



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREÂMBULO

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 LICITATORIA: PREGÃO	FORMA: ELETRÔNICO	NUMERO DO PROCESSO: PE/01/030323/SME
--	-----------------------------	--

ESPECIE:	<input checked="" type="checkbox"/> COMUM	<input type="checkbox"/> PARA SRP	<input type="checkbox"/> COMUM	DE
			ENGENHARIA	

ORGAO GERENCIADOR:
- Secretaria Municipal de Educação

ORGAO PARTICIPANTE:

DATAS E HORARIOS DA LICITAÇÃO:

Início do Recebimento das Propostas e Documentos de Habilitação:
07/03/2023 ÀS 08H00M

Encerramento do Recebimento das Propostas e Habilitação:
16/03/2023 ÀS 17H00M

Abertura da Licitação:
17/03/2023 ÀS 09H00M

Início da Sessão de Disputa de Lances:
17/03/2023 ÀS 09H30M

REFERENCIA 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 – CEP: 62.260-000 – Reriutaba/CE.

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!



E-MAIL DO SETOR DE LICITAÇÃO: licitareriutaba@gmail.com		
DIA E HORARIO DE EXPEDIENTE DO SETOR DE LICITAÇÕES: SEGUNDA À SEXTA – DE 08H00M 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 checked="" type="checkbox"/> COTA EXCLUSIVA		
GLOSSÁRIO		
<ul style="list-style-type: none">• 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:<ul style="list-style-type: none">* 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: Sigla do órgão provedor do sistema;* Sistema Eletrônico: Todas as menções à Sistema Eletrônico devem ser interpretadas como o Sistema de Pregão Eletrônico da Bolsa de Licitações e Leilões.		
CONDIÇÕES		

1. DO OBJETO

1.1. Constitui o objeto da presente licitação a escolha da proposta mais vantajosa para: **Aquisição de gêneros alimentícios destinados para composição da merenda escolar, a ser fornecida nas instituições de ensino da rede pública do município de Reriutaba/CE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.**

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

1.3. O critério de julgamento adotado será o **menor preço por lote**, observadas as

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!



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:

Unidade Administrativa: **Secretária Municipal de Educação**

Fontes de Recursos: **PNAE Ensino Fundamental / PNAE AEE / PNAE Creche / PNAE Pré-Escola / EJA**

Dotações Orçamentárias: **0501 12 361 0013 2.016/ 0501 12 361 0014 2.019/**

0501 12 365 0016 2.023/ 0501 12 365 0016 2.024/ 0501 12 366 0014 2.028.

Elementos de Despesas: **3.3.90.30.00**

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. A Licitante deverá se credenciar no Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões (BLL), através do endereço eletrônico bllcompras.com, 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 e Leilões (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



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



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 lotes (01 a 05) serão de livre participação entre quaisquer interessados.

4.4.1.2. **Cota Reservada:** Os lotes (06 a 10) serão de participação reservada entre as empresas com tratamento jurídico diferenciado.

4.4.1.3. **Cota Exclusiva:** Os lotes (11 e 12) serão de participação exclusiva 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 reservada, destinada às empresas com tratamento jurídico diferenciado, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal,



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



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 mesma licitante vencer a cota reservada e a cota principal, a adjudicação de quaisquer das cotas, deverá ocorrer da que tenha sido pelo menor preço.

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



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



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





PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



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 sites 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.



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



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 GLOBAL DO LOTE.**

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.



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



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 crescente 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



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



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



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



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



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



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 site www.portaldoeempreendedor.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 –



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



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 do produto em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, por meio da apresentação



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



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, o(s) atestado(s) deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

11.5.1.1.1. Deverá haver comprovação de aptidão indicando no(s) atestado(s), por execução do fornecimento à entrega dos produtos em características e semelhantes ao grupo arrematado.

11.5.1.1.2. O(s) atestado(s) deverá(ão) referir-se ao objeto 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 as informações relacionadas ao(s) produto(s) entregue, este(s) deverá(ão) ser acompanhado(s) do(s) respectivo(s) contrato(s) ou instrumento congêneres 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 7º, da Constituição Federal, que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem emprega menores de 16 (dezesesseis) anos em trabalho algum, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme modelo anexo a este edital.

11.6.1. 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.

11.6.2. 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.

11.6.2.1. 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.

11.6.2.2. 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.



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
o serviço de
Todos!



11.6.2.3. 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:

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



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
o serviço de
Todos!



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



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



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 inscritas 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 15 (quinze) 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.



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



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



PREFEITURA DE
RERIUTABA

*A renovação
o serviço de
Todos!*



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



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



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, ____ de _____ de 20 ____



Francisco Wellington Vale Pinto

Ordenador de Despesas da Secretaria de Educação do Município de Reriutaba/CE



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 destinados para composição da merenda escolar, a ser fornecida nas instituições de ensino da rede pública do município de Reriutaba/CE.
- 1.2. Tabela contendo especificação dos itens e valores estimados e o tipo de cota.

ÍNDICE: **Cota Principal** = Grupos para ampla participação, eu seja destinado a qualquer interessado.
Cota Reservada = Grupos para participação reservada de interessados enquadrados na forma da Lei Complementar nº 123/06 alterada pela 147/14.
Cota Exclusiva = Grupos para participação exclusiva de interessados enquadrados na forma da Lei Complementar nº 123/06 alterada pela 147/14.

LOTE 01 - CEREAIS E NÃO PERECIVEIS - COTA PRINCIPAL					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	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. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e fisico/químico.	KG	9.375	R\$ 6,98	R\$ 65.437,50
2	Açúcar. Tipo cristal branco, origem vegetal constituído fundamentalmente por sacarose da cana de açúcar. Aspecto sólido com cristais bem definidos. Isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, livre de impurezas ou outros fatores que o torne impróprio para o consumo. Embalagem em saco plástico de polietileno atóxico transparente de 1000g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e fisico/químico.	KG	8.475	R\$ 5,43	R\$ 46.019,25
3	Feijão de corda: feijão de corda. Grãos inteiros. Aspecto de novo, ausência de sujidades e pragas. Embalagem da entrega: pacote de 1kg com dados	KG	2.332	R\$ 8,88	R\$ 20.708,16



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.				
4	Farinha de milho para cuscuz flocada, pré-cozida, umidade inferior a 14%. Embalagem de 500g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas. Livre de transgênicos. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	9.375	R\$ 3,42	R\$ 32.062,50
5	Sal refinado , iodado, cristais brancos, com granulação uniforme, livre de qualquer sujidade. Embalagem primária plástica de 1000g, fardo de 30 kg, registro e identificações do produto. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	1.162	R\$ 4,04	R\$ 4.694,48
6	Aveia em Flocos Finos - constituído apenas de aveia em flocos. Não deve conter leite, ovo e derivados (traços). Embalagem em caixa ou sachê de 200g, com o mínimo de 100kcal/30g. Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	1.837	R\$ 4,55	R\$ 8.358,35
7	Manteiga da terra: Ingredientes: Creme de leite. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. SEM GORDURA TRANS. Embalagem de 500ML - com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 meses da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	540	R\$ 10,14	R\$ 5.475,60
8	Café em pó: Grão torrado e moído. Aspecto, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas/larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionados à vácuo em embalagens de 500g. Registros obrigatórios nos ministérios competentes e selo ABIC. Validade mínima de 6 meses na entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	900	R\$ 9,02	R\$ 8.118,00
9	Farinha de mandioca: tipo 1, grupo seca, subgrupo extrafina, com coloração branca, isenta de sujidades, acondicionadas em embalagem plástica atóxica de 1kg, com registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	600	R\$ 4,15	R\$ 2.490,00

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!



10	Canela em pó: canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, embalagem: acondicionado em tubo plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Tubo com aproximadamente 40g. rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	111	R\$ 4,58	R\$ 508,38
11	Coco ralado: coco ralado sem adição de açúcar e sem maltodextrina. Embalagem primária: sachê aluminizado com dados de identificação, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade que deve ser de no mínimo 180 dias a partir da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	374	R\$ 5,12	R\$ 1.914,88
12	Extrato de tomate – tomate, açúcar e sal. Isento de glúten e glutamato monossódico. Embalagem da entrega: sachê de 340g , contendo dados do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade mínima de 60 dias, peso, número do lote. Embalagem secundária: caixas de papelão. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	562	R\$ 3,17	R\$ 1.781,54
13	Tapioca goma fresca – Embalagem transparentes em pacotes de 1kg. Devem estar frescas, íntegras, sem traço manchas. Entrega em carro fechado; refrigerado (4 a 6°C); constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico; termômetro em perfeitas condições de funcionamento. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	1.050	R\$ 6,26	R\$ 6.573,00
Total					R\$ 204.141,64

LOTE 2 - BISCOITOS, MASSAS E PÃES - COTA PRINCIPAL

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	Biscoito tipo cream craker, sabor tradicional. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico, ferro, açúcar, enriquecida com vitaminas do complexo B. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto, livre de impurezas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	11.250	R\$ 5,12	R\$ 57.600,00
2	Biscoito tipo "maria" ou "maisena", sabor tradicional, textura crocante. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, leite. Embalagem primária de	PCT	11.025	R\$ 4,87	R\$ 53.691,75



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	330 a 400g, livre de impurezas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.				
3	Biscoito tipo sequilho sabor coco - Biscoito de primeira qualidade. Composição mínima: Fécula de mandioca, açúcar mascavo, coco, gordura de palma, fibra de polpa de beterraba, emulsificante lecitina de girassol, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, e espessantes goma guar e/ou goma xantana. Produto isento de glúten, leite e derivados e ovo. Embalagem (25g) de material atóxico e resistente. Na embalagem deve conter a data de validade do produto mínima de 6 meses a partir da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	525	R\$ 4,63	R\$ 2.430,75
4	Biscoito de banana zero açúcar - Ingredientes: Farinha de trigo aroma de banana enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura de palma, sal, amido de milho, óleo de soja, fermento biológico e conservante ácido cítrico. Contém glúten. Alérgicos: contém derivados do trigo e derivados de soja. Embalagem primária de 250g. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	135	R\$ 5,02	R\$ 677,70
5	Macarrão espaguete - Ingredientes: Macarrão, tipo espaguete de semolina ou sêmola, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade. Embalagem da Entrega: Primária saco de polietileno atóxico contendo informações do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade; lote, peso líquido individual (500g). Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade de no mínimo 06 a 01 ano. Secundária fardos de 5kg. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	9.600	R\$ 4,15	R\$ 39.840,00
6	Macarrão parafuso - de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, longo, fino, tipo parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e de parasitos, isento de impurezas que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Embalagem primária: saco plástico transparente e selado contendo 500 g do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado.	PCT	3.525	R\$ 5,13	R\$ 18.083,25

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!



	lacrada, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e fisico/químico.				
7	Bolo sabor baunilha. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal, isento de corante na massa. O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans, conter aroma de baunilha. Isento de conservantes. O conteúdo de aditivos alimentares deve obedecer ao disposto na legislação Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 5 dias da data de entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e fisico/químico.	KG	3.352	RS 11,11	RS 37.240,72
8	Pão hot-dog - Pão de hot-dog; alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; composto de farinha de trigo, água, açúcar. Embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada. O produto não deverá apresentar-se amassado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 48 horas a partir da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e fisico/químico.	PCT	12.637	RS 9,60	RS 121.315,20
Total					RS 330.879,37

LOTE 3 - ENLATADOS E TEMPEROS - COTA PRINCIPAL

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	Colorífico. Produto Natural, ingredientes básicos: Urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal, produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem de polietileno atóxico contendo 100g do produto. Livre de impurezas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega.	PCT	1.905	RS 6,76	RS 12.877,80



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.				
2	Óleo refinado de soja , aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos, puro, enriquecido de vitamina E. Embalagem plástica tipo PET contendo 900ml, íntegra, não amassadas, rasgadas ou danificadas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	GRF	1.762	R\$ 9,37	R\$ 16.509,94
3	Sardinha em conserva no molho de tomate -Preparada com sardinhas frescas, limpas, evisceradas, descabeçadas, descamadas e livres de nadadeiras. Não poderá conter colorífico na composição do molho. Lata com 125g. Rotulagem obrigatória de acordo com a legislação vigente e registro no órgão competente. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	LATA	6.450	R\$ 4,72	R\$ 30.444,00
4	Milho verde – milho verde em conserva de água e sal embalagem da entrega: sachê com peso drenado 200g , isentas de ferrugem, sem estufamentos, contendo informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem secundária: caixas de papelão. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	374	R\$ 3,77	R\$ 1.409,98
5	Alho picado com ervas 200G : Copo com 200g, embalagem inviolada, não amassada, sem sal. Livre de impurezas, insetos ou micro-organismos que possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	142	R\$ 4,74	R\$ 673,08
Total					R\$ 61.914,80

LOTE 4 - PRODUTOS CARNEOS - COTA PRINCIPAL

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	Carne bovina moída (coxão mole) de 1ª qualidade, congelada, produto sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 15% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem da entrega: Primária: embalagem transparente, à vácuo, em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros e não deve	KG	7.875	R\$ 30,02	R\$ 236.407,50



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do SIF, SIE OU SIM. Secundária: caixas de papelão. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.				
2	Carne em cubos: carne bovina tipo patinho: sem osso, cortada em cubos. Características: cortada em cubos, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo (embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF ou CIDASC), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a - 12°C (Graus Celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	1.650	RS 38,16	RS 62.964,00
3	Carne suína (pernil ou lombo) fatiada em cubos – 1ª qualidade, congelada, produto sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 15% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem da entrega: primária: embalagem transparente, em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, lote data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do sif, sie ou sim. Secundária: caixas de papelão. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	1.650	RS 25,79	RS 42.553,50
4	Frango (Peito) Peito de frango congelado com adição de água no máximo 6%. Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso e cor própria sem manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico, embalados	KG	11.550	RS 18,31	RS 211.480,50

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
o serviço de
Todos!



	individualmente em embalagens de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.				
5	Frango sassami – 1ª qualidade , congelado, sem osso e sem pele, coloração e odor típicos. Embalagem da entrega: primária: saco de polietileno ou polipropileno (com ou sem bandeja de isopor), sem cristais de gelo no interior da embalagem, que contenha na etiqueta a identificação do fornecedor, contendo lote, data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do síf, sie ou sim. Secundária: caixas de papelão. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	11.550	RS 15,95	RS 184.222,50
6	Pernil suíno em bife. Bife de aproximadamente 100GM. Embalagem a vácuo termo formado PET+PE. Em filme de alta barreira pacote de 1000 GM com registro no órgão competente. SIE. SIF. Validade mínima de um ano. Ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico acreditado.	KG	187	RS 23,74	RS 4.439,38
7	Fígado Bovino em bife. Bife de aproximadamente de 100GM. Embalagem a vácuo termo formado PET+PE em filme de alta barreira pacote de 1000GM com registro no órgão competente. SIE. SIF. Validade mínima de um ano. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico acreditado.	KG	187	RS 25,14	RS 4.701,18
Total					RS 746.768,56

LOTE 5 - LEITES E DIVERSOS - COTA PRINCIPAL

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	Leite em pó integral. Fortificado com ferro, zinco, cálcio, vitaminas A C, D e E. Sem gorduras trans. Embalagem em sachê aluminizado contendo 800g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 240 dias a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	16.950	RS 25,22	RS 427.479,00
2	Leite em pó integral sem lactose - Leite em pó de origem animal para dietas com restrição de lactose, enriquecido com vitaminas. Teor mínimo de proteínas de 18g/100g do produto. Embalagem em sachê de 300g, íntegro, resistente, hermeticamente fechada, em perfeito estado de	UND	261	RS 26,03	RS 6.793,83



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	conservação. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima de 06 meses da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.				
3	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 luminizada. 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. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico. acreditado.	PCT	277	RS 29,33	RS 8.124,41
4	Iogurte líquido – sabores variados, elaborado à partir de leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas, estabilizante, acidulante, conservante; conservado entre 1°C a 10°C; validade mínima de 30 dias à contar da data da entrega. Produto deve seguir a legislação vigente e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução nº273/05 da ANVISA/MS e a IN nº46, de 23 de outubro de 2007. Embalagem primária: saco ou “sachê” de polietileno atóxico, contendo 1000g do produto. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	LT	1.087	RS 8,39	RS 9.119,93
Total					RS 451.517,17

LOTE 06 - CEREAIS E NÃO PERECIVEIS - COTA RESERVADA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	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	KG	3.125	RS 6,98	RS 21.812,50

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNPJ: 07.593.667/0001-87

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



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a. serviço de
Todos!



	mínimo de validade de 06 meses da data da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.				
2	Açúcar. Tipo cristal branco, origem vegetal constituído fundamentalmente por sacarose da cana de açúcar. Aspecto sólido com cristais bem definidos. Isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, livre de impurezas ou outros fatores que o torne impróprio para o consumo. Embalagem em saco plástico de polietileno atóxico transparente de 1000g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	2.825	R\$ 5,43	R\$ 15.339,75
3	Feijão de corda: feijão de corda. Grãos inteiros. Aspecto de novo, ausência de sujidades e pragas. Embalagem da entrega: pacote de 1kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	778	R\$ 8,88	R\$ 6.908,64
4	Farinha de milho para cuscuz flocada, pré-cozida, umidade inferior a 14%. Embalagem de 500g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas. Livre de transgênicos. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	3.125	R\$ 3,42	R\$ 10.687,50
5	Sal refinado, iodado, cristais brancos, com granulação uniforme, livre de qualquer sujidade. Embalagem primária plástica de 1000g, fardo de 30 kg, registro e identificações do produto. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	388	R\$ 4,04	R\$ 1.567,52
6	Aveia em Flocos Finos - constituído apenas de aveia em flocos. Não deve conter leite, ovo e derivados (traços). Embalagem em caixa ou sachê de 200g, com o mínimo de 100kcal/30g. Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	613	R\$ 4,55	R\$ 2.789,15
7	Manteiga da terra: Ingredientes: Creme de leite. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM	UND	180	R\$ 10,14	R\$ 1.825,20

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!



	LACTOSE. SEM GORDURA TRANS. Embalagem de 500ML – com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 meses da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.				
8	Café em pó: Grão torrado e moído. Aspecto, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas/larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionados à vácuo em embalagens de 500g. Registros obrigatórios nos ministérios competentes e selo ABIC. Validade mínima de 6 meses na entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	300	R\$ 9,02	R\$ 2.706,00
9	Farinha de mandioca: tipo 1, grupo seca, subgrupo extrafina, com coloração branca, isenta de sujidades, acondicionadas em embalagem plástica atóxica de 1kg, com registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	200	R\$ 4,15	R\$ 830,00
10	Canela em pó: canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, embalagem: acondicionado em tubo plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Tubo com aproximadamente 40g. rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	39	R\$ 4,58	R\$ 178,62
11	Coco ralado: coco ralado sem adição de açúcar e sem maltodextrina. Embalagem primária: sachê aluminizado com dados de identificação, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade que deve ser de no mínimo 180 dias a partir da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	126	R\$ 5,12	R\$ 645,12
12	Extrato de tomate – tomate, açúcar e sal. Isento de glúten e glutamato monossódico. Embalagem da entrega: sachê de 340g , contendo dados do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade mínima de 60 dias, peso, número do lote. Embalagem secundária: caixas de papelão. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	188	R\$ 3,17	R\$ 595,96
13	Tapioca goma fresca – Embalagem transparentes em pacotes de 1kg. Devem estar frescas, integras, sem traço manchas. Entrega em carro fechado; refrigerado (4 a 6°C); constituído de material liso, resistente, impermeável e	KG	350	R\$ 6,26	R\$ 2.191,00



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	atóxico; termômetro em perfeitas condições de funcionamento. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.				
Total					RS 68.076,96

LOTE 7 - BISCOITOS, MASSAS E PÃES - COTA RESERVADA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	Biscoito tipo cream craker, sabor tradicional. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico, ferro, açúcar, enriquecida com vitaminas do complexo B. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto, livre de impurezas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	3.750	RS 5,12	RS 19.200,00
2	Biscoito tipo "maria" ou "maisena", sabor tradicional, textura crocante. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, leite. Embalagem primaria de 330 a 400g, livre de impurezas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	3.675	RS 4,87	RS 17.897,25
3	Biscoito tipo sequilho sabor coco - Biscoito de primeira qualidade. Composição mínima: Fécula de mandioca, açúcar mascavo, coco, gordura de palma, fibra de polpa de beterraba, emulsificante lecitina de girassol, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, e espessantes goma guar e/ou goma xantana. Produto isento de glúten, leite e derivados e ovo. Embalagem (25g) de material atóxico e resistente. Na embalagem deve conter a data de validade do produto mínima de 6 meses a partir da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	175	RS 4,63	RS 810,25
4	Biscoito de banana zero açúcar- Ingredientes: Farinha de trigo aroma de banana enriquecida com ferro e ácido fólico; gordura de palma, sal, amido de milho, óleo de soja, fermento biológico e conservante ácido cítrico. Contém glúten. Alérgicos: contém derivados do trigo e derivados de soja. Embalagem primaria de 250g. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	45	RS 5,02	RS 225,90
5	Macarrão espaguete - Ingredientes: Macarrão, tipo espaguete de semolina ou sêmola, à base de	PCT	3.200	RS 4,15	RS 13.280,00



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	farinha, fino, sem ovos, livre de umidade. Embalagem da Entrega: Primária saco de polietileno atóxico contendo informações do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade, lote, peso líquido individual (500g). Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade de no mínimo 06 a 01 ano. Secundária fardos de 5kg. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.				
6	Macarrão parafuso - de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, longo, fino, tipo parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e de parasitos, isento de impurezas que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. embalagem primária: saco plástico transparente e selado contendo 500 g do produto. rotulagem de acordo com a legislação vigente. a embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	1.175	R\$ 5,13	R\$ 6.027,75
7	Bolo sabor baunilha. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal, isento de corante na massa. O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans, conter aroma de baunilha. Isento de conservantes. O conteúdo de aditivos alimentares deve obedecer ao disposto na legislação Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 5 dias da data de entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	1.118	R\$ 11,11	R\$ 12.420,98
8	Pão hot-dog - Pão de hot-dog; alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; composto de farinha de trigo, água, açúcar. Embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada. O produto não	PCT	4.213	R\$ 9,60	R\$ 40.444,80



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



deverá apresentar-se amassado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 48 horas a partir da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.					
Total					RS 110.306,93

LOTE 8 - ENLATADOS E TEMPEROS - COTA RESERVADA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL	UNIT. R\$	TOTAL
1	Colorífico. Produto Natural, ingredientes básicos: Urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal, produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem de polietileno atóxico contendo 100g do produto. Livre de impurezas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	635	RS 6,76	RS 4.292,60
2	Óleo refinado de soja, aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos, puro, enriquecido de vitamina E. Embalagem plástica tipo PET contendo 900ml, íntegra, não amassadas, rasgadas ou danificadas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	GRF	588	RS 9,37	RS 5.509,56
3	Sardinha em conserva no molho de tomate- Preparada com sardinhas frescas, limpas, evisceradas, descabeçadas, descamadas e livres de nadadeiras. Não poderá conter colorífico na composição do molho. Lata com 125g. Rotulagem obrigatória de acordo com a legislação vigente e registro no órgão competente. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	LATA	2.150	RS 4,72	RS 10.148,00
4	Milho verde – milho verde em conserva de água e sal embalagem da entrega: sachê com peso drenado 200g, isentas de ferrugem, sem estufamentos, contendo informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem secundária: caixas de papelão. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	126	RS 3,77	RS 475,02



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



5	Alho picado com ervas 200G: Copo com 200g, embalagem inviolada, não amassada, sem sal. Livre de impurezas, insetos ou micro-organismos que possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	48	R\$ 4,74	R\$ 227,52
Total					R\$ 20.652,70

LOTE 9 - PRODUTOS CARNEOS - COTA RESERVADA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	Carne bovina moída (coxão mole) de 1ª qualidade, congelada, produto sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 15% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem da entrega: Primária: embalagem transparente, à vácuo, em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do SIF, SIE OU SIM. Secundária: caixas de papelão. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	2.625	R\$ 30,02	R\$ 78.802,50
2	Carne em cubos: carne bovina tipo patinho: sem osso, cortada em cubos. Características: cortada em cubos, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo (embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF ou CIDASC), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a -12°C (Graus Celsius), em veículos fechados com	KG	550	R\$ 38,16	R\$ 20.988,00



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.				
3	Carne suína (pernil ou lombo) fatiada em cubos – 1ª qualidade , congelada, produto sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 15% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem da entrega: primária: embalagem transparente, em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, lote data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do sif, sie ou sim. Secundária: caixas de papelão. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	550	R\$ 25,79	R\$ 14.184,50
4	Frango (Peito) Peito de frango congelado com adição de água no máximo 6%. Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso e cor própria sem manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico, embalados individualmente em embalagens de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	3.850	R\$ 18,31	R\$ 70.493,50
5	Frango sassami – 1ª qualidade , congelado, sem osso e sem pele, coloração e odor típicos. Embalagem da entrega: primária: saco de polietileno ou polipropileno (com ou sem bandeja de isopor), sem cristais de gelo no interior da embalagem, que contenha na etiqueta a identificação do fornecedor, contendo lote, data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do sif, sie ou sim. Secundária: caixas de papelão. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	3.850	R\$ 15,95	R\$ 61.407,50
6	Pernil suíno em bife. Bife de aproximadamente 100GM. Embalagem a vácuo termo formado PET+PE. Em filme de alta barreira pacote de 1000 GM com registro no órgão competente. SIE. SIF. Validade mínima de um ano. Ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico acreditado.	KG	63	R\$ 23,74	R\$ 1.495,62
7	Fígado Bovino em bife. Bife de aproximadamente de 100GM. Embalagem a vácuo termo formado PET+PE em filme de alta barreira pacote de 1000GM com registro no órgão competente. SIE. SIF. Validade mínima de um	KG	63	R\$ 25,14	R\$ 1.583,82



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



ano. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico acreditado.				
Total				RS 248.955,44

LOTE 10 - LEITES E DIVERSOS - RESERVADA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	Leite em pó integral. Fortificado com ferro, zinco, cálcio, vitaminas A C, D e E. Sem gorduras trans. Embalagem em sachê aluminizado contendo 800g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 240 dias a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	5.650	R\$ 25,22	R\$ 142.493,00
2	Leite em pó integral sem lactose - Leite em pó de origem animal para dietas com restrição de lactose, enriquecido com vitaminas. Teor mínimo de proteínas de 18g/100g do produto. Embalagem em sachê de 300g, íntegro, resistente, hermeticamente fechada, em perfeito estado de conservação. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima de 06 meses da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	89	R\$ 26,03	R\$ 2.316,67
3	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 luminizada. 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. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico. acreditado.	PCT	93	R\$ 29,33	R\$ 2.727,69
4	Iogurte líquido – sabores variados, elaborado à partir de leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas, estabilizante, acidulante, conservante; conservado entre 1°C a 10°C; validade mínima de 30 dias à contar da data da entrega. Produto deve seguir a legislação vigente e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução nº273/05 da ANVISA/MS e a IN nº46, de 23 de outubro de 2007. Embalagem primária: saco ou	LT	363	R\$ 8,39	R\$ 3.045,57



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	"sachê" de polietileno atóxico, contendo 1000g do produto. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.				
Total					RS 150.582,93

LOTE 11 - PEIXE - EXCLUSIVA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	Peixe filetado (filé de tilápia sem espinha) – 1ª qualidade, congelado coloração e odor típicos. Embalagem da entrega: primária: saco de polietileno ou polipropileno ou transparente (com ou sem bandeja de isopor), sem cristais de gelo no interior da embalagem, que contenha na etiqueta a identificação do fornecedor, contendo, lote, data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do sif, sie ou sim. Secundária: caixas de papelão. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	2.200	RS 27,26	RS 59.972,00
Total					RS 59.972,00

LOTE 12 – OVO - EXCLUSIVA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	Ovo de galinha - sem rachaduras, casca íntegra, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g. Embalagem da entrega: Bandeja de papelão contendo 30 unidades, envolta com plástico transparente contendo etiqueta especificando dados do produtor, legislação vigente, (SIM, SIE ou SIF) validade mínima de 11 dias no momento da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	2.970	RS 23,03	RS 68.399,10
Total					RS 68.399,10

Total Global					RS 2.522.167,60
---------------------	--	--	--	--	------------------------

GASTOS ESTIMADOS POR PROGRAMA	
AEE - RS 3.409,00	
PNAC - RS 523.743,30	
PNAEP - RS 389.511,20	
PNAEF - RS 1.418.112,20	
PNAEJA - RS 187.391,90	
TOTAL GLOBAL - RS 2.522.167,60	

- 1.3. Estimativa para o valor estimado 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



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



- competente. Considerado a média aritmética do Valor Unitário de cada resultado, multiplicado pelo quantitativo. Sendo o Memorial de Cálculo a seguir: $TOTAL = Soma: (Valor\ Unitário\ das\ Pesquisas) / pelo\ número\ de\ achados\ do\ item\ X\ Quantitativo.$
- 1.4. Os lotes **11 e 12** são exclusivos às microempresas, empresas de pequeno porte e as cooperativas que se enquadram nos termos disposto no inciso I do art. 48 da lei complementar N° 123/2006, e alterações introduzidas pela lei complementar 147/2014
 - 1.5. Os lotes **06 a 10** 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.
 - 1.5.1. 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.
 - 1.5.2. Se a mesma licitante vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.
 - 1.6. Os lotes **01 a 05** 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.
 - 1.7. Estimativas de consumo individualizadas.

LOTE 01 - CEREAIS E NÃO PERECIVEIS - COTA PRINCIPAL										
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	AEE	PNAC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	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. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	0	1725	1500	5400	750	9.375	R\$ 6,98	R\$ 65.437,50
2	Açúcar. Tipo cristal branco, origem vegetal constituído fundamentalmente por sacarose da cana de açúcar. Aspecto sólido com cristais bem definidos. Isento de matéria terrosa, livre de	KG	0	1875	1500	4500	600	8.475	R\$ 5,43	R\$ 46.019,25



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	umidade e fragmentos estranhos, livre de impurezas ou outros fatores que o torne impróprio para o consumo. Embalagem em saco plástico de polietileno atóxico transparente de 1000g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.									
3	Feijão de corda: feijão de corda. Grãos inteiros. Aspecto de novo, ausência de sujidades e pragas. Embalagem da entrega: pacote de 1kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	0	645	412	1275	0	2.332	R\$ 8,88	R\$ 20.708,16
4	Farinha de milho para cuscuz flocada, pré-cozida, umidade inferior a 14%. Embalagem de 500g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas. Livre de transgênicos. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	0	750	1125	4500	3000	9.375	R\$ 3,42	R\$ 32.062,50
5	Sal refinado, iodado, cristais brancos, com granulação uniforme, livre de qualquer sujidade. Embalagem primária plástica de 1000g, fardo de 30 kg, registro e identificações do produto. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	0	187	225	750	0	1.162	R\$ 4,04	R\$ 4.694,48
6	Aveia em Flocos Finos - constituído apenas de aveia em flocos. Não deve conter leite, ovo e derivados (traços). Embalagem em caixa ou sachê de 200g, com o mínimo de 100kcal/30g. Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	0	600	487	750	0	1.837	R\$ 4,55	R\$ 8.358,35
7	Manteiga da terra: Ingredientes: Creme de leite. NÃO CONTEM GLÚTEN. NÃO CONTEM LACTOSE SEM GORDURA TRANS. Embalagem de 500ML - com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 meses da	UND	0	75	90	375	0	540	R\$ 10,14	R\$ 5.475,60



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.									
8	Café em pó: Grão torrado e moído. Aspecto, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas/larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionados à vácuo em embalagens de 500g. Registros obrigatórios nos ministérios competentes e selo ABIC. Validade mínima de 6 meses na entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	0	0	150	450	300	900	R\$ 9,02	R\$ 8.118,00
9	Farinha de mandioca: tipo 1, grupo seca, subgrupo extrafina, com coloração branca, isenta de sujidades, acondicionadas em embalagem plástica atóxica de 1kg, com registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	0	150	75	375	0	600	R\$ 4,15	R\$ 2.490,00
10	Canela em pó: canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, embalagem: acondicionado em tubo plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Tubo com aproximadamente 40g. rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	0	22	22	45	22	111	R\$ 4,58	R\$ 508,38
11	Coco ralado: coco ralado sem adição de açúcar e sem maltodextrina. Embalagem primária: sachê aluminizado com dados de identificação, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade que deve ser de no mínimo 180 dias a partir da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	0	75	112	187	0	374	R\$ 5,12	R\$ 1.914,88
12	Extrato de tomate – tomate, açúcar e sal. Isento de glúten e glutamato monossódico. Embalagem da entrega: sachê de 340g, contendo dados do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade mínima de 60 dias, peso, número do lote. Embalagem secundária: caixas de papelão. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	0	75	112	375	0	562	R\$ 3,17	R\$ 1.781,54
13	Tapioca goma fresca –	KG	0	75	75	600	300	1.050	R\$ 6,26	R\$ 6.573,00



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



Embalagem transparentes em pacotes de 1kg. Devem estar frescas, íntegras, sem traço manchas. Entrega em carro fechado; refrigerado (4 a 6°C); constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico; termômetro em perfeitas condições de funcionamento. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.										
Total										RS 204.141,64

LOTE 2 - BISCOITOS, MASSAS E PÃES - COTA PRINCIPAL										
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	AEE	PNAC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	Biscoito tipo cream craker, sabor tradicional. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico, ferro, açúcar, enriquecida com vitaminas do complexo B. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto, livre de impurezas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	0	2250	1500	6000	1500	11.250	RS 5,12	RS 57.600,00
2	Biscoito tipo "maria" ou "maisena", sabor tradicional, textura crocante. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, leite. Embalagem primária de 330 a 400g, livre de impurezas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	525	1500	1500	6000	1500	11.025	RS 4,87	RS 53.691,75
3	Biscoito tipo sequilho sabor coco - Biscoito de primeira qualidade. Composição mínima: Fécula de mandioca, açúcar mascavo, coco, gordura de palma, fibra de polpa de beterraba, emulsificante lecitina de girassol, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, e espessantes goma guar e/ou goma xantana. Produto isento de glúten, leite e derivados e ovo. Embalagem (25g) de material atóxico e resistente. Na embalagem deve conter a data de validade do produto mínima de 6 meses a partir da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	0	75	75	375	0	525	RS 4,63	RS 2.430,75
4	Biscoito de banana zero açúcar. Ingredientes: Farinha de trigo aroma de banana enriquecida com	PCT	0	30	30	75	0	135	RS 5,02	RS 677,70



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	ferro e ácido fólico, gordura de palma, sal, amido de milho, óleo de soja, fermento biológico e conservante ácido cítrico. Contém glúten. Alérgicos: contém derivados do trigo e derivados de soja. Embalagem primária de 250g. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.									
5	Macarrão espaguete - Ingredientes: Macarrão, tipo espaguete de semolina ou sêmola, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade. Embalagem da Entrega: Primária saco de polietileno atóxico contendo informações do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade, lote, peso líquido individual (500g). Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade de no mínimo 06 a 01 ano. Secundária fardos de 5kg. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	0	1125	1350	6750	375	9.600	R\$ 4,15	R\$ 39.840,00
6	Macarrão parafuso - de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, longo, fino, tipo parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e de parasitos, isento de impurezas que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Embalagem primária: saco plástico transparente e selado contendo 500 g do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	0	375	450	2250	450	3.525	R\$ 5,13	R\$ 18.083,25
7	Bolo sabor baunilha. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal, isento de corante na massa. O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans, conter aroma de baunilha. Isento de	KG	0	525	412	1665	750	3.352	R\$ 11,11	R\$ 37.240,72



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	conservantes. O conteúdo de aditivos alimentares deve obedecer ao disposto na legislação Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 5 dias da data de entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.									
8	Pão hot-dog - Pão de hot-dog, alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; composto de farinha de trigo, água, açúcar. Embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada. O produto não deverá apresentar-se amassado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 48 horas a partir da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	0	4987	2175	5250	225	12.637	R\$ 9,60	R\$ 121.315,20
Total										R\$ 330.879,37

LOTE 3 - ENLATADOS E TEMPEROS - COTA PRINCIPAL

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	AEE	PNAC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	Colorífico. Produto Natural, ingredientes básicos: Urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal, produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem de polietileno atóxico contendo 100g do produto. Livre de impurezas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	0	315	465	1125	0	1.905	R\$ 6,76	R\$ 12.877,80
2	Óleo refinado de soja, aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos, puro, enriquecido de vitamina E. Embalagem plástica tipo PET contendo 900ml, íntegra, não amassadas, rasgadas ou	GRF	0	300	262	1200	0	1.762	R\$ 9,37	R\$ 16.509,94



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	danificadas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.									
3	Sardinha em conserva no molho de tomate- Preparada com sardinhas frescas, limpas, evisceradas, descabeçadas, descamadas e livres de nadadeiras. Não poderá conter colorífico na composição do molho. Lata com 125g. Rotulagem obrigatória de acordo com a legislação vigente e registro no órgão competente. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	LATA	0	450	750	4500	750	6.450	RS 4,72	RS 30.444,00
4	Milho verde – milho verde em conserva de água e sal embalagem da entrega: sachê com peso drenado 200g , isentas de ferrugem, sem estufamentos, contendo informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem secundária: caixas de papelão. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	0	75	112	187	0	374	RS 3,77	RS 1.409,98
5	Alho picado com ervas 200G: Copo com 200g, embalagem inviolada, não amassada, sem sal. Livre de impurezas, insetos ou micro-organismos que possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	0	30	45	67	0	142	RS 4,74	RS 673,08
Total										RS 61.914,80

LOTE 4 - PRODUTOS CARNEOS - COTA PRINCIPAL

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	AEE	PNAC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	Carne bovina moída (coxão mole) de 1ª qualidade, congelada, produto sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 15% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem da entrega: Primária: embalagem transparente, à vácuo, em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega).	KG	0	1500	1125	4500	750	7.875	RS 30,02	RS 236.407,50



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	informações nutricionais do produto, nº do registro do SIF, SIE OU SIM. Secundária: caixas de papelão. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.									
2	Carne em cubos: carne bovina tipo patinho: sem osso, cortada em cubos. Características: cortada em cubos, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo (embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF ou CIDASC), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a -12°C (Graus Celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	0	375	375	900	0	1.650	R\$ 38,16	R\$ 62.964,00
3	Carne suína (pernil ou lombo) fatiada em cubos - 1ª qualidade, congelada, produto sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 15% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem da entrega: primária: embalagem transparente, em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, lote data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do sif, sie ou sim. Secundária: caixas de papelão. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	0	375	375	900	0	1.650	R\$ 25,79	R\$ 42.553,50
4	Franço (Peito) Peito de frango congelado com adição de água no	KG	0	1650	1650	7500	750	11.550	R\$ 18,31	R\$ 211.480,50



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	máximo 6%. Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso e cor própria sem manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico, embalados individualmente em embalagens de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.									
5	Frango sassami – 1ª qualidade , congelado, sem osso e sem pele, coloração e odor típicos. Embalagem da entrega: primária: saco de polietileno ou polipropileno (com ou sem bandeja de isopor), sem cristais de gelo no interior da embalagem, que contenha na etiqueta a identificação do fornecedor, contendo lote, data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do sif, sie ou sim. Secundária: caixas de papelão. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	0	1650	1650	7500	750	11.550	R\$ 15,95	R\$ 184.222,50
6	Pernil suíno em bife. Bife de aproximadamente 100GM. Embalagem a vácuo termo formado PET+PE. Em filme de alta barreira pacote de 1000 GM com registro no órgão competente. SIE. SIF. Validade mínima de um ano. Ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico acreditado.	KG	0	22	45	60	60	187	R\$ 23,74	R\$ 4.439,38
7	Fígado Bovino em bife. Bife de aproximadamente de 100GM. Embalagem a vácuo termo formado PET+PE em filme de alta barreira pacote de 1000GM com registro no órgão competente. SIE. SIF. Validade mínima de um ano. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico acreditado.	KG	0	22	45	60	60	187	R\$ 25,14	R\$ 4.701,18
Total										RS 746.768,56

LOTE 5 - LEITES E DIVERSOS - COTA PRINCIPAL

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	AEE	PNAC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	Leite em pó integral. Fortificado com ferro, zinco, cálcio, vitaminas A, C, D e E. Sem gorduras trans. Embalagem em sachê aluminizado contendo 800g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro no órgão competente. O	PCT	0	4500	2400	9000	1050	16.950	R\$ 25,22	R\$ 427.479,00



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	produto deverá apresentar validade mínima de 240 dias a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.									
2	Leite em pó integral sem lactose - Leite em pó de origem animal para dietas com restrição de lactose, enriquecido com vitaminas. Teor mínimo de proteínas de 18g/100g do produto. Embalagem em sachê de 300g, íntegro, resistente, hermeticamente fechada, em perfeito estado de conservação. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima de 06 meses da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	0	37	37	150	37	261	R\$ 26,03	R\$ 6.793,83
3	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 luminizada. 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. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico, acreditado.	PCT	0	75	75	112	15	277	R\$ 29,33	R\$ 8.124,41
4	iogurte líquido - sabores variados, elaborado a partir de leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas, estabilizante, acidulante, conservante; conservado entre 1°C a 10°C; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega. Produto deve seguir a legislação vigente e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução nº273/05 da ANVISA/MS e a IN nº46, de 23 de outubro de 2007. Embalagem primária: saco ou "sachê" de polietileno atóxico, contendo 1000g do produto. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	LT	0	375	112	600	0	1.087	R\$ 8,39	R\$ 9.119,93
Total										R\$ 451.517,17

LOTE 06 - CEREAIS E NÃO PERECIVEIS - COTA RESERVADA

Prefeitura Municipal De Reriutaba
CNP.J: 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!



ITEM	DESCRIÇÃO	UND	AEE	PNAC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	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. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	0	575	500	1800	250	3.125	R\$ 6,98	R\$ 21.812,50
2	Açúcar. Tipo cristal branco, origem vegetal constituído fundamentalmente por sacarose da cana de açúcar. Aspecto sólido com cristais bem definidos. Isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, livre de impurezas ou outros fatores que o torne impróprio para o consumo. Embalagem em saco plástico de polietileno atóxico transparente de 1000g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	0	625	500	1500	200	2.825	R\$ 5,43	R\$ 15.339,75
3	Feijão de corda: feijão de corda. Grãos inteiros. Aspecto de novo, ausência de sujidades e pragas. Embalagem da entrega: pacote de 1kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	0	215	138	425	0	778	R\$ 8,88	R\$ 6.908,64
4	Farinha de milho para cuscuz flocada, pré-cozida, umidade inferior a 14%. Embalagem de 500g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas. Livre de transgênicos. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e	KG	0	250	375	1500	1000	3.125	R\$ 3,42	R\$ 10.687,50



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	físico/químico.									
5	Sal refinado , iodado, cristais brancos, com granulação uniforme, livre de qualquer sujidade. Embalagem primária plástica de 1000g, fardo de 30 kg, registro e identificações do produto. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	0	63	75	250	0	388	R\$ 4,04	R\$ 1.567,52
6	Aveia em Flocos Finos - constituído apenas de aveia em flocos. Não deve conter leite, ovo e derivados (traços). Embalagem em caixa ou sachê de 200g, com o mínimo de 100kcal/30g. Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	0	200	163	250	0	613	R\$ 4,55	R\$ 2.789,15
7	Manteiga da terra: Ingredientes: Creme de leite. NÃO CONTEM GLÚTEN. NÃO CONTEM LACTOSE. SEM GORDURA TRANS. Embalagem de 500ML - com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 meses da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	0	25	30	125	0	180	R\$ 10,14	R\$ 1.825,20
8	Café em pó: Grão torrado e moído. Aspecto, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas/larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionados à vácuo em embalagens de 500g. Registros obrigatórios nos ministérios competentes e selo ABIC. Validade mínima de 6 meses na entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	0	0	50	150	100	300	R\$ 9,02	R\$ 2.706,00
9	Farinha de mandioca: tipo 1, grupo seca, subgrupo extrafina, com coloração branca, isenta de sujidades, acondicionadas em embalagem plástica atóxica de 1kg, com registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	0	50	25	125	0	200	R\$ 4,15	R\$ 830,00
10	Canela em pó: canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, embalagem: acondicionado em tubo plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Tubo com aproximadamente 40g.	UND	0	8	8	15	8	39	R\$ 4,58	R\$ 178,62



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.									
11	Coco ralado: coco ralado sem adição de açúcar e sem maltodextrina. Embalagem primária: sachê aluminizado com dados de identificação, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade que deve ser de no mínimo 180 dias a partir da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	0	25	38	63	0	126	R\$ 5,12	R\$ 645,12
12	Extrato de tomate – tomate, açúcar e sal. Isento de glúten e glutamato monossódico. Embalagem da entrega: sachê de 340g, contendo dados do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade mínima de 60 dias, peso, número do lote. Embalagem secundária: caixas de papelão. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	0	25	38	125	0	188	R\$ 3,17	R\$ 595,96
13	Tapioca goma fresca – Embalagem transparentes em pacotes de 1kg. Devem estar frescas, integras, sem traço manchas. Entrega em carro fechado; refrigerado (4 a 6°C); constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico; termômetro em perfeitas condições de funcionamento. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	0	25	25	200	100	350	R\$ 6,26	R\$ 2.191,00
Total										R\$ 68.076,96

LOTE 7 - BISCOITOS, MASSAS E PÃES - COTA RESERVADA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	AEE	PNAC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	Biscoito tipo cream craker, sabor tradicional. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico, ferro, açúcar, enriquecida com vitaminas do complexo B. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto, livre de impurezas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	0	750	500	2000	500	3.750	R\$ 5,12	R\$ 19.200,00
2	Biscoito tipo "maria" ou "maisena", sabor tradicional, textura crocante. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada	PCT	175	500	500	2000	500	3.675	R\$ 4,87	R\$ 17.897,25

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!



	com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, leite. Embalagem primária de 330 a 400g, livre de impurezas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.									
3	Biscoito tipo sequilho sabor coco - Biscoito de primeira qualidade. Composição mínima: Fécula de mandioca, açúcar mascavo, coco, gordura de palma, fibra de polpa de beterraba, emulsificante lecitina de girassol, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, e espessantes goma guar e/ou goma xantana. Produto isento de glúten, leite e derivados e ovo. Embalagem (25g) de material atóxico e resistente. Na embalagem deve conter a data de validade do produto mínima de 6 meses a partir da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	0	25	25	125	0	175	R\$ 4,63	R\$ 810,25
4	Biscoito de banana zero açúcar - Ingredientes: Farinha de trigo aroma de banana enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura de palma, sal, amido de milho, óleo de soja, fermento biológico e conservante ácido cítrico. Contém glúten. Alérgicos: contém derivados do trigo e derivados de soja. Embalagem primária de 250g. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	0	10	10	25	0	45	R\$ 5,02	R\$ 225,90
5	Macarrão espaguete - Ingredientes: Macarrão, tipo espaguete de semolina ou sêmola, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade. Embalagem da Entrega: Primária saco de polietileno atóxico contendo informações do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade, lote, peso líquido individual (500g). Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade de no mínimo 06 a 01 ano. Secundária fardos de 5kg. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	0	375	450	2250	125	3.200	R\$ 4,15	R\$ 13.280,00
6	Macarrão parafuso - de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, longo, fino, tipo parafuso, fabricado a partir de	PCT	0	125	150	750	150	1.175	R\$ 5,13	R\$ 6.027,75



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e de parasitos, isento de impurezas que possam torna-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. embalagem primária: saco plástico transparente e selado contendo 500 g do produto. rotulagem de acordo com a legislação vigente. a embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.									
7	Bolo sabor baunilha. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal, isento de corante na massa. O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans, conter aroma de baunilha. Isento de conservantes. O conteúdo de aditivos alimentares deve obedecer ao disposto na legislação Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS. Prazo de validade mínimo 5 dias da data de entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	0	175	138	555	250	1.118	RS 11,11	RS 12.420,98
8	Pão hot-dog - Pão de hot-dog; alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; composto de farinha de trigo, água, açúcar. Embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada. O produto não deverá apresentar-se amassado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 48 horas a partir da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo	PCT	0	1663	725	1750	75	4.213	RS 9,60	RS 40.444,80



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



microbiológico e físico/químico.											
Total										RS 110.306,93	

LOTE 8 - ENLATADOS E TEMPEROS - COTA RESERVADA										
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	AEE	PNAC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	Colorífico. Produto Natural, ingredientes básicos: Urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal, produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem de polietileno atóxico contendo 100g do produto. Livre de impurezas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	0	105	155	375	0	635	RS 6,76	RS 4.292,60
2	Óleo refinado de soja, aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos, puro, enriquecido de vitamina E. Embalagem plástica tipo PET contendo 900ml, íntegra, não amassadas, rasgadas ou danificadas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	GRF	0	100	88	400	0	588	RS 9,37	RS 5.509,56
3	Sardinha em conserva no molho de tomate- Preparada com sardinhas frescas, limpas, evisceradas, descabeçadas, descamadas e livres de nadadeiras. Não poderá conter colorífico na composição do molho. Lata com 125g. Rotulagem obrigatória de acordo com a legislação vigente e registro no órgão competente. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	LATA	0	150	250	1500	250	2.150	RS 4,72	RS 10.148,00
4	Milho verde - milho verde em conserva de água e sal embalagem da entrega: sachê com peso drenado 200g, isentas de ferrugem, sem estufamentos, contendo informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem secundária: caixas de papelão. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	0	25	38	63	0	126	RS 3,77	RS 475,02
5	Alho picado com ervas 200G: Copo com 200g, embalagem inviolada, não amassada, sem sal.	UND	0	10	15	23	0	48	RS 4,74	RS 227,52



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



Livre de impurezas, insetos ou micro-organismos que possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento. Constar data de fabricação, prazo de validade e número do lote do produto. Com registro em órgão específico. Validade mínima de 06 meses. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.										
Total									RS 20.652,70	

LOTE 9 - PRODUTOS CARNEOS - COTA RESERVADA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	AEE	PNAC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	Carne bovina moída (coxão mole) de 1ª qualidade, congelada, produto sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 15% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem da entrega: Primária: embalagem transparente, à vácuo, em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do SIF, SIE OU SIM. Secundária: caixas de papelão. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	0	500	375	1500	250	2.625	R\$ 30,02	RS 78.802,50
2	Carne em cubos: carne bovina tipo patinho: sem osso, cortada em cubos. Características: cortada em cubos, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo (embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF ou CIDASC), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de	KG	0	125	125	300	0	550	R\$ 38,16	RS 20.988,00



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a -12°C (Graus Celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.									
3	Carne suína (pernil ou lombo) fatiada em cubos – 1ª qualidade , congelada, produto sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 15% de gordura, sem pontas e abus. Embalagem da entrega: primária: embalagem transparente, em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, lote data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do sif, sie ou sim. Secundária: caixas de papelão. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	0	125	125	300	0	550	R\$ 25,79	R\$ 14.184,50
4	Frango (Peito) Peito de frango congelado com adição de água no máximo 6%. Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso e cor própria sem manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico, embalados individualmente em embalagens de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	0	550	550	2500	250	3.850	R\$ 18,31	R\$ 70.493,50
5	Frango sassami – 1ª qualidade , congelado, sem osso e sem pele, coloração e odor típicos. Embalagem da entrega: primária: saco de polietileno ou polipropileno (com ou sem bandeja de isopor), sem cristais de gelo no interior da embalagem, que contenha na etiqueta a identificação do fornecedor, contendo lote, data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do sif, sie ou sim. Secundária: caixas de papelão. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	0	550	550	2500	250	3.850	R\$ 15,95	R\$ 61.407,50
6	Pernil suíno em bife. Bife de	KG	0	8	15	20	20	63	R\$	R\$ 1.495,62



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	aproximadamente 100GM. Embalagem a vácuo termo formado PET+PE. Em filme de alta barreira pacote de 1000 GM com registro no órgão competente. SIE. SIF. Validade mínima de um ano. Ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico acreditado.									23,74	
7	Fígado Bovino em bife. Bife de aproximadamente de 100GM. Embalagem a vácuo termo formado PET+PE em filme de alta barreira pacote de 1000GM com registro no órgão competente. SIE. SIF. Validade mínima de um ano. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico acreditado.	KG	0	8	15	20	20	63	R\$ 25,14		R\$ 1.583,82
Total											R\$ 248.955,44

LOTE 10 - LEITES E DIVERSOS - RESERVADA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	AEE	PNAC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	Leite em pó integral. Fortificado com ferro, zinco, cálcio, vitaminas A, C, D e E. Sem gorduras trans. Embalagem em sachê aluminizado contendo 800g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 240 dias a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	PCT	0	1500	800	3000	350	5.650	R\$ 25,22	R\$ 142.493,00
2	Leite em pó integral sem lactose - Leite em pó de origem animal para dietas com restrição de lactose, enriquecido com vitaminas. Teor mínimo de proteínas de 18g/100g do produto. Embalagem em sachê de 300g, íntegro, resistente, hermeticamente fechada, em perfeito estado de conservação. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima de 06 meses da data de entrega da amostra e do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	UND	0	13	13	50	13	89	R\$ 26,03	R\$ 2.316,67
3	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 luminizada, resistente, limpa e isenta de ferrugens, insetos e impurezas. deve conter na parte externa todas as informações do produto, tais como lote, fabricação,	PCT	0	25	25	38	5	93	R\$ 29,33	R\$ 2.727,69



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



	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. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico. acreditado.									
4	iogurte líquido – sabores variados, elaborado a partir de leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas, estabilizante, acidulante, conservante; conservado entre 1°C a 10°C; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega. Produto deve seguir a legislação vigente e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução nº273/05 da ANVISA/MS e a IN nº46, de 23 de outubro de 2007. Embalagem primária: saco ou "sachê" de polietileno atóxico, contendo 1000g do produto. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	LT	0	125	38	200	0	363	R\$ 8,39	R\$ 3.045,57
Total										RS 150.582,93

LOTE 11 - PEIXE - EXCLUSIVA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	AEE	PNAC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	Peixe filetado (filé de tilápia sem espinha) – 1ª qualidade, congelado coloração e odor típicos. Embalagem da entrega: primária: saco de polietileno ou polipropileno ou transparente (com ou sem bandeja de isopor), sem cristais de gelo no interior da embalagem, que contenha na etiqueta a identificação do fornecedor, contendo, lote, data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do sif, sie ou sim. Secundária: caixas de papelão. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.	KG	0	500	500	1200	0	2.200	R\$ 27,26	R\$ 59.972,00
Total										RS 59.972,00

LOTE 12 - OVO - EXCLUSIVA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	AEE	PNAC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	TOTAL	UNIT. RS	TOTAL
1	Ovo de galinha - sem rachaduras, casca íntegra, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g. Embalagem da entrega: Bandeja de papelão contendo 30 unidades, envolta com plástico transparente contendo etiqueta especificando	UND	0	720	510	1440	300	2.970	R\$ 23,03	R\$ 68.399,10



**PREFEITURA DE
RERIUTABA**

A renovação
a serviço de
Todos!



dados do produtor, legislação vigente, (SIM, SIE ou SIF) validade mínima de 11 dias no momento da entrega. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico.									
Total									RS 68.399,10

Total Global	RS 2.522.167,60
---------------------	----------------------------

2. UNIDADE ADMINISTRATIVA

2.1. Prefeitura Municipal de Reriutaba através da Secretaria de Educação.

3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1. A aquisição de merenda escolar visa a atender o disposto na Resolução do FNDE N° 26 de 17 de junho de 2013, que prevê o fornecimento de alimentação para os alunos matriculados no ensino básico das redes públicas de ensino federal, estadual e municipal. Tendo em vista que o município possui alunos matriculados da creche ao ensino fundamental, torna-se necessária a aquisição destes itens, os quais foram especificados pela Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação e a quantidade foi estimada com base na previsão do número de alunos a serem matriculados para o ano de 2023. Os alunos possuem aulas regulares de segunda a sexta e quando necessário em alguns sábados. Consideram-se aqui os 200 dias regulares de aula estabelecidos pela legislação vigente. Nestes dias serão oferecidas diversas refeições para que os alunos possam ter boas condições de aprendizagem. Ademais, a alimentação é um direito social, estabelecido no art. 6º da Constituição Federal Brasileira, após a Emenda Constitucional n° 64, de 4 de fevereiro de 2010, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei n° 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar – SISAN.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

4.1. Trata-se da contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, para possibilitar que as escolas garantam o preparo de refeições que serão servidas aos alunos nas unidades escolares da rede pública municipal de ensino. Considerando que a Central de Alimentação Escolar não possui estoque dos materiais e a Secretaria de Educação não dispõe de contratos vigentes para o exercício no ano de 2023, decidiu por invocar o instituto da contratação indireta por meio de licitação pública para reposição dos estoques e suprir a lacuna existente. Para que a contratação seja bem-sucedida e atenda perfeitamente à demanda da Secretaria de Educação, a contratada deverá possuir capacidade técnica, bem como ser capaz de realizar as entregas dos produtos especificados no item 6.1 deste Estudo Técnico, de acordo com as ordens de fornecimento recebidas.

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.



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



6. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS E DO CONTROLE DE QUALIDADE

6.1. Concluída a análise da habilitação, a Pregoeira deverá solicitar das licitantes arrematantes e consequentemente 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 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.



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



6.1.4. Local de Entrega das Amostras:

6.1.4.1. As amostras deverão ser entregues no seguinte endereço: O local de entrega constará na respectiva Ordem de Compra, devendo ser considerado o endereço da Unidade Administrativa solicitante.

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 receptor, 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 10 (dez) dias, contados da solicitação do Setor requisitante através da expedição de ordem de compras, em remessa a ser definida pelas secretarias participantes



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



(única ou parcelada), dependendo das necessidades no Setor de Almoarifado 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 Almoarifado 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 funcionário 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 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.



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. São obrigações da Contratante:

- 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 à 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);
- 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;
- 9.1.11. Cumprir, quando for o caso, as condições de garantia do objeto, responsabilizando-se pelo período oferecido em sua proposta comercial, observando o prazo mínimo exigido pela Administração;
- 9.1.12. Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização da contratante.
- 9.1.13. A contratada deverá enviar os produtos em perfeitas condições de acondicionamento, em embalagens apropriadas ao seu transporte e armazenamento e que confirmam aos produtos a proteção necessária e a preservação da qualidade.

10. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 10.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

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!



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.

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.



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



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, 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 x N x 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:

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

14. DO REAJUSTE

14.1. Os preços são fixos e irremovíveis 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.

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!



14.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à 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.

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 com o consequente 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.

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!



- 16.10. 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 16.7, 16.8, 16.9 e 16.10 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;
- 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, 02 de março de 2023.

Luiz Araújo Pontes Júnior
Luiz Araújo Pontes Junior

Responsável do Planejamento das Contratações



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



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/01/030323/SME**

Prezado(a) Pregoeiro(a),

Pelo presente instrumento, vimos apresentar nossa Proposta Escrita, relativa ao objeto do Pregão Eletrônico nº PE/01/030323/SME, 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 destinados para composição da merenda escolar, a ser fornecida nas instituições de ensino da rede pública do município de Reriutaba/CE.**

4. Formação do Preço:

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!



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNIDADE	QTD	PREÇO UNITÁRIO (RS)	PREÇO TOTAL (RS)
1						
2						
3						
...						
					PREÇO GLOBAL (RS):	
PREÇO GLOBAL POR 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/01/030323/SME**

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/01/030323/SME 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 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!



**ANEXO IV
MÓDELO 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/01/030323/SME**

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/01/030323/SME 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/01/030323/SME**

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/01/030323/SME, 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)



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



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 Geral de Despesas**, tendo como Autoridade Competente o Sr. **Francisco Wellington Vale Pinto**, portador do CPF nº 330.332.003-97, doravante denominada CONTRATANTE, com (Razão Social da Contratada), situada no endereço: (descrever endereço completo), inscrita no CNPJ/MF nº XXXXXXXXXXXX, doravante denominada de CONTRATADA, nesse ato representada por (nome do representante legal da contratada), portador(a) do CPF/MF nº XXXXXXXXXXXX, 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/01/030323/SME;
- 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 destinados para composição da merenda escolar, a ser fornecida nas instituições de ensino da rede pública do município de Reriutaba/CE.**

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.



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



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 (RS)	PREÇO TOTAL (RS)
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: **Secretaria de** _____
- 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).



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



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.



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



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 omissos, ocorrências eventuais cuja solução se buscará mediante acordo inter partes.

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__.



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



(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: