Pública e Esporte e Juventude.

Luiz Araújo Pontes Júnior

Responsável pelo Planejamento das Contratações da
Secretaria de Educação

Antônio Ferreira Farias

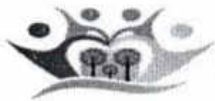
Responsável pelo Planejamento das
Contratações da Secretaria de Saúde

Antônio Junior Uchoa Monteiro

Responsável pelo Planejamento das Contratações da
Secretaria de Assistência social

Antônio Ilário Silva Matos

Responsável pelo Planejamento das
Contratações da Secretaria Infraestrutura e
Transportes e Secretaria de Meio Ambiente e
Turismo



ANEXO II
MODELO SUGESTIVO DA PROPOSTA ESCRITA

(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE RERIUTABA/CE.
SETOR DE LICITAÇÕES
Att. Sr.(a) Pregoeiro(a)

Processo: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº PE/01/211222/SEA**

Prezado(a) Pregoeiro(a),

Pelo presente instrumento, vimos apresentar nossa Proposta Escrita, relativa ao objeto do Pregão Eletrônico nº PE/01/211222/SEA, bem como as informações, especificações e as condições abaixo discriminadas:

1. Identificação da Licitante:

- Razão Social:
- Inscrição CNPJ:
- Inscrição Estadual:
- Endereço Completo:
- Nº Telefone, e-mail:
- Banco, Nº Agência, Nº Conta Corrente:

2. Identificação do Representante Legal:

- Nome Completo:
- Inscrição CPF:
- Nº Celular, e-mail:

3. Objeto:

- Constitui o objeto da presente Proposta: **Aquisição de gêneros alimentícios para suprir necessidades diversas Secretarias do Município de Reriutaba/CE, para o exercício de 2023.**

4. Formação do Preço:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNIDADE	QTD	PREÇO UNITÁRIO (RS)	PREÇO TOTAL (RS)
1						
2						
3						
...						
PREÇO GLOBAL (RS):						
PREÇO GLOBAL POR						





PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



EXTENSO:

- Deverá ser cotado, preço unitário e total por item(s), observada a estimativa do Termo de Referência, anexo do edital.

5. Validade da Proposta:

- A presente Proposta Escrita é válida por **60 (sessenta) dias**, contados da data da sua apresentação.

6. Condições Gerais da Proposta:

- Nos preços estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- O objeto cotado atende todas as exigências do Edital e seus anexos, relativas à especificação e características, inclusive técnicas e que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas.
- O prazo de entrega do objeto será o indicado no Termo de Referência.
- O local de entrega do objeto será o indicado no Termo de Referência.

_____/_____, ____ de _____ de 20 ____.

(assinatura do representante legal)

(Nome do Signatário)

(Cargo ou Função)



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



**ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO
QUE NÃO EMPREGA MENOR DE IDADE**

(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE RERIUTABA/CE.
SETOR DE LICITAÇÕES
Att. Sr.(a) Pregoeiro(a)

Processo: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº PE/01/211222/SEA**

DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR DE IDADE

Prezado(a) Pregoeiro(a),

A Empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) do CPF nº _____, DECLARA, sob as sanções administrativas cabíveis, inclusive as criminais e sob as penas da lei, para fins do Pregão Eletrônico nº **PE/01/211222/SEA** e o disposto no Inciso V, do Art. 27, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

_____/____/____ de _____ de 20____.

(assinatura do representante legal)

(Nome do Signatário)

(Cargo ou Função)



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



**ANEXO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO
CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA AOS REQUISITOS DO EDITAL**

(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE RERIUTABA/CE.
SETOR DE LICITAÇÕES
Att. Sr.(a) Pregoeiro(a)

Processo: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº PE/01/211222/SEA**

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA AOS REQUISITOS DO EDITAL

Prezado(a) Pregoeiro(a),

A Empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) do CPF nº _____, DECLARA, sob as sanções administrativas cabíveis, inclusive as criminais e sob as penas da lei, para fins do Pregão Eletrônico nº PE/01/211222/SEA e o disposto no Inciso V, do Art. 27, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que está ciente e concorda com as condições e critérios de habilitação contidos no Edital e seus anexos.

_____/____/____ de _____ de 20____.

(assinatura do representante legal)

(Nome do Signatário)

(Cargo ou Função)



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO
TRATAMENTO JURÍDICO DIFERENCIADO
(Lei Complementar nº 123/06 ~ 147/14)

(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE RERIUTABA/CE.
SETOR DE LICITAÇÕES
Att. Sr.(a) Pregoeiro(a)

Processo: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº PE/01/211222/SEA**

DECLARAÇÃO DE TRATAMENTO JURÍDICO DIFERENCIADO

Prezado(a) Pregoeiro(a),

A Empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) do CPF nº _____, DECLARA, sob as sanções administrativas cabíveis, inclusive as criminais e sob as penas da lei, para fins do Pregão Eletrônico nº PE/01/211222/SEA, que está qualificada, na forma do que dispõe o art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, para o tratamento jurídico diferenciado, como:

Marcar com "X" o tipo de enquadramento

- MICROEMPRESA (ME);
- EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP);
- MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI);
- SOCIEDADE COOPERATIVA – Art. 34 da Lei Federal nº 11.488/07.

DECLARA ainda, que nos termos da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no §4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06.

_____/____/____ de _____ de 20____.

(assinatura do representante legal)

(Nome do Signatário)

(Cargo ou Função)





**ANEXO VI
MINUTA DO TERMO DE CONTRATO**

TERMO DE CONTRATO Nº - / , QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE RERIUTABA/CE, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE -----, COM **(RAZÃO SOCIAL DA CONTRATADA)**, PARA O FIM QUE A SEGUIR SE DECLARA.

A Prefeitura do Município de Reriutaba/CE, com sede no endereço: **Rua Osvaldo Honório Lemos, 176 – Centro, CEP: 62.260-000 – Reriutaba - CE**, inscrita no CNPJ/MF nº **07.598.667/0001-87**, através da Secretaria Municipal de -----, representada, nesse caso, por **Ordenador de Despesas**, tendo como Autoridade Competente o(a) Sr.(a) **Francisco Wellington Vale Pinto**, portador(a) do CPF nº 000.000.000-00, doravante denominada CONTRATANTE, com **(Razão Social da Contratada)**, situada no endereço: **(descrever endereço completo)**, inscrita no CNPJ/MF nº **XXXXXXXXXX**, doravante denominada de CONTRATADA, nesse ato representada por **(nome do representante legal da contratada)**, portador(a) do CPF/MF nº **XXXXXXXXXX**, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO

- 1.1. O presente Contrato tem como fundamento:
 - 1.1.1. A Lei Federal nº 8.666/93, e suas alterações;
 - 1.1.2. A Lei Federal nº 10.520/02, Lei do Pregão;
 - 1.1.3. Decreto Federal nº 10.024, de 2019, Pregão Eletrônico;
 - 1.1.4. O Pregão Eletrônico nº **PE/01/211222/SEA**;
 - 1.1.5. A Proposta Final da CONTRATADA, constante do Pregão Eletrônico;
 - 1.1.6. Os Preceitos do Direito Público;
 - 1.1.7. As Disposições do Direito Privado;
 - 1.1.8. Supletivamente, nos princípios da teoria geral dos contratos.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – OBJETO

2.1. Constitui o objeto do presente Termo de Contrato: **Aquisição de gêneros alimentícios para suprir necessidades diversas Secretarias do Município de Reriutaba/CE, para o exercício de 2023.**

3. CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA

3.1. A vigência deste Termo de Contrato ficará adstrita à vigência do respectivo crédito orçamentário, iniciando com a sua assinatura, e findando em 31 de dezembro do exercício que for firmado, podendo ser prorrogado, conforme o caso, nos termos da Lei Federal nº 8.666/93.

4. CLÁUSULA QUARTA – PREÇO

4.1. O preço do presente Termo de Contrato é de R\$ (.....).

4.2. Discriminação do objeto:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNIDADE	QTD	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
1						



2						
3						
...						
PREÇO GLOBAL (RS):						

4.3. No(s) preço(s) acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5. CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas para atender a demanda desta licitação, estão programadas em dotação orçamentária prevista no Orçamento Geral deste Órgão, conforme a classificação abaixo discriminada:

- Unidade Administrativa: _____
- Fonte de Recurso: _____
- Projeto/Atividade: _____
- Elemento de Despesa: _____
- Origem do Recurso: _____

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência, ao qual este contrato se vincula.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE

7.1. As regras acerca do reajuste do preço contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, ao qual este contrato se vincula.

8. CLÁUSULA OITAVA – REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

8.1. Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, poderá, mediante procedimento administrativo onde reste demonstrada tal situação e termo de alteração, ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da contratada e a retribuição da Administração para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, na forma do Art. 65, Inciso II, Alínea “d”, da Lei 8.666/93, podendo ser registrado por simples apostila (§8º).

9. CLÁUSULA NONA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

9.1. Não será exigida garantia da execução contratual, mas a CONTRATANTE poderá reter, do montante a pagar, valores para assegurar o pagamento de multa, indenizações e ressarcimentos devidos pela CONTRATADA.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

10.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, ao qual este contrato se vincula.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – FISCALIZAÇÃO

11.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por Agente Público especialmente designado para este fim, de acordo com o estabelecido no art. 67, da Lei Federal nº 8.666/93, na forma estabelecida no Termo de Referência, ao qual este contrato se vincula.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA





CONTRATADA

12.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, ao qual este contrato se vincula.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Os critérios acerca da subcontratação, são os estabelecidos no Termo de Referência, ao qual este contrato se vincula.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – VEDAÇÕES

14.1. É vedado à CONTRATADA:

14.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

14.1.2. Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

15.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, desde que, dentro do prazo de vigência contratual.

15.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, desde que, dentro do prazo de vigência contratual.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, ao qual este contrato se vincula.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – RESCISÃO

17.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

17.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

17.1.2. Amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93.

17.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

17.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei Federal nº 8.666/93.

17.4. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

17.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

17.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

17.4.3. Indenizações e multas.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – VINCULAÇÃO

18.1. Este Termo de Contrato vincula-se aos termos do Edital de Pregão Eletrônico e todos os seus anexos, e ainda, à proposta vencedora, identificados na cláusula primeira deste termo, independentemente de transcrição.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – CASOS FORTUITOS, DE FORÇA MAIOR OU OMISSOS

19.1. Tal como prescrito na lei, a CONTRATANTE e a CONTRATADA não serão responsabilizados por fatos comprovadamente decorrentes de casos fortuitos, de força maior ou





PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



omissos, ocorrências eventuais cuja solução se buscará mediante acordo interpartes.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA – PUBLICAÇÃO

20.1. Incumbirá à Autoridade Competente providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, na Imprensa Oficial, consoante as disposições contidas na Lei Federal nº 8.666/93.

21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – FORO

21.1. É eleito o Foro da Comarca do Município de Reriutaba/CE para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei Federal nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado e depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos signatários relacionados e qualificados a seguir, os quais firmam o compromisso de zelar pelo fiel cumprimento das suas cláusulas e condições.

Reriutaba/CE, ___ de _____ de 20__.

(assinatura do representante legal da contratante)

(Nome do Signatário)

(Cargo ou Função)

(assinatura do(s) representante(s) legal(s) da empresa contratada)

(Nome do Signatário)

(razão social da empresa contratada)

TESTEMUNHA

NOME

CPF:

TESTEMUNHA

NOME

CPF:

