



PREFEITURA DE
RERIUTABA

SECRETARIA
DE **EDUCAÇÃO**

A renovação
a serviço de
Todos!



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREÂMBULO

Torna-se público que o Município de **Reriutaba/CE**, através do Órgão Gerenciador desta licitação, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

MODALIDADE LICITATÓRIA:

PREGÃO

FORMA:

ELETRÔNICO

NÚMERO DO PROCESSO:

PE/01/090124/SME

ÓRGÃO GERENCIADOR:

Secretaria Municipal de Educação

VALOR ESTIMADO:

R\$ 2.646.563,30 (dois milhões, seiscentos e quarenta e seis mil, quinhentos e sessenta e três reais e trinta centavos).

DATAS E HORÁRIOS DA LICITAÇÃO:

**Início de Recebimento das Propostas:
01/02/2024 ÀS 08H00M**

**Fim de Recebimento das Propostas:
15/02/2024 ÀS 08H00M**

**Abertura da Licitação:
15/02/2024 ÀS 09H30M**

REFERÊNCIA DE TEMPO:

Horário Oficial de Brasília/DF

LINK DE REALIZAÇÃO DA LICITAÇÃO:

<https://bll.org.br>

ESPÉCIE:

COMUM

SRP

COMUM DE ENGENHARIA

MODO DE DISPUTA:

ABERTO

ABERTO E FECHADO

FECHADO E ABERTO

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

MENOR PREÇO

MAIOR DESCONTO

TIPO DE LANCE:

UNITÁRIO

TOTAL

GLOBAL

PREFERÊNCIA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS:

SIM

NÃO

CONDIÇÕES

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a 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 Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em **GRUPOS**, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema Eletrônico de Licitações do(a) **Bolsa de Licitações do Brasil-BLL**, através do endereço eletrônico **<https://bll.org.br>**, por

“Renovar para avançar e ações para educar”

R. Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: seduc@reriutaba.ce.gov.br

meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

2.2.O 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.

2.3.É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no sistema relacionado anteriormente e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4.A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5.Quanto ao benefício das microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas:

2.5.1.Para os **grupos 02, 04, 06, 08, 09, 10 e 12** a participação é exclusiva a microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. A obtenção do benefício fica limitada às microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

2.5.2.Será concedido tratamento favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

2.6.Será permitida a participação de consórcios, com a observância das seguintes normas:

2.6.1.Comprovação do compromisso, público ou particular, de constituição do Consórcio, subscrito pelos consorciados, incluindo os seguintes itens:

- a) Designação do Consórcio e sua composição;
- b) Finalidade do Consórcio;
- c) Prazo de duração do Consórcio, que deve coincidir, no mínimo, com o prazo contratual, acrescido de 03 (três) meses, bem como o endereço do Consórcio e o foro competente para dirimir eventuais demandas entre as partes;
- d) Definição das obrigações e responsabilidades de cada consorciado e das prestações específicas (participação em porcentual do valor total), em relação ao objeto da licitação;
- e) Compromisso expresso de que cada consorciado responderá por todos os atos do consórcio, sendo obrigatória a assinatura do contrato com o município por todos os consorciados;
- f) Designação do representante legal do consórcio;
- g) Compromisso dos consorciados de que não terão a sua constituição ou composição alteradas ou modificadas, sem a prévia e expressa anuência do município, até o cumprimento do objeto da licitação, mediante termo de recebimento, observado o prazo de duração do consórcio, definido na alínea “c”, supra;
- h) Que cada consorciado apresente a documentação relacionada nas exigências de habilitação deste edital, admitindo-se, para efeito de

qualificação técnica, na comprovação das parcelas de relevância, o somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de qualificação econômico-financeira, na comprovação do capital social, o somatório dos valores de cada consorciado, na proporção de sua participação.

2.6.2. Indicação da empresa líder, responsável pelo consórcio, que será sua única representante perante o município, com quem, por meio da pessoa do seu representante legal, serão mantidos todos os entendimentos relativos à licitação e ao contrato, devendo atender as condições de liderança fixadas no edital;

2.6.2.1. A empresa líder deverá ser nacional e de maior participação no Consórcio. No caso de participações iguais, a líder deverá ser a consorciada de maior Capital Social.

2.6.3. Nenhuma empresa consorciada poderá participar da mesma licitação isoladamente ou em outra formação de consórcio.

2.7. Não poderão disputar esta licitação:

2.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.7.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.7.3. pessoa física ou jurídica responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.7.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.7.8. pessoa física ou jurídica que mantenha relação de parentesco com autoridade superior ou agente público do órgão ou entidade licitante condutores da licitação;

2.7.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.7.10. não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

2.8. O impedimento de participar de licitação em decorrência de sanção, será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a

sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.9.A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.10.Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.11.A vedação de relação de parentesco com autoridade superior ou agente público do órgão, estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ELETRÔNICA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1.Os licitantes encaminharão, EXCLUSIVAMENTE por meio do sistema eletrônico, a proposta eletrônica com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.1.1.Não haverá nesse momento a obrigatoriedade do envio da proposta física.

3.2.No cadastramento da proposta eletrônica inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.2.1.está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.2.2.não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

3.2.3.não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

3.2.4.cumprir as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.3.O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.4.O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparadas deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

3.4.1.Quando houver item exclusivo para participação de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.4.2.nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na

Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada.

3.5.A falsidade das declarações exigidas nesse edital, sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.6.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta até a abertura da sessão pública.

3.7.Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.8.Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.9.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.9.1.a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.9.2.os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.10.O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.10.1.valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.10.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.11.O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado, possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.12.Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.13.O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

3.14. Garantia da Proposta:

3.14.1.Será exigido o recolhimento referente a 1% (um por cento) do estimado para a contratação a título de garantia de proposta, devendo ser encaminhada no ato do cadastramento da proposta eletrônica, **EXCLUSIVAMENTE em campo próprio do sistema eletrônico.**

3.14.2.A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

3.14.3.A garantia de proposta poderá ser prestada nas seguintes modalidades:

a) caução em dinheiro;

b) títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

- c) seguro-garantia;
- d) fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA ELETRÔNICA

4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1. valor ou desconto (unitário, mensal, total, global etc.). Marca/Fabricante, tudo conforme disposto no Termo de Referência e no Sistema Eletrônico;

4.1.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.

4.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas municipais, quando participarem de licitações públicas;

4.10. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item supra.

4.11. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado/União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

5.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

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

5.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

5.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.6. O lance deverá ser ofertado pelo critério disposto no preâmbulo do edital.

5.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, é o disposto na planilha de preço estimado constante do Termo de Referência.

5.10. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

5.11. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "**aberto**", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.12.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.12.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.12.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o(a) Pregoeiro(a), auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.12.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "**aberto e fechado**", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

5.13.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da melhor oferta e os das ofertas até 10% (dez por cento) superior para menor preço ou inferior para maior desconto, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.13.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

5.13.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.13.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.14. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "**fechado e aberto**", poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço / maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

5.14.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item supra, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

5.14.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.14.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.14.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.14.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o(a) Pregoeiro(a), auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.14.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.15. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

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

5.17. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do melhor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.18. No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

5.20. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

5.21.1. Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) superior do menor preço ou inferior do maior desconto serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.21.2. A mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.21.3. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa, empresa de pequeno porte e equiparada 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.

5.21.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas 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.

5.22. 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.

5.22.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

5.22.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.22.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.22.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.22.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.22.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.22.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado do órgão;

5.22.2.2. empresas brasileiras;

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

5.22.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

5.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o(a) Pregoeiro(a) poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.23.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado,

mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido pela Administração.

5.23.2.A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.23.3.O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.23.4.O(a) Pregoeiro(a) solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.23.5.É facultado ao(a) Pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1.Encerrada a etapa de negociação, o(a) Pregoeiro(a) verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata, e especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta mediante Consulta Consolidada junto ao Tribunal de Contas da União - TCU no seguinte endereço eletrônico: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>.

6.2.A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei Federal nº 8.429, de 1992](#).

6.3.Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o(a) Pregoeiro(a) diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

6.3.1.A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

6.3.2.O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

6.3.3.Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4.Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5.Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o(a) Pregoeiro(a) verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o disposto neste edital.

6.6.Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto na IN Municipal que dispõe sobre o critério de julgamento.

6.7.Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1.contiver vícios insanáveis;

6.7.2.não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.7.3.apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecução das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.8.1. A inexecução, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do(a) Pregoeiro(a), que comprove:

6.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.9. Em contratação de serviços comum de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

6.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

6.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

6.10. Se houver indícios de inexecução da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

6.11.1. Em se tratando de serviços comum de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

6.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

6.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.13. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#), serão os dispostos adiante.

7.2. Exigências quanto à HABILITAÇÃO JURÍDICA:

7.2.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

7.2.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

7.2.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

7.2.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

7.2.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

7.2.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

7.2.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

7.2.8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

7.2.9. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

7.2.10. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

7.2.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

7.3. Exigências quanto à regularidade FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

7.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

7.3.2. 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, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

7.3.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

7.3.4. 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, de 1º de maio de 1943;

7.3.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

7.3.6.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

7.4. Exigências quanto à qualificação ECONÔMICO-FINANCEIRA

7.4.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;

7.4.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

7.4.3. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, 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.

7.4.3.1. Serão considerados como na forma da Lei, o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis assim apresentados:

- a) Sociedades empresariais em geral: registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da Licitante.
- b) Sociedades empresárias, especificamente no caso de sociedades anônimas regidas pela Lei nº. 6.404/76: registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante; ou publicados na imprensa oficial da União, ou do Estado, ou do Distrito Federal conforme o lugar em que esteja situada a sede da companhia; ou, ainda, em jornal de grande circulação editado na localidade em que está a sede da companhia.
- c) Sociedades simples: registrados no Registro Civil das Pessoas jurídicas do local de sua sede; caso a sociedade simples adote um dos tipos de sociedade empresária, deverá sujeitar-se às normas fixadas para as sociedades empresárias, inclusive quanto ao registro na Junta Comercial.
- d) Empresas constituídas à menos de um ano: deverão apresentar demonstrativo do Balanço de Abertura, devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial do domicílio da Licitante, devidamente registrados na Junta Comercial assinado pelo sócio-gerente ou diretor e pelo contador ou outro profissional equivalente.

7.4.3.2. A expressão "na forma da lei" será compreendida de no mínimo: balanço patrimonial e demonstrações contábeis, registrados na Junta Comercial ou órgão competente acompanhado do termo de autenticação do registro digital.

7.4.3.3. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

7.4.3.4. 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.

7.5. Exigências quanto à qualificação TÉCNICA

7.5.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

7.5.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

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

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

7.5.1.1.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

7.5.1.1.4. 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.

7.5.1.1.5. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato ou nota fiscal que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

7.5.2. Em caso de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

7.5.2.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

7.5.2.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual - DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

7.5.2.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

7.5.2.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

7.5.2.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

7.5.2.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão

o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

7.5.2.7.A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

7.6. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.6.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparadas e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 20% (vinte por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

7.7. Os documentos exigidos para fins de habilitação deverão ser digitalizados e apresentados EXCLUSIVAMENTE em campo próprio do sistema, devendo evidenciar a cópia fidedigna do original.

7.7.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

7.8. A verificação pelo(a) Pregoeiro(a), em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.9. A verificação da exigência dos documentos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.9.1. Os documentos relativos à habilitação constante do presente edital somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.10. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#)):

7.10.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.10.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.11. Na análise dos documentos de habilitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.12. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

7.13. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.14. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 42º da Lei Complementar nº 123/2006](#)).

8. DOS RECURSOS

8.1.A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.2.O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.3.Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

8.3.1.a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.3.2.o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.4.Os recursos deverão ser encaminhados **EXCLUSIVAMENTE em campo próprio do sistema eletrônico**.

8.5.O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.6.Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.7.O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

8.8.O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

8.10.Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sistema eletrônico.

9. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

9.1.A sessão pública poderá ser reaberta:

9.1.1.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.

9.1.2.Quando houver erro na aceitação do preço / desconto mais bem 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.

9.1.3.Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

9.2.1.A convocação se dará por meio do sistema eletrônico, de acordo com a etapa do procedimento licitatório.

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1.Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

10.1.1.deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

10.1.2.Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

10.1.2.1.não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

10.1.2.2.recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

10.1.2.3.pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

10.1.2.4.deixar de apresentar amostra;

10.1.2.5.apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

10.1.3.não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

10.1.3.1.recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

10.1.4.apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

10.1.5.fraudar a licitação

10.1.6.comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

10.1.6.1.agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

10.1.6.2.induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.6.3.apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

10.1.7.praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

10.1.8.praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

10.2.Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

10.2.1.advertência;

10.2.2.multa;

10.2.3.impedimento de licitar e contratar e

10.2.4.declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.3.Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1.a natureza e a gravidade da infração cometida.

10.3.2.as peculiaridades do caso concreto

10.3.3.as circunstâncias agravantes ou atenuantes

10.3.4.os danos que dela provierem para a Administração Pública

10.3.5.a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.4.A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, proporcional à gravidade da infração demonstrada em processo administrativo, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

10.5.As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

10.6.Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

10.7.A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nesse edital, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nesse edital que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

10.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

10.10. A apuração de responsabilidades relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

10.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

10.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

11.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

11.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados **EXCLUSIVAMENTE em campo próprio do sistema eletrônico**.

11.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

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

11.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

12.5. 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.

12.6. Os licitantes assumem todos os custos de 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.

12.7. 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.

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

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

12.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e Portal do Município na internet.

12.11. O foro para dirimir as questões relativas ao presente Edital será o da Comarca da sede desta Municipalidade, com exclusão de qualquer outro.

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

12.12.1. ANEXO I – Termo de Referência.

12.12.2. ANEXO II – Planilha de Custos e Formação de Preços.

12.12.3. ANEXO III – Minuta do Termo de Contrato.

12.12.4. ANEXO IV – Estudo Técnico Preliminar.

Reriutaba/CE, 29 de janeiro de 2024.

Francisco Wellington Vale Pinto
Ordenador de Despesas da Secretaria de Educação do Município de Reriutaba



PREFEITURA DE
RERIUTABA

SECRETARIA
DE **EDUCAÇÃO**

A renovação
a serviço de
Todos!



ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

"Renovar para avançar e ações para educar"

R. Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE - CEP 62260-000
Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: seduc@rieriutaba.ce.gov.br

TERMO DE REFERÊNCIA Pregão Eletrônico – Compra

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

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, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, será da seguinte forma:

- R\$ 25,00 para grupos até 50 mil.
- R\$ 50,00 para grupos acima de 50 mil até 100 mil.
- R\$ 100,00 para grupos acima de 100 mil até 200 mil.
- R\$ 200,00 para grupos acima de 200 mil até 300 mil.
- R\$ 300,00 para grupos acima de 300 mil acima.

| GRUPO 1 CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS - COTA PRINCIPAL | | | | | | | | | | | |
|---|--------|---|-----|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|-----------|
| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
| 1 | 45890 | Arroz parboilizado, tipo 1, produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento, embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. | KG | 0 | 1875 | 1875 | 9000 | 750 | 13.500 | 6,19 | 83.565,00 |
| 2 | 46398 | 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 | KG | 0 | 750 | 1500 | 4500 | 600 | 7.350 | 4,73 | 34.765,50 |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| | | | | | | | | | | | | |
|---|-------|---|-----|---|-----|------|------|------|-------|-------|-----------|--|
| | | meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. | | | | | | | | | | |
| 3 | 46456 | 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. | KG | 0 | 450 | 413 | 900 | 0 | 1.763 | 10,86 | 19.146,18 | |
| 4 | 45901 | Farinha de milho para cuscuz tipo flocão, 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. | KG | 0 | 750 | 1125 | 5250 | 1500 | 8.625 | 3,94 | 33.982,50 | |
| 5 | 46050 | Aveia em Flocos Finos - constituído apenas de aveia em flocos. Não deve conter leite, ovo e derivados (traços). Embalagem em caixa ou sachê de mínimo 160g, com o mínimo de 100kcal/30g. Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega da amostra e do produto. | UND | 0 | 600 | 488 | 750 | 0 | 1.838 | 5,87 | 10.789,06 | |
| 6 | 46357 | 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. | UND | 0 | 0 | 150 | 450 | 300 | 900 | 9,09 | 8.181,00 | |
| 7 | 45892 | 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. | KG | 0 | 150 | 75 | 375 | 0 | 600 | 7,22 | 4.332,00 | |
| 8 | 45908 | Tapioca goma fresca – Embalagem transparentes em pacotes de 1kg. Devem estar frescas, íntegras, sem traço manchas. Entrega em carro fechado; refrigerado (4 a | KG | 0 | 75 | 75 | 600 | 300 | 1.050 | 7,05 | 7.402,50 | |



**PREFEITURA DE
RERIUTABA**

*A renovação
a serviço de
Todos!*



| | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-------------------|--|
| | | 6°C); constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico; termômetro em perfeitas condições de funcionamento; | | | | | | | | | | |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO GRUPO 01 | | | | | | | | | | | 202.163,74 | |

| GRUPO 02 - CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS - COTA RESERVADA | | | | | | | | | | | |
|---|--------|---|-----|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|-----------|
| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
| 1 | 45890 | Arroz parboilizado, tipo 1, produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento, embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. | KG | 0 | 625 | 625 | 3000 | 250 | 4.500 | 6,19 | 27.855,00 |
| 2 | 46398 | 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. | KG | 0 | 250 | 500 | 1500 | 200 | 2.450 | 4,73 | 11.588,50 |
| 3 | 46456 | 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. | KG | 0 | 150 | 137 | 300 | 0 | 587 | 10,86 | 6.374,82 |
| 4 | 45901 | Farinha de milho para cuscuz tipo flocão, umidade inferior a 14%. Embalagem de 500g não furadas. | KG | 0 | 250 | 375 | 1750 | 500 | 2.875 | 3,94 | 11.327,50 |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| | | | | | | | | | | | | |
|---|-------|---|-----|---|-----|-----|-----|-----|-----|------|------------------|--|
| | | 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. | | | | | | | | | | |
| 5 | 46050 | Aveia em Flocos Finos - constituído apenas de aveia em flocos. Não deve conter leite, ovo e derivados (traços). Embalagem em caixa ou sachê de mínimo 160g, com o mínimo de 100kcal/30g. Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega da amostra e do produto. | UND | 0 | 200 | 162 | 250 | 0 | 612 | 5,87 | 3.592,44 | |
| 6 | 46357 | 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. | UND | 0 | 0 | 50 | 150 | 100 | 300 | 9,09 | 2.727,00 | |
| 7 | 45892 | 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. | KG | 0 | 50 | 25 | 125 | 0 | 200 | 7,22 | 1.444,00 | |
| 8 | 45908 | 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; | KG | 0 | 25 | 25 | 200 | 100 | 350 | 7,05 | 2.467,50 | |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO GRUPO 02 | | | | | | | | | | | 67.376,76 | |

GRUPO 03 - BISCOITOS, MASSAS E PÃES - COTA PRINCIPAL



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
|------|--------|--|-----|-----|------|-------|-------|--------|--------------|--------------|--------------|
| 1 | 33556 | 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 mínimo 350g do produto, livre de impurezas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. | PCT | 0 | 2250 | 1500 | 7500 | 1500 | 12.750 | 5,84 | 74.460,00 |
| 2 | 21712 | 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 mínimo 350g, livre de impurezas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. | PCT | 525 | 1500 | 1500 | 6000 | 1500 | 11.025 | 5,03 | 55.455,75 |
| 3 | 45646 | Biscoito doce ou salgado tipo cream cracker, maria ou maisena sem glúten e sem lactose - amido de milho, farinha de arroz, açúcar demerara, gordura de palma, óleo de girassol, leite de coco, fécula de batata, edulcorante maltitol, fibra inulina, fibra goma acácia, fibra psyllium, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e goma xantana, antioxidante natural de alecrim, manteiga de cacau, sal, agentes de crescimento: fermento químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante sintético idêntico ao natural e corante natural betacaroteno. Não contém glúten e não contém lactose. Alérgicos: contém derivados de soja. Pode conter ovo. Produzido em 2023 ou 2024. embalagem mínima 300g. | UND | 0 | 75 | 75 | 375 | 0 | 525 | 7,86 | 4.126,50 |
| 4 | 45895 | Macarrão espaguete - Ingredientes: Macarrão, tipo espaguete de semolina, sêmola ou comum, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade. Embalagem da Entrega: | PCT | 0 | 1125 | 1350 | 8250 | 525 | 11.250 | 4,2 | 47.250,00 |

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!



| | | | | | | | | | | | |
|---|-------|--|-----|---|-----|-----|------|-----|-------|------|-----------|
| | | primária saco de polietileno atóxico contendo informações do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade, Grupo, peso líquido individual mínimo 400g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade de no mínimo 06 a 01 ano. Secundários fardos de até 8kg. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. | | | | | | | | | |
| 5 | 45897 | 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 mínimo 400g do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada, resistente a danos durante o 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. | PCT | 0 | 375 | 450 | 2250 | 450 | 3.525 | 4,37 | 15.404,25 |
| 6 | 47681 | Bolo sabores diversos. 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. Gramatura mínima 600g. O conteúdo de aditivos alimentares deve obedecer ao disposto na legislação Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS. Prazo de | UND | 0 | 525 | 413 | 1665 | 750 | 3.353 | 17 | 57.001,00 |



| | | | | | | | | | | | |
|---|-------|--|-----|---|------|------|------|-----|--------|------|-------------------|
| | | validade mínimo 5 dias da data de entrega. | | | | | | | | | |
| 7 | 46038 | 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 mínimo 510g com 10 unidades. 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. | PCT | 0 | 4500 | 2250 | 5250 | 225 | 12.225 | 7,16 | 87.531,00 |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO GRUPO 03 | | | | | | | | | | | 341.228,50 |

| GRUPO 04 - BISCOITOS, MASSAS E PÃES - COTA RESERVADA | | | | | | | | | | | |
|---|--------|--|-----|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|-----------|
| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
| 1 | 33556 | 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 mínimo 350g do produto, livre de impurezas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. | PCT | 0 | 750 | 500 | 2500 | 500 | 4.250 | 5,84 | 24.820,00 |
| 2 | 21712 | 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 mínimo 350g, livre de impurezas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. | PCT | 175 | 500 | 500 | 2000 | 500 | 3.675 | 5,03 | 18.485,25 |
| 3 | 45646 | Biscoito doce ou salgado tipo cream cracker, maria | UND | 0 | 25 | 25 | 125 | 0 | 175 | 7,86 | 1.375,50 |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| | | | | | | | | | | | |
|---|-------|---|-----|---|-----|-----|------|-----|-------|------|-----------|
| | | ou maisena sem glúten e sem lactose - amido de milho, farinha de arroz, açúcar demerara, gordura de palma, óleo de girassol, leite de coco, fécula de batata, edulcorante maltitol, fibra inulina, fibra goma acácia, fibra psyllium, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e goma xantana, antioxidante natural de alecrim, manteiga de cacau, sal, agentes de crescimento: fermento químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante sintético idêntico ao natural e corante natural betacaroteno. Não contém glúten e não contém lactose. Alérgicos: contém derivados de soja. Pode conter ovo. Produzido em 2023 ou 2024. embalagem mínima 300g. | | | | | | | | | |
| 4 | 45895 | Macarrão espaguete - Ingredientes: Macarrão, tipo espaguete de semolina, sêmola ou comum, 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, Grupo, peso líquido individual mínimo 400g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade de no mínimo 06 a 01 ano. Secundários fardos de até 8kg. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. | PCT | 0 | 375 | 450 | 2750 | 175 | 3.750 | 4,20 | 15.750,00 |
| 5 | 45897 | 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 mínimo 400g do produto. Rotulagem | PCT | 0 | 125 | 150 | 750 | 150 | 1.175 | 4,37 | 5.134,75 |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| | | | | | | | | | | | | |
|---|-------|--|-----|---|------|-----|------|-----|-------|-------|-------------------|--|
| | | de acordo com a legislação vigente. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada, resistente a danos durante o 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. | | | | | | | | | | |
| 6 | 47681 | Bolo sabores diversos. 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. Gramatura mínima 600g. 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. | UND | 0 | 175 | 137 | 555 | 250 | 1.117 | 17,00 | 18.989,00 | |
| 7 | 46038 | 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 mínimo 510g com 10 unidades. 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. | PCT | 0 | 1500 | 750 | 1750 | 75 | 4.075 | 7,16 | 29.177,00 | |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO GRUPO 04 | | | | | | | | | | | 113.731,50 | |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| GRUPO 05 ENLATADOS E TEMPEROS - COTA PRINCIPAL | | | | | | | | | | | |
|--|--------|--|------|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|-----------|
| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
| 1 | 46393 | 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. | PCT | 0 | 315 | 465 | 1125 | 0 | 1.905 | 2,21 | 4.210,05 |
| 2 | 46369 | 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. | GRF | 0 | 300 | 270 | 1350 | 0 | 1.920 | 10,32 | 19.814,40 |
| 3 | 22307 | Sardinha em conserva no óleo ou 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. | LATA | 0 | 450 | 750 | 4500 | 750 | 6.450 | 8,03 | 51.793,50 |
| 4 | 46282 | Milho verde – milho verde em conserva de água e sal embalagem da entrega: sachê com peso drenado mínimo 170g, isentas de ferrugem, sem estufamentos, contendo informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem secundária: caixas de papelão. | UND | 0 | 75 | 113 | 188 | 0 | 376 | 3,82 | 1.436,32 |
| 5 | 46387 | Canela em pó: canela proveniente de cascas | UND | 0 | 23 | 23 | 45 | 23 | 114 | 6,13 | 698,82 |



| | | | | | | | | | | | |
|---|-------|---|-----|---|-----|-----|-----|---|-------|------|------------------|
| | | sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, embalagem: acondicionado em embalagem abre e fecha, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Tubo com aproximadamente mínimo 150g. 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. | | | | | | | | | |
| 6 | 42166 | 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. | KG | 0 | 75 | 113 | 188 | 0 | 376 | 6,09 | 2.289,84 |
| 7 | 34692 | Extrato de tomate – tomate, açúcar e sal. Isento de glúten e glutamato monossódico. Embalagem da entrega: sachê de mínimo 300g, contendo dados do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade mínima de 60 dias, peso, número do Grupo. Embalagem secundária: caixas de papelão. | UND | 0 | 75 | 113 | 375 | 0 | 563 | 3,92 | 2.206,96 |
| 8 | 29789 | 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. | KG | 0 | 188 | 225 | 825 | 0 | 1.238 | 1,57 | 1.943,66 |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO GRUPO 05 | | | | | | | | | | | 84.393,55 |

| GRUPO 06 ENLATADOS E TEMPEROS - COTA RESERVADA | | | | | | | | | | | |
|--|--------|--|-----|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|-----------|
| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
| 1 | 46393 | 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 | PCT | 0 | 105 | 155 | 375 | 0 | 635 | 2,21 | 1.403,35 |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| | | | | | | | | | | | | |
|---|-------|--|------|---|-----|-----|------|-----|-------|-------|-----------|--|
| | | 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. | | | | | | | | | | |
| 2 | 46369 | 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. | GRF | 0 | 100 | 90 | 450 | 0 | 640 | 10,32 | 6.604,80 | |
| 3 | 22307 | Sardinha em conserva no óleo ou 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. | LATA | 0 | 150 | 250 | 1500 | 250 | 2.150 | 8,03 | 17.264,50 | |
| 4 | 46282 | Milho verde – milho verde em conserva de água e sal embalagem da entrega: sache com peso drenado mínimo 170g, isentas de ferrugem, sem estufamentos, contendo informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem secundária: caixas de papelão. | UND | 0 | 25 | 37 | 62 | 0 | 124 | 3,82 | 473,68 | |
| 5 | 46387 | Canela em pó: canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, embalagem: acondicionado em embalagem abre e fecha, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Tubo com aproximadamente mínimo 150g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade | UND | 0 | 7 | 7 | 15 | 7 | 36 | 6,13 | 220,68 | |



**PREFEITURA DE
RERIUTABA**

*A renovação
a serviço de
Todos!*



| | | | | | | | | | | | |
|---|-------|---|-----|---|----|----|-----|---|-----|------|------------------|
| | | mínima de 180 dias a partir da data de entrega. | | | | | | | | | |
| 6 | 42166 | 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. | KG | 0 | 25 | 37 | 62 | 0 | 124 | 6,09 | 755,16 |
| 7 | 34692 | Extrato de tomate – tomate, açúcar e sal. Isento de glúten e glutamato monossódico. Embalagem da entrega: sachê de mínimo 300g, contendo dados do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade mínima de 60 dias, peso, número do Grupo. Embalagem secundária: caixas de papelão. | UND | 0 | 25 | 37 | 125 | 0 | 187 | 3,92 | 733,04 |
| 8 | 29789 | 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. | KG | 0 | 62 | 75 | 275 | 0 | 412 | 1,57 | 646,84 |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO GRUPO 06 | | | | | | | | | | | 28.102,05 |

GRUPO 07 PRODUTOS CARNEOS - COTA PRINCIPAL

| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
|------|--------|---|-----|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|------------|
| 1 | 44743 | 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 1kg, 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. | KG | 0 | 1500 | 1125 | 6000 | 750 | 9.375 | 25,44 | 238.500,00 |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| | | | | | | | | | | | |
|---|-------|---|----|---|------|------|------|-----|--------|-------|------------|
| 2 | 44745 | 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. | KG | 0 | 375 | 375 | 2250 | 0 | 3.000 | 38,17 | 114.510,00 |
| 3 | 44752 | 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, Grupo 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. | KG | 0 | 375 | 375 | 900 | 0 | 1.650 | 23,5 | 38.775,00 |
| 4 | 44758 | Filé de peito em cubos ou isca, cada cubo ou isca pesando em média 40 g. | KG | 0 | 1650 | 1650 | 7500 | 750 | 11.550 | 18,07 | 208.708,50 |



| | | | | | | | | | | | |
|---|-------|---|----|---|------|------|-------|-----|--------|-------|-------------------|
| | | 1ª qualidade. Aspecto não pegajoso. Desossada, cor e cheiro característicos. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° c a -18° c ao local de entrega. Registro no sie ou síf. embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto. | | | | | | | | | |
| 5 | 44759 | 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. | KG | 0 | 1650 | 1650 | 11250 | 750 | 15.300 | 18,08 | 276.624,00 |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO GRUPO 07 | | | | | | | | | | | 877.117,50 |

| GRUPO 08 PRODUTOS CARNEOS - COTA RESERVADA | | | | | | | | | | | |
|--|--------|--|-----|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|-----------|
| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
| 1 | 44743 | Carne bovina moída (coção 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 1kg, 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. | KG | 0 | 500 | 375 | 2000 | 250 | 3.125 | 25,44 | 79.500,00 |



| | | | | | | | | | | | | |
|---|-------|---|----|---|-----|-----|-----|---|-------|-------|-----------|--|
| | | Registro no Ministério da Saúde. | | | | | | | | | | |
| 2 | 44745 | 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. | KG | 0 | 125 | 125 | 750 | 0 | 1.000 | 38,17 | 38.170,00 | |
| 3 | 44752 | 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, Grupo 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. | KG | 0 | 125 | 125 | 300 | 0 | 550 | 23,50 | 12.925,00 | |



**PREFEITURA DE
RERIUTABA**

*A renovação
a serviço de
Todos!*



| | | | | | | | | | | | |
|---|-------|---|----|---|-----|-----|------|-----|-------|-------|-------------------|
| 4 | 44758 | Filé de peito em cubos ou isca, cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade. Aspecto não pegajoso. Desossada, cor e cheiro característicos. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° c a -18° c ao local de entrega. Registro no sie ou síf. embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto. | KG | 0 | 550 | 550 | 2500 | 250 | 3.850 | 18,07 | 69.569,50 |
| 5 | 44759 | 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. | KG | 0 | 550 | 550 | 3750 | 250 | 5.100 | 18,08 | 92.208,00 |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO GRUPO 08 | | | | | | | | | | | 292.372,50 |

| GRUPO 09 - OVOS - COTA EXCLUSIVA PARA MPE's | | | | | | | | | | | |
|---|--------|--|-----|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|------------------|
| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
| 1 | 44661 | 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. | BDJ | 0 | 720 | 510 | 1.700 | 300 | 3.230 | 22,35 | 72.190,50 |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO GRUPO 09 | | | | | | | | | | | 72.190,50 |

| GRUPO 10 - PEIXE - COTA EXCLUSIVA PARA MPE's | | | | | | | | | | | |
|--|--------|---|-----|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|-----------|
| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
| 1 | 44895 | Peixe filetado (filé de tilápia sem espinha) – 1ª | KG | 0 | 500 | 500 | 1.200 | 0 | 2.200 | 30,97 | 68.134,00 |



| | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|------------------|--|
| | | qualidade, congelado, coloração e odor típicos. Embalagem da entrega: primária: saco de polietileno ou polipropileno ou transparente (com ou sem bandeja de isopor) de no mínimo 700g, sem cristais de gelo no interior da embalagem, que contenha na etiqueta a identificação do fornecedor, contendo, Grupo, 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. | | | | | | | | | | |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO GRUPO 10 | | | | | | | | | | | 68.134,00 | |

| GRUPO 11 - LEITE E DERIVADOS - COTA PRINCIPAL | | | | | | | | | | | |
|---|--------|---|-----|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|------------|
| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
| 1 | 44737 | Leite em pó integral – leite integral, em pó enriquecido com vitaminas e minerais, que contenha pelo menos 25g de proteína a cada 100g de produto, podendo ser enriquecido com vitaminas e minerais. Pó fino, sem partes endurecidas, apresentando coloração, odor e sabor adequados, sem aspecto rançoso. Embalagem da entrega: pacote aluminizado contendo dados de identificação, marca do fabricante, prazo de validade (mínimo de 06 meses) peso líquido, registro no ministério da saúde e/ou ministério da agricultura. Embalagem de 500g. Com data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses. | PCT | 0 | 4800 | 2880 | 7200 | 1200 | 16.080 | 22,43 | 360.674,40 |
| 2 | 44737 | 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 lata ou sachê de mínimo 380g, 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. | UND | 0 | 38 | 38 | 150 | 38 | 264 | 20,31 | 5.361,84 |



**PREFEITURA DE
RERIUTABA**

*A renovação
a serviço de
Todos!*



| | | | | | | | | | | | |
|---|-------|--|-----|---|-----|-----|-----|---|-------|-----|-------------------|
| 3 | 30535 | Bebida láctea sabores variados, elaborado a partir de leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas, estabilizante, acidulante, conservante; conservado entre 1C° a 10°; 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 mínimo 900g do produto. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | UND | 0 | 375 | 113 | 600 | 0 | 1.088 | 8,1 | 8.812,80 |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO GRUPO 11 | | | | | | | | | | | 374.849,04 |

| GRUPO 12 - LEITE E DERIVADOS - COTA RESERVADA | | | | | | | | | | | |
|---|--------|---|-----|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|------------|
| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
| 1 | 44737 | Leite em pó integral – leite integral, em pó enriquecido com vitaminas e minerais, que contenha pelo menos 25g de proteína a cada 100g de produto, podendo ser enriquecido com vitaminas e minerais. Pó fino, sem partes endurecidas, apresentando coloração, odor e sabor adequados, sem aspecto rançoso. Embalagem da entrega: pacote aluminizado contendo dados de identificação, marca do fabricante, prazo de validade (mínimo de 06 meses) peso líquido, registro no ministério da saúde e/ou ministério da agricultura. Embalagem de 500g. Com data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses. | PCT | 0 | 1600 | 960 | 2400 | 400 | 5.360 | 22,43 | 120.224,80 |
| 2 | 44737 | 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 lata ou sachê de mínimo 380g, íntegro, resistente, hermeticamente fechada, em perfeito estado de conservação. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima de 06 | UND | 0 | 12 | 12 | 50 | 12 | 86 | 20,31 | 1.746,66 |

| | | | | | | | | | | | |
|---|-------|--|-----|---|-----|----|-----|---|-----|------|-------------------|
| | | meses da data de entrega da amostra e do produto. | | | | | | | | | |
| 3 | 30535 | Bebida láctea sabores variados, elaborado a partir de leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas, estabilizante, acidulante, conservante; conservado entre 1C° a 10°; 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 mínimo 900g do produto. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | UND | 0 | 125 | 37 | 200 | 0 | 362 | 8,10 | 2.932,20 |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO GRUPO 12 | | | | | | | | | | | 124.903,66 |

| | |
|--|---------------------|
| VALOR GLOBAL ESTIMADO: | 2.646.563,30 |
| VALOR GLOBAL ESTIMADO POR EXTENSO: DOIS MILHÕES, SEISCENTOS E QUARENTA E SEIS MIL, QUINHENTOS E SESENTA E TRÊS REAIS E TRINTA CENTAVOS. | |

1.3. O objeto desta contratação é caracterizado como comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme regulamentação desse órgão.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto desta solução consta na listagem do Plano de Contratação Anual (PCA) vigente. Assim, resta demonstrado o alinhamento entre a aquisição e o planejamento desta administração.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Natureza da Contratação:

4.1.1. O objeto a ser adquirido enquadra-se na categoria de **bens comuns**, de natureza **continuada**, em conformidade com o disposto na Lei Federal nº 14.133/21, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado.

4.2. Duração do Contrato:

4.2.1. O prazo de vigência da contratação é de **02 (dois) anos**, contados da data da sua assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que são de necessidade cotidiana no uso das atividades precípuas para o funcionamento da máquina pública, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

4.3. Requisitos Necessários:

4.3.1. A contratada deverá atender incluindo os requisitos mínimos de modo a possibilitar a seleção da proposta mais vantajosa mediante competição. Deve-se limitar àqueles requisitos indispensáveis ao atendimento à necessidade garantindo-se a contratação da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a administração pública;

4.3.2. Os produtos deveram atender os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial - ABNT, INMETRO, etc. - atendendo-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art 39, VIII, da Lei nº. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor);

4.3.3. Deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado;

4.3.4. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE;

4.3.5. O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;

4.3.6. O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas;

4.3.7. A licitante deverá apresentar, como documento necessário à habilitação: Documento, emitido por órgão oficial competente, comprovando que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária;

4.3.8. O prazo de garantia é o usual no mercado para esse tipo de produto;

4.4. Exigência de Amostras;

4.4.1. Concluída a análise da(s) proposta(s) de preço(s), o(a) Pregoeiro(a) deverá solicitar das licitantes arrematantes, 02 (duas) amostras de cada item de todos os itens que compõe cada grupo arrematado, para análise e parecer por Profissional Nutricionista do Município, devendo ser apresentadas devidamente etiquetadas e identificadas.

4.4.1.1. Motivos para Desclassificação de Amostra:

4.4.1.1.1. Produtos que não atendam as especificações contidas no edital;

4.4.1.1.2. Produtos sem Registro no Ministério da Agricultura ou Órgão competente;

4.4.1.1.3. Apresentação de amostras com a marca divergente da proposta inicial;

4.4.1.1.4. Apresentação de amostras com data de validade vencida;

4.4.1.1.5. Amostras com embalagem danificada;

4.4.1.1.6. O não cumprimento da entrega das amostras dentro do prazo estabelecido;

4.4.1.1.7. 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;

4.4.1.1.8. Não sendo aprovado na análise dos produtos por Nutricionista do Município;

4.4.1.1.9. 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.

4.4.1.1.10. A não apresentação, conforme o caso, das devidas fichas técnicas, laudo físico-químico e laudo microbiológico.

4.4.1.2. Controle de Qualidade das Amostras:

4.4.1.2.1. As amostras serão submetidas à análise do controle de qualidade, sendo Realizada por Nutricionista do Município, de acordo com que adiante segue;

4.4.1.2.2. 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.

4.4.1.2.3. 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;

4.4.1.2.4. 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.

4.4.1.3. Prazos de Recebimento, Análise e Divulgação:



**PREFEITURA DE
RERIUTABA**

*A renovação
a serviço de
Todos!*



4.4.1.3.1. O recebimento das amostras será no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar do primeiro dia útil subsequente da convocação realizada via sistema;

4.4.1.3.2. As amostras serão analisadas no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados após o prazo de recebimento delas.

4.4.1.3.3. O resultado das análises das amostras será divulgado após o recebimento das avaliações do(a) Profissional Nutricionista, sob aviso prévio no sistema eletrônico para retomada do certame, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

4.4.1.4. Local de Entrega das Amostras:

4.4.1.4.1. As amostras deverão ser entregues no seguinte endereço: Rua Luís Taumaturgo Furtado, nº 220, centro, Reriutaba/CE.

4.4.1.5. Demais Considerações sobre as Amostras:

4.4.1.5.1. No momento da entrega das amostras no local correspondente, a licitante deverá apresentar um recibo com a descrição dos produtos e marcas em duas vias que será protocolada pelo responsável do recebimento, sendo uma da licitante e outra do recebedor, que será a comprovação da entrega das amostras;

4.4.1.5.2. 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.

4.4.1.5.3. Não será permitido fazer entregas adicionais ou substituição das amostras já apresentada para fins de adequá-las às especificações constantes deste edital.

4.4.1.5.4. Deverá ser apresentado junto das amostras as respectivas fichas técnicas, laudo físico-químico e laudo microbiológico do ano 2023/2024, para uma avaliação mais específica dos gêneros a serem fornecidos pela contratada.

4.4.1.5.5. Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não forem aceitas, o(a) Pregoeiro(a) 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 pelo(a) Pregoeiro(a), para o feito de mesma verificação, e assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

4.4.1.5.6. As amostras recebidas pela administração não serão devolvidas, pois serão tratadas como protótipos para fins de avaliação.

4.4.1.5.7. Da análise das amostras, será emitido termo de avaliação com o resultado da análise por Profissional Nutricionista do Município.

4.4.1.5.8. Será permitida aos licitantes, consulta ao parecer técnico constante do sistema eletrônico, ocasião em que será disposto o prazo de intenção recursal.

4.4.1.5.9. 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.

4.4.1.5.10. Os licitantes interessados poderão, devidamente identificados, acompanhar as avaliações das amostras. Para tanto, basta estar presente na data estipulada.

4.5. Relevância dos Requisitos Estipulados:

4.5.1. Os requisitos solicitados são indispensáveis pois a garantia da entrega de gêneros alimentícios de boa qualidade é imprescindível para uma alimentação suficiente e de qualidade para os alunos matriculados na rede municipal de ensino.

4.6. Sustentabilidade:

4.6.1. O objeto não possui padrões de sustentabilidade.

4.7. Subcontratação:

4.7.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.8. Garantia da contratação:

4.8.1. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 15 (quinze) dias, contados do recebimento da ordem de fornecimento.

5.2. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Rua Luís Taumaturgo Furtado, nº 220, centro, Reriutaba/CE.

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações

contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.7. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7.1. O fiscal do contrato anotarás no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º.

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.7.3. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7.5. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.7.6. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.7.7. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.8. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.10. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotarás os problemas que

obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.11. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelo fiscal do contrato quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.12. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.13. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.14. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Recebimento

7.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.1.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.1.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.1.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente,

verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.1.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.2. Liquidação

7.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, conforme regulamentação desse órgão.

7.2.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.2.2.1. o prazo de validade;

7.2.2.2. a data da emissão;

7.2.2.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.2.2.4. o valor a pagar; e

7.2.2.5. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.2.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.2.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal.

7.2.5. A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.2.6. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.

7.2.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.

7.2.8. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.2.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

7.3. Prazo de pagamento

7.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa.

7.3.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPC-A de correção monetária.

7.4. Forma de pagamento

7.4.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

7.4.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.4.5. O contratado 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.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com fundamento no art. 28, inciso I da Lei n.º 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de **Menor Preço por Grupo de Item**.

8.1.2. As exigências de habilitação são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Edital concernente à essa contratação.

8.2. Forma de Fornecimento

8.2.1. O fornecimento do objeto será **continuado**.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 2.646.563,30 (dois milhões, seiscentos e quarenta e seis mil, quinhentos e sessenta e três reais e trinta centavos)**, conforme custos unitários apostos na planilha disposta nesse Termo de Referência.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Municipal.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

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

Elementos de Despesas: 3.3.90.30.00

10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante termo circunstanciado.

11. LOCAL E DATA:

Reriutaba/CE., 08 de janeiro de 2024.

12. RESPONSÁVEL(EIS):

Luiz Araújo Pontes Junior
Responsável do Planejamento das Contratações administrativas

ANEXO II PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

À Prefeitura Municipal de Reriutaba/CE.

Prezado(a) Pregoeiro(a),

Apresento nossa proposta de preços referente ao Pregão Eletrônico Nº PE/01/090124/SME, que versa sobre a 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 se segue.

Informo inteira submissão às cláusulas e condições existentes no Edital de Licitação Eletrônica e Termo de Referência, como também aos ditames das Leis e Decretos que regem este procedimento administrativo.

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | MARCA | UNIDADE | QTD | PREÇO UNITÁRIO (R\$) | PREÇO TOTAL (R\$) |
|----------------------------|---------------|-------|---------|-----|----------------------|-------------------|
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| ... | | | | | | |
| PREÇO GLOBAL (R\$): | | | | | | |

Valor global da Proposta: _____ (_____)

Validade da Proposta:

Razão Social:

CNPJ e Inscrição Estadual:

Endereço Comercial:

Telefone/E-mail:

Banco, Agência e nº da Conta:

Nome do Representante:

CPF/RG:

Declaro que os preços contidos nesta proposta incluem todos os custos e despesas, tais como e sem se limitar a: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxas de administração, materiais, serviços, encargos sociais, seguros, bem como todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, fretes e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta Dispensa de Licitação.

Há pleno acordo com todas as condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

Local/data

Identificação e Assinatura do Responsável ou seu Representante Legal

ANEXO III MINUTA CONTRATUAL

TERMO DE CONTRATO Nº __-__/____, QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE RERIUTABA/CE, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, 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 Educação, representada, nesse caso, por Ordenador 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 n.º **00.000.000/0001-00**, doravante denominada de CONTRATADA, nesse ato representada por (**nome do representante legal da contratada**), portador(a) do CPF/MF n.º **000.000.000-00**, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **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**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1. O Termo de Referência que embasou a contratação;

1.2.2. O Edital do **Pregão Eletrônico nº PE/01/090124/SME**;

1.2.3. A Proposta do Contratado;

1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO.

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses**, contados da data da sua assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que são de necessidade cotidiana no uso das atividades precípuas para o funcionamento da máquina pública, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, o modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1. As condições de subcontratação constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO, MEDIÇÃO E PAGAMENTO

5.1. PREÇO

5.1.1. O valor total da contratação é de R\$..... (.....).

5.1.2. Valores Individualizados:

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | CATMAT | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|---------------|--------|-------------------|------------|----------------|-------------|
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| ... | | | | | | |

5.1.3. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, 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.

5.1.4. O pagamento será realizado apenas dos quantitativos efetivamente fornecidos.

5.2. RECEBIMENTO

5.2.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

5.2.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.2.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

5.2.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

5.2.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

5.2.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

5.2.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

5.3. LIQUIDAÇÃO

5.3.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, conforme regulamentação desse órgão.

5.3.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

5.3.2.1. o prazo de validade;

5.3.2.2. a data da emissão;

5.3.2.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

5.3.2.4. o valor a pagar; e

5.3.2.5. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

5.3.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

5.3.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal.

5.3.5. A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

5.3.6. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.

5.3.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.

5.3.8. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

5.3.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

5.4. PRAZO DE PAGAMENTO

5.4.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa.

5.4.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado

serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPC-A de correção monetária.

5.5. FORMA DE PAGAMENTO

5.5.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

5.5.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.5.5. O contratado 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.

6. CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

6.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPC-A, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

6.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

6.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

6.7. 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.

6.8. O reajuste será realizado por termo aditivo ou apostilamento.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

7.1. São obrigações do Contratante:

7.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

7.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

7.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

7.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

7.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

7.1.6. Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;

7.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Administração para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

7.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

7.1.8.1. Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de até 15 (quinze) dias úteis para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

7.1.9. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

8.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

8.1.1. 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);

8.1.2. comunicar ao 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;

8.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

8.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

8.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

8.1.6. A empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os 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 a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

8.1.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

8.1.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

8.1.9. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

8.1.10. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação, ou para qualificação;

8.1.11. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

8.1.12. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.13. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

8.1.14. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

8.1.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

9. CLÁUSULA NONA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

9.1. Não haverá exigência de garantia contratual.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;

i) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;

l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

i) **Advertência**, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);

ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem supra deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem supra deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei);

iv) **Multa**, recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato, proporcional à gravidade da infração demonstrada em processo administrativo.

10.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º)

10.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

10.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157)

10.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, se houver, ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

10.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e

julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159)

10.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160)

10.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)

10.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

11.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

11.1.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

11.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

11.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

11.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

11.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

11.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

11.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

11.3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

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

11.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.3.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual, na dotação 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

Elementos de Despesas: 3.3.90.30.00

12.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS

13.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

13.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. O Contratado é obrigado 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.

14.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

14.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. É eleito o Foro da Comarca Judicial da sede do Contratante para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/21.

Reriutaba/CE, ____ de _____ de 20__.

(assinatura do representante legal da contratante)

(Nome do Signatário)
(Cargo ou Função)
CONTRATANTE

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

(Nome do Signatário)
(razão social da empresa contratada)
CONTRATADA

TESTEMUNHA
NOME
CPF:

TESTEMUNHA
NOME
CPF:



PREFEITURA DE
RERIUTABA

SECRETARIA
DE **EDUCAÇÃO**

A renovação
a serviço de
Todos!



ANEXO IV ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

“Renovar para avançar e ações para educar”

R. Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000
Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: seduc@rieriutaba.ce.gov.br

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade nele especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

2. OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

O presente ETP tem como objetivo: 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. ÁREA REQUISITANTE

Prefeitura Municipal de Reriutaba, através da Secretaria Municipal de Educação, em atendimento ao programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), tendo como responsável o Ordenador de Despesas o Sr. Francisco Wellington Vale Pinto.

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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. Alimentar - se não é apenas para suprir as necessidades físicas do corpo humano, hoje sabemos que a alimentação é também essencial para o desenvolvimento cognitivo desde a infância a fase adulta de uma pessoa; no âmbito escolar essas considerações já foram temas de pesquisas que comprovam o aumento dos índices escolares aliados a bons atos alimentares. No Brasil a merenda escolar foi instituída como política educacional na década de 50 com intensão de reduzir a evasão, repetência, melhorar o rendimento escolar e ainda desenvolver nos educandos bons hábitos alimentares. Ao longo tempo a "Alimentação Escolar" veio ganhando mais notoriedade e relevância, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) desenvolveu o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sendo esse um dos programas complementares para o desenvolvimento do sistema de ensino aprendizagem na educação básica. A Constituição Federa de 1988 no seu art. 208, trata a alimentação escolar como dever do estado em

complementação com o poder público local, essa colocação é também assinalada no art. 1 da Resolução de n 26/2013 do FNDE que diz: "A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução."; frisamos aqui que o PNAE suplementar, ficando ao encargo dos Estados e Municípios, a função principal de oferecer aos seus alunos do ensino básico, a merenda escolar. 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 2024. 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 nº 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 nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar – SISAN, atendendo os dispositivos legais e proporcionando aos educandos qualidade de ensino para que possam se desenvolver integralmente.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Natureza da Contratação:

O objeto a ser contratado nesse plano enquadra-se na categoria de **bens comuns**, de natureza **continuada**, em conformidade com o disposto na Lei Federal nº 14.133/21, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado.

Duração do Contrato:

O prazo de vigência da contratação é de **02 (dois) anos**, contados da data da sua assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que são de necessidade cotidiana no uso das atividades precípuas para o funcionamento da máquina pública, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

Requisitos Necessários:

-A contratada deverá atender incluindo os requisitos mínimos de modo a possibilitar a seleção da proposta mais vantajosa mediante competição. Deve-se limitar àqueles requisitos indispensáveis ao atendimento à necessidade garantindo-se a contratação da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a administração pública

- Os produtos deveram atender os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial - ABNT, INMETRO, etc. - atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art 39, VIII, da Lei nº. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor);
- Deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.
- Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.
- O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.
- O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.
- A licitante deverá apresentar, como documento necessário à habilitação: Documento, emitido por órgão oficial competente, comprovando que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária.
- Entregar os materiais em no máximo 15 (quinze) dias após o recebimento da ordem de fornecimento, sendo observadas as determinações e orientações constantes dela, o fornecedor deverá fazer a entrega do produto no local indicado, dentro do prazo e horários previstos, oportunidade em que receberá o atesto declarando a entrega dos produtos.
- O prazo de garantia é o usual no mercado para esse tipo de produto.
- Exigência de amostra.

Relevância dos Requisitos Estipulados:

Os requisitos solicitados são indispensáveis pois a garantia da entrega de gêneros alimentícios de boa qualidade é imprescindível para uma alimentação suficiente e de qualidade para os alunos matriculados na rede municipal de ensino.

Sustentabilidade:

O objeto não possui padrões de sustentabilidade.

Subcontratação:

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação:

Não haverá exigência da garantia da contratação.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atender a demanda objeto desta contratação buscou-se outros tipos de solução disponíveis no mercado, porém a única que atende é a aquisição.

E dado o tipo de objeto, a modalidade indicada é o Pregão na sua forma eletrônica, sendo a mais adequada para esse tipo de contratação, definida no art. 28, inciso I, da Lei n.14.133/21.

Não há situação restritiva de mercado em relação à quantidade de fornecedores aptos a participar da competição.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução escolhida é a contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, por 02 (dois) anos, para que a contratação produza resultados pretendidos pela Administração.

8. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Para esta contratação as quantidades foram estimadas com base nos históricos de fornecimento de exercícios anteriores que supriram perfeitamente a necessidade para todo o exercício. Diante disso, a contratação pretendida assegurará o desenvolvimento das atividades precípuas da administração.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Foi utilizado como metodologia do preço de referência a Média de Preços, e como parâmetro de pesquisa, contratações similares em outros órgãos da administração pública, conforme as memórias de cálculo e dos documentos anexo a esse ETP, conforme as considerações do método estatístico aplicado.

Consolidação do Orçamento Estimado:

| LOTE 1 CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS - COTA PRINCIPAL | | | | | | | | | | | |
|--|--------|--|-----|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|-----------|
| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
| 1 | 45890 | Arroz parboilizado, tipo 1, produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento, embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de | KG | 0 | 1875 | 1875 | 9000 | 750 | 13.500 | 6,19 | 83.565,00 |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| | | | | | | | | | | | | |
|---|-------|---|-----|---|-----|------|------|------|-------|-------|-----------|--|
| | | entrega. Registro no Ministério da Saúde. | | | | | | | | | | |
| 2 | 46398 | 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. | KG | 0 | 750 | 1500 | 4500 | 600 | 7.350 | 4,73 | 34.765,50 | |
| 3 | 46456 | 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. | KG | 0 | 450 | 413 | 900 | 0 | 1.763 | 10,86 | 19.146,18 | |
| 4 | 45901 | Farinha de milho para cuscuz tipo floção, 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. | KG | 0 | 750 | 1125 | 5250 | 1500 | 8.625 | 3,94 | 33.982,50 | |
| 5 | 46050 | Aveia em Flocos Finos - constituído apenas de aveia em flocos. Não deve conter leite, ovo e derivados (traços). Embalagem em caixa ou sachê de | UND | 0 | 600 | 488 | 750 | 0 | 1.838 | 5,87 | 10.789,06 | |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| | | | | | | | | | | | |
|--|-------|---|-----|---|-----|-----|-----|-----|-------|------|-------------------|
| | | mínimo 160g, com o mínimo de 100kcal/30g. Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega da amostra e do produto. | | | | | | | | | |
| 6 | 46357 | 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. | UND | 0 | 0 | 150 | 450 | 300 | 900 | 9,09 | 8.181,00 |
| 7 | 45892 | 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. | KG | 0 | 150 | 75 | 375 | 0 | 600 | 7,22 | 4.332,00 |
| 8 | 45908 | 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; | KG | 0 | 75 | 75 | 600 | 300 | 1.050 | 7,05 | 7.402,50 |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 01 | | | | | | | | | | | 202.163,74 |

| LOTE 02 - CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS - COTA RESERVADA | | | | | | | | | | | |
|---|--------|--|-----|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|-----------|
| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
| 1 | 45890 | Arroz parboilizado, tipo 1, produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, insetos e/ou | KG | 0 | 625 | 625 | 3000 | 250 | 4.500 | 6,19 | 27.855,00 |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| | | | | | | | | | | | | |
|---|-------|---|----|---|-----|-----|------|-----|-------|-------|-----------|--|
| | | impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento, embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. | | | | | | | | | | |
| 2 | 46398 | 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. | KG | 0 | 250 | 500 | 1500 | 200 | 2.450 | 4,73 | 11.588,50 | |
| 3 | 46456 | 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. | KG | 0 | 150 | 137 | 300 | 0 | 587 | 10,86 | 6.374,82 | |
| 4 | 45901 | Farinha de milho para cuscuz tipo flocão, 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. | KG | 0 | 250 | 375 | 1750 | 500 | 2.875 | 3,94 | 11.327,50 | |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| | | | | | | | | | | | |
|--|-------|---|-----|---|-----|-----|-----|-----|-----|------|------------------|
| 5 | 46050 | Registro no Ministério da Saúde. Aveia em Flocos Finos - constituído apenas de aveia em flocos. Não deve conter leite, ovo e derivados (traços). Embalagem em caixa ou sachê de mínimo 160g, com o mínimo de 100kcal/30g. Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega da amostra e do produto. | UND | 0 | 200 | 162 | 250 | 0 | 612 | 5,87 | 3.592,44 |
| 6 | 46357 | 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. | UND | 0 | 0 | 50 | 150 | 100 | 300 | 9,09 | 2.727,00 |
| 7 | 45892 | 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. | KG | 0 | 50 | 25 | 125 | 0 | 200 | 7,22 | 1.444,00 |
| 8 | 45908 | 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; | KG | 0 | 25 | 25 | 200 | 100 | 350 | 7,05 | 2.467,50 |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 02 | | | | | | | | | | | 67.376,76 |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| LOTE 03 - BISCOITOS, MASSAS E PÃES - COTA PRINCIPAL | | | | | | | | | | | |
|---|--------|--|-----|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|-----------|
| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
| 1 | 33556 | 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 mínimo 350g do produto, livre de impurezas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. | PCT | 0 | 2250 | 1500 | 7500 | 1500 | 12.750 | 5,84 | 74.460,00 |
| 2 | 21712 | 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 mínimo 350g, livre de impurezas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. | PCT | 525 | 1500 | 1500 | 6000 | 1500 | 11.025 | 5,03 | 55.455,75 |
| 3 | 45646 | Biscoito doce ou salgado tipo cream cracker, maria ou maisena sem glúten e sem lactose - amido de milho, farinha de arroz, açúcar demerara, gordura de palma, óleo de girassol, leite de coco, fécula de batata, edulcorante maltitol, fibra inulina, fibra goma acácia, fibra psyllium, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e goma xantana, antioxidante natural de alecrim, manteiga de cacau, sal, agentes de crescimento: fermento químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante sintético idêntico ao natural e corante natural betacaroteno. Não contém glúten e não contém lactose. Alérgicos: contém derivados de soja. Pode conter ovo. | UND | 0 | 75 | 75 | 375 | 0 | 525 | 7,86 | 4.126,50 |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| | | | | | | | | | | | | |
|---|-------|--|-----|---|------|------|------|-----|--------|------|-----------|--|
| | | Produzido em 2023 ou 2024. embalagem mínima 300g. | | | | | | | | | | |
| 4 | 45895 | Macarrão espaguete - Ingredientes: Macarrão, tipo espaguete de semolina, sêmola ou comum, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade. Embalagem da Entrega: primaria saco de polietileno atóxico contendo informações do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade, lote, peso líquido individual mínimo 400g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade de no mínimo 06 a 01 ano. Secundários fardos de até 8kg. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. | PCT | 0 | 1125 | 1350 | 8250 | 525 | 11.250 | 4,2 | 47.250,00 | |
| 5 | 45897 | 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 mínimo 400g do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada, resistente a danos 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. | PCT | 0 | 375 | 450 | 2250 | 450 | 3.525 | 4,37 | 15.404,25 | |
| 6 | 47681 | Bolo sabores diversos. Farinha de trigo | UND | 0 | 525 | 413 | 1665 | 750 | 3.353 | 17 | 57.001,00 | |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| | | | | | | | | | | | | |
|--|-------|--|-----|---|------|------|------|-----|--------|------|-------------------|--|
| | | 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. Gramatura mínima 600g. 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. | | | | | | | | | | |
| 7 | 46038 | 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 mínimo 510g com 10 unidades. 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. | PCT | 0 | 4500 | 2250 | 5250 | 225 | 12.225 | 7,16 | 87.531,00 | |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 03 | | | | | | | | | | | 341.228,50 | |

LOTE 04 - BISCOITOS, MASSAS E PÃES - COTA RESERVADA



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
|------|--------|---|-----|-----|------|-------|-------|--------|--------------|--------------|--------------|
| 1 | 33556 | 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 mínimo 350g do produto, livre de impurezas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. | PCT | 0 | 750 | 500 | 2500 | 500 | 4.250 | 5,84 | 24.820,00 |
| 2 | 21712 | 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 mínimo 350g, livre de impurezas. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. | PCT | 175 | 500 | 500 | 2000 | 500 | 3.675 | 5,03 | 18.485,25 |
| 3 | 45646 | Biscoito doce ou salgado tipo cream cracker, maria ou maisena sem glúten e sem lactose - amido de milho, farinha de arroz, açúcar demerara, gordura de palma, óleo de girassol, leite de coco, fécula de batata, edulcorante maltitol, fibra inulina, fibra goma acácia, fibra psyllium, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e goma xantana, antioxidante natural de alecrim, manteiga de cacau, sal, agentes de crescimento: fermento químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante sintético idêntico ao natural e corante natural betacaroteno. Não contém glúten e não contém lactose. Alérgicos: contém derivados de soja. Pode conter ovo. Produzido em 2023 ou | UND | 0 | 25 | 25 | 125 | 0 | 175 | 7,86 | 1.375,50 |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| | | | | | | | | | | | | |
|---|-------|--|-----|---|-----|-----|------|-----|-------|-------|-----------|--|
| | | 2024. embalagem mínima 300g. | | | | | | | | | | |
| 4 | 45895 | Macarrão espaguete - Ingredientes: Macarrão, tipo espaguete de semolina, sêmola ou comum, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade. Embalagem da Entrega: primaria saco de polietileno atóxico contendo informações do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade, lote, peso líquido individual mínimo 400g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade de no mínimo 06 a 01 ano. Secundários fardos de até 8kg. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. | PCT | 0 | 375 | 450 | 2750 | 175 | 3.750 | 4,20 | 15.750,00 | |
| 5 | 45897 | 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 mínimo 400g do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada, resistente a danos 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. | PCT | 0 | 125 | 150 | 750 | 150 | 1.175 | 4,37 | 5.134,75 | |
| 6 | 47681 | Bolo sabores diversos. Farinha de trigo enriquecida com ferro | UND | 0 | 175 | 137 | 555 | 250 | 1.117 | 17,00 | 18.989,00 | |

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!*



| | | | | | | | | | | | | |
|--|-------|--|-----|---|------|-----|------|----|-------|------|-------------------|--|
| | | 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. Gramatura mínima 600g. 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. | | | | | | | | | | |
| 7 | 46038 | 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 mínimo 510g com 10 unidades. 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. | PCT | 0 | 1500 | 750 | 1750 | 75 | 4.075 | 7,16 | 29.177,00 | |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 04 | | | | | | | | | | | 113.731,50 | |

| LOTE 05 ENLATADOS E TEMPEROS - COTA PRINCIPAL | | | | | | | | | | | |
|---|--------|-----------|-----|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|-----------|
| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| | | | | | | | | | | | |
|---|-------|--|------|---|-----|-----|------|-----|-------|-------|-----------|
| 1 | 46393 | 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. | PCT | 0 | 315 | 465 | 1125 | 0 | 1.905 | 2,21 | 4.210,05 |
| 2 | 46369 | 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. | GRF | 0 | 300 | 270 | 1350 | 0 | 1.920 | 10,32 | 19.814,40 |
| 3 | 22307 | Sardinha em conserva no óleo ou 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. | LATA | 0 | 450 | 750 | 4500 | 750 | 6.450 | 8,03 | 51.793,50 |
| 4 | 46282 | Milho verde – milho verde em conserva de água e sal embalagem da entrega: sache com peso drenado mínimo 170g, isentas de ferrugem, sem estufamentos, contendo informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem secundária: caixas de papelão. | UND | 0 | 75 | 113 | 188 | 0 | 376 | 3,82 | 1.436,32 |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| | | | | | | | | | | | |
|--|-------|--|-----|---|-----|-----|-----|----|-------|------|------------------|
| 5 | 46387 | Canela em pó: canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, embalagem: acondicionado em embalagem abre e fecha, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Tubo com aproximadamente mínimo 150g. 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. | UND | 0 | 23 | 23 | 45 | 23 | 114 | 6,13 | 698,82 |
| 6 | 42166 | 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. | KG | 0 | 75 | 113 | 188 | 0 | 376 | 6,09 | 2.289,84 |
| 7 | 34692 | Extrato de tomate – tomate, açúcar e sal. Isento de glúten e glutamato monossódico. Embalagem da entrega: sachê de mínimo 300g, contendo dados do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade mínima de 60 dias, peso, número do lote. Embalagem secundária: caixas de papelão. | UND | 0 | 75 | 113 | 375 | 0 | 563 | 3,92 | 2.206,96 |
| 8 | 29789 | 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. | KG | 0 | 188 | 225 | 825 | 0 | 1.238 | 1,57 | 1.943,66 |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 05 | | | | | | | | | | | 84.393,55 |

LOTE 06 ENLATADOS E TEMPEROS - COTA RESERVADA



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
|------|--------|--|------|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|-----------|
| 1 | 46393 | 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. | PCT | 0 | 105 | 155 | 375 | 0 | 635 | 2,21 | 1.403,35 |
| 2 | 46369 | 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. | GRF | 0 | 100 | 90 | 450 | 0 | 640 | 10,32 | 6.604,80 |
| 3 | 22307 | Sardinha em conserva no óleo ou 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. | LATA | 0 | 150 | 250 | 1500 | 250 | 2.150 | 8,03 | 17.264,50 |
| 4 | 46282 | Milho verde – milho verde em conserva de água e sal embalagem da entrega: sache com peso drenado mínimo 170g, isentas de ferrugem, sem estufamentos, contendo informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem | UND | 0 | 25 | 37 | 62 | 0 | 124 | 3,82 | 473,68 |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| | | | | | | | | | | | | |
|--|-------|--|-----|---|----|----|-----|---|-----|------|------------------|--|
| | | secundária: caixas de papelão. | | | | | | | | | | |
| 5 | 46387 | Canela em pó: canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, embalagem: acondicionado em embalagem abre e fecha, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Tubo com aproximadamente mínimo 150g. 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. | UND | 0 | 7 | 7 | 15 | 7 | 36 | 6,13 | 220,68 | |
| 6 | 42166 | 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. | KG | 0 | 25 | 37 | 62 | 0 | 124 | 6,09 | 755,16 | |
| 7 | 34692 | Extrato de tomate – tomate, açúcar e sal. Isento de glúten e glutamato monossódico. Embalagem da entrega: sachê de mínimo 300g, contendo dados do fornecedor, informações nutricionais, data de fabricação, validade mínima de 60 dias, peso, número do lote. Embalagem secundária: caixas de papelão. | UND | 0 | 25 | 37 | 125 | 0 | 187 | 3,92 | 733,04 | |
| 8 | 29789 | 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. | KG | 0 | 62 | 75 | 275 | 0 | 412 | 1,57 | 646,84 | |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 06 | | | | | | | | | | | 28.102,05 | |



| LOTE 07 PRODUTOS CARNEOS - COTA PRINCIPAL | | | | | | | | | | | |
|---|--------|---|-----|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|------------|
| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
| 1 | 44743 | 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 1kg, 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. | KG | 0 | 1500 | 1125 | 6000 | 750 | 9.375 | 25,44 | 238.500,00 |
| 2 | 44745 | 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 | KG | 0 | 375 | 375 | 2250 | 0 | 3.000 | 38,17 | 114.510,00 |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| | | | | | | | | | | | | |
|---|-------|--|----|---|------|------|------|-----|--------|-------|------------|--|
| | | provedor 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. | | | | | | | | | | |
| 3 | 44752 | 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 provedor, 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. | KG | 0 | 375 | 375 | 900 | 0 | 1.650 | 23,5 | 38.775,00 | |
| 4 | 44758 | Filé de peito em cubos ou isca, cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade. Aspecto não pegajoso. Desossada, cor e cheiro característicos. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° c a - 18° c ao local de entrega. Registro no sie ou sif. embalagem | KG | 0 | 1650 | 1650 | 7500 | 750 | 11.550 | 18,07 | 208.708,50 | |



**PREFEITURA DE
RERIUTABA**

*A renovação
a serviço de
Todos!*



| | | | | | | | | | | | | |
|--|-------|---|----|---|------|------|-------|-----|--------|-------|-------------------|--|
| | | primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto. | | | | | | | | | | |
| 5 | 44759 | 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. | KG | 0 | 1650 | 1650 | 11250 | 750 | 15.300 | 18,08 | 276.624,00 | |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 07 | | | | | | | | | | | 877.117,50 | |

| LOTE 08 PRODUTOS CARNEOS - COTA RESERVADA | | | | | | | | | | | |
|---|--------|---|-----|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|-----------|
| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
| 1 | 44743 | 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 1kg, 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. | KG | 0 | 500 | 375 | 2000 | 250 | 3.125 | 25,44 | 79.500,00 |
| 2 | 44745 | Carne em cubos: carne bovina tipo patinho: sem osso, cortada em cubos. | KG | 0 | 125 | 125 | 750 | 0 | 1.000 | 38,17 | 38.170,00 |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| | | | | | | | | | | | |
|---|-------|--|----|---|-----|-----|-----|---|-----|-------|-----------|
| | | 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. | | | | | | | | | |
| 3 | 44752 | 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 | KG | 0 | 125 | 125 | 300 | 0 | 550 | 23,50 | 12.925,00 |



**PREFEITURA DE
RERIUTABA**

*A renovação
a serviço de
Todos!*



| | | | | | | | | | | | | |
|--|-------|--|----|---|-----|-----|------|-----|-------|-------|-------------------|--|
| | | 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. | | | | | | | | | | |
| 4 | 44758 | Filé de peito em cubos ou isca, cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade. Aspecto não pegajoso. Desossada, cor e cheiro característicos. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12º c a - 18º c ao local de entrega. Registro no sie ou sif. embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto. | KG | 0 | 550 | 550 | 2500 | 250 | 3.850 | 18,07 | 69.569,50 | |
| 5 | 44759 | 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. | KG | 0 | 550 | 550 | 3750 | 250 | 5.100 | 18,08 | 92.208,00 | |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 08 | | | | | | | | | | | 292.372,50 | |

| LOTE 09 - OVOS - COTA EXCLUSIVA PARA MPE's | | | | | | | | | | | |
|--|--------|--|-----|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|-----------|
| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
| 1 | 44661 | Ovo de galinha - sem rachaduras, casca íntegra, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g. Embalagem da | BDJ | 0 | 720 | 510 | 1.700 | 300 | 3.230 | 22,35 | 72.190,50 |



**PREFEITURA DE
RERIUTABA**

A renovação
a serviço de
Todos!



| | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|------------------|--|
| | | entrega: Bandeira 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. | | | | | | | | | | |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 09 | | | | | | | | | | | 72.190,50 | |

| LOTE 10 - PEIXE - COTA EXCLUSIVA PARA MPE'S | | | | | | | | | | | |
|---|--------|---|-----|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|------------------|
| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
| 1 | 44895 | 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) de no mínimo 700g, 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. | KG | 0 | 500 | 500 | 1.200 | 0 | 2.200 | 30,97 | 68.134,00 |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 10 | | | | | | | | | | | 68.134,00 |

| LOTE 11 - LEITE E DERIVADOS - COTA PRINCIPAL | | | | | | | | | | | |
|--|--------|--|-----|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|------------|
| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
| 1 | 44737 | Leite em pó integral – leite integral, em pó enriquecido com vitaminas e minerais, que contenha pelo menos 25g de proteína a cada 100g de produto, podendo ser enriquecido com vitaminas e minerais. Pó fino, sem partes endurecidas, apresentando coloração, odor e sabor adequados, sem aspecto rançoso. Embalagem da entrega: pacote aluminizado contendo dados de identificação, marca do fabricante, prazo de validade (mínimo de | PCT | 0 | 4800 | 2880 | 7200 | 1200 | 16.080 | 22,43 | 360.674,40 |



**PREFEITURA DE
RERIUTABA**

*A renovação
a serviço de
Todos!*



| | | | | | | | | | | | | |
|--|-------|--|-----|---|-----|-----|-----|----|-------|-------|-------------------|--|
| | | 06 meses) peso líquido, registro no ministério da saúde e/ou ministério da agricultura. Embalagem de 500g. Com data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses. | | | | | | | | | | |
| 2 | 44737 | 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 lata ou sachê de mínimo 380g, 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. | UND | 0 | 38 | 38 | 150 | 38 | 264 | 20,31 | 5.361,84 | |
| 3 | 30535 | Bebida láctea sabores variados, elaborado a partir de leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas, estabilizante, acidulante, conservante; conservado entre 1C° a 10°; 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 mínimo 900g do produto. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | UND | 0 | 375 | 113 | 600 | 0 | 1.088 | 8,1 | 8.812,80 | |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 11 | | | | | | | | | | | 374.849,04 | |

| LOTE 12 - LEITE E DERIVADOS - COTA RESERVADA | | | | | | | | | | | |
|--|--------|--|-----|-----|------|-------|-------|--------|-----------|-----------|------------|
| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UND | AEE | PNAC | PNAEP | PNAEF | PNAEJA | QTD TOTAL | VR. UNIT. | VR. TOTAL |
| 1 | 44737 | Leite em pó integral – leite integral, em pó enriquecido com vitaminas e minerais, | PCT | 0 | 1600 | 960 | 2400 | 400 | 5.360 | 22,43 | 120.224,80 |



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



| | | | | | | | | | | | | |
|---|-------|--|-----|---|-----|----|-----|----|-----|-------|----------|--|
| | | que contenha pelo menos 25g de proteína a cada 100g de produto, podendo ser enriquecido com vitaminas e minerais. Pó fino, sem partes endurecidas, apresentando coloração, odor e sabor adequados, sem aspecto rançoso. Embalagem da entrega: pacote aluminizado contendo dados de identificação, marca do fabricante, prazo de validade (mínimo de 06 meses) peso líquido, registro no ministério da saúde e/ou ministério da agricultura. Embalagem de 500g. Com data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses. | | | | | | | | | | |
| 2 | 44737 | 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 lata ou sachê de mínimo 380g, 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. | UND | 0 | 12 | 12 | 50 | 12 | 86 | 20,31 | 1.746,66 | |
| 3 | 30535 | Bebida láctea sabores variados, elaborado a partir de leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas, estabilizante, acidulante, conservante; conservado entre 1C° a 10°; validade mínima de 30 dias a contar da data de 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. | UND | 0 | 125 | 37 | 200 | 0 | 362 | 8,10 | 2.932,20 | |

| | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-------------------|
| | Embalagem primária: saco ou "sachê" de polietileno atóxico, contendo mínimo 900g do produto. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | | | | | | | | | |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 12 | | | | | | | | | | 124.903,66 |

| | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---------------------|
| VALOR GLOBAL ESTIMADO: | | | | | | | | | | 2.646.563,30 |
| VALOR GLOBAL ESTIMADO POR EXTENSO: DOIS MILHÕES, SEISCENTOS E QUARENTA E SEIS MIL, QUINHENTOS E SESSENTA E TRÊS REAIS E TRINTA CENTAVOS. | | | | | | | | | | |

Justificativa para o agrupamento de itens:

A aquisição de merenda escolar visa a atender o disposto na Resolução do FNDE Nº 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 2024. 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 nº 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 nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar – SISAN.

No que se refere ao agrupamento de itens conforme disposto neste documento, Reriutaba está localizada na Mesorregião do Noroeste Cearense, razão pela qual será o fator basilar técnico e econômico dessa justificativa para a promoção da contratação pretendida por grupos em detrimento de itens.

Antes de adentrar à questão, se tem a ciência de que a adjudicação dos objetos deve ser procedida por itens/grupos, nos termos da Súmula n.º 247 do Tribunal de Contas da União, devido ao fato de cada item/grupo corresponder a uma licitação autônoma:

“É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes



PREFEITURA DE
RERIUTABA

A renovação
a serviço de
Todos!



que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.”

A Administração deve, também, promover a divisão em grupos do objeto licitado, quando disso resultar aumento da competitividade entre interessados e for ela economicamente e tecnicamente viável. Acórdão 607/2008 Plenário (Sumário).

Essa eficiência administrativa também é de estatura constitucional e deve ser buscada pela administração pública, sendo que inexistente ilegalidade na realização de pregão com previsão de adjudicação por grupo, e não por item, desde que os grupos sejam integrados por itens de uma mesma natureza e que guardem relação entre si, conforme Acórdão 5.260/2011-1a Câmara, TCU.

É importante que o ato convocatório informe o modo de apresentação dos preços, ou seja, se os preços devem, por exemplo, ser cotados: por item, global, lote ou grupo etc., fixos ou reajustáveis. (Tribunal de Contas da União, Licitações e Contratos - Orientações e Jurisprudência do TCU, p. 479).

Dentre outros, HELY LOPES MEIRELLES sustenta que:

“A divisibilidade do objeto do julgamento é possível desde que o pedido no edital conste de itens ou subitens distintos, admitindo mais de um vencedor, e a proposta possa ser aceita por partes. Nesse caso, a adjudicação, a homologação ou a anulação do julgamento podem ser parciais, mantendo-se o que está correto e invalidando-se o que está ilegal no julgamento. (MEIRELLES, Hely Lopes. Licitação e Contrato administrativo. 12. ed. São Paulo: Malheiros, 1999. p. 150)”

Ou seja, para HELY LOPES MEIRELLES o julgamento por itens é possível. Isso significa que o julgamento por lote, que é a opção que resta, também é possível.

De toda sorte, o legislador não vedou totalmente a possibilidade da deflagração da licitação por grupo, bastando a administração se ater a não haver prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, evitando restringir a competitividade, verificada a viabilidade para atender ao interesse público.

Na licitação por itens, o objeto é dividido em partes específicas, cada qual representando um bem de forma autônoma, razão pela qual aumenta a competitividade do certame, pois possibilita a participação de vários fornecedores.

Por sua vez, na licitação por grupos há o agrupamento de diversos itens que formarão o grupo. Destaca-se que para a definição do grupo essa Administração agiu com cautela, razoabilidade e proporcionalidade para identificar os itens que o integrarão, pois, os itens agrupados guardaram compatibilidade entre si, observando-se, inclusive as regras de mercado para a comercialização dos produtos, de modo a manter a competitividade necessária à disputa e obter o menor preço possível.

Além do mais, os quantitativos mínimos a serem licitados, por sua vez, resguardam a economia de escala, ou seja, foi observado que quanto maior a quantidade do bem licitado, menor poderá ser o seu custo, até o limite em que a quantidade não importe, pois, o preço manter-se-á reduzido. Isso retrata a possibilidade de um melhor preço de barganha.

Quanto ao agrupamento em grupos, essa Administração adotou tais procedimentos levando-se em conta as características, similaridade, modo de comercialização praticado no mercado e logística de fornecimento dos itens. Visando obter os benefícios da economia de escala, tendo em vista o Princípio da Economicidade, além de incentivar a participação de mais interessados na licitação, uma vez que se torna mais atrativo financeiramente, fomentando-se o interesse e garantindo-se o direito dos fornecedores de lançar suas propostas.

Contudo, o agrupamento de itens de mesmo seguimento em grupos, no caso de gêneros alimentícios, não restringe a competitividade, uma vez que há no mercado inúmeros interessados que podem concorrer em todos os itens dos grupos que a administração cuidou tecnicamente em agrupar, visando uma ampla concorrência do mercado.

Em modelagens dessa natureza, é preciso demonstrar as razões técnicas, logísticas, econômicas ou de outra natureza que tornam necessário promover o agrupamento como medida tendente a propiciar contratações mais vantajosas, comparativamente à adjudicação por item. Então passo a elas.

Como relatado inicialmente, o município de Reriutaba, em extensão territorial de 383.119 km², um dos acessos para Reriutaba a partir de Fortaleza é pela BR-020 até o município de Canindé, seguir pela CE-257 até o município de Santa Quitéria e de lá seguir pela CE-366 até Reriutaba passando pelo município de Varjota. Este trajeto tem a extensão de aproximadamente 300 km e tempo aproximado de 3 horas e 48 minutos. Estando atrelado a isso, dificuldade na distribuição dos gêneros nas escolas do município, pois lançando a licitação em itens, poderá ocorrer a contratação de diversos fornecedores, propiciando sérios problemas à administração.

A unificação de gêneros de mesmo seguimento por grupo viabiliza toda a logística do serviço de alimentação escolar, pois diante da extensão territorial do nosso município facilitaria especialmente a celeridade, economia e a vantajosidade desde a entrega até a distribuição dos gêneros, considerando inúmeros benefícios como, econômico, operacional, finalístico.

Um fator altamente problemático é quando chegado o dia da distribuição dos gêneros, faltar apenas um item que foi ganho por um certo concorrente, e o destino dos gêneros é para uma unidade escolar da zona rural distante da sede. Depois do recebimento

do item faltoso para nova entrega, teria a administração novamente ter que despachar esse item, proporcionando altos prejuízos para o município, tais como desperdício de combustível, depreciação de veículos, desgaste de pneus, bem como disponibilização de mão-de-obra, e ainda prejudicaria o cronograma de entrega.

Esse é o caso de quando um concorrente é vencedor apenas de um item da licitação. A entrega para esse fornecedor é no seu tempo, haja vista que não foi economicamente viável o arremate de certo item que em questões financeiras não lhe é viável, daí está criada a problemática para a administração lhe dar com esse tipo de situação. Agora imagine então várias situações dessa mesma proporção? Todo o planejamento vai por “água a abaixo”.

Diante da problemática demonstrada, a licitação de gêneros alimentícios agrupada em grupos é a via técnica e economicamente mais viável aos anseios dessa administração, pois além de não restringir a competitividade pelo cuidado na composição de grupos em seguimentos que possibilitam a participação de um universo de interessados, é o mais adequado a evitar os transtornos de recebimento e distribuição. Assim, tem-se a obediência aos princípios norteadores da isonomia e competitividade.

Não obstante, uma das vantagens da licitação por grupos é o fato de vários certames serem desenvolvidos no mesmo procedimento, através de itens específicos, tendo em vista restar técnica e economicamente viável no caso concreto. Nesses termos, o procedimento de aquisição de gêneros alimentícios a ser adotado possui certa peculiaridade, onde a administração terá toda cautela no processamento da licitação, bem como será de grande utilidade e fácil aplicação em vista dos inúmeros benefícios que decorrem desse modelo, especialmente a celeridade, a economicidade e a vantajosidade.

Por outro lado, a licitação por grupos é mais satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica, por manter a qualidade do empreendimento, haja vista que o gerenciamento permanece todo o tempo a cargo de um mesmo administrador. Nesse ponto, as vantagens seriam o maior nível de controle pela Administração no recebimento e distribuição nas unidades escolares, a maior interação entre as diferentes fases do empreendimento, a maior facilidade no cumprimento do cronograma preestabelecido e na observância dos prazos, concentração da responsabilidade pela execução do empreendimento em poucos fornecedores e concentração da garantia dos resultados. Ademais, há um grande ganho para a Administração na economia de escala, que aplicada na execução de determinado empreendimento, implica em aumento de quantitativos e, conseqüentemente, numa redução de preços a serem pagos pela Administração.

Por fim, restou demonstrada a perfeita viabilidade técnica, econômica e jurídica da administração lançar mão da possibilidade da licitação por grupo, primando inteiramente pelo interesse público e o perfeito atendimento ao maior beneficiado que são os nossos alunos das escolas públicas.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O parcelamento do objeto é a regra para as licitações, embora somente obrigatório se houver vantagem para a Administração. Os itens objeto desta licitação foram agrupados de forma a gerar economia à Administração, agindo assim de forma mais rápida e

eficiente para administração. Para formação dos grupos a Administração agiu com cautela, razoabilidade e proporcionalidade, classificando os itens de mesmo seguimento mercadológico, guardando compatibilidade entre si e as regras de mercado para a comercialização dos produtos, de modo a manter a competitividade necessária à disputa, além de não ocasionar restrições na concorrência, obedecendo ao disposto no §3º, do art. 40, da Lei Federal nº 14.133/21. Dessa forma, concluímos ser viável e produtora para a Administração Pública o NÃO parcelamento do objeto.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Para esta solução não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da contratação pretendida, sejam elas já realizadas ou contratações futuras.

12. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O objeto desta solução consta na listagem do Plano de Contratação Anual (PCA) vigente. Assim, resta demonstrado o alinhamento entre a aquisição e o planejamento desta administração.

13. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação do objeto nas quantidades estimadas, além de atender as demandas conforme sustentadas nas motivações demonstradas no DFD irá contemplar os seguintes resultados:

- Redução de custos pela grande quantidade de produtos a serem adquiridos.
- Proporcionar melhores condições de trabalho e atendimento à população do município, com material propício ao desenvolvimento das atividades rotineiras da administração.
- Mitigar chances de retardamento das atividades que possam gerar desgaste, retardamento ou atraso dos serviços para esta instituição por falta de objeto.
- Garantir a boa execução dos serviços de apoio administrativo, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade.
- Economicidade ao colocar os itens subdivididos em grupos, visando à contratação de uma só empresa para cada natureza do objeto divididos em grupo, assim como economia por não ser necessária a contratação individual de cada insumo que poderia gerar custos adicionais.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS NO AMBIENTE

Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato.

15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a contratada atenda aos critérios e política de sustentabilidade já abordados nesse ETP.

16. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base nos elementos anteriores do presente documento de Estudos Preliminares realizado, **DECLARO** que:

É VIÁVEL a contratação proposta pela unidade requisitante.

NÃO É VIÁVEL a contratação proposta pela unidade requisitante.

O Responsável pelo Planejamento identificado abaixo chegou à conclusão acima em razão do(s) seguinte(s) motivo(s): Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita no item "**DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**" se mostra tecnicamente possível e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

17. LOCAL E DATA:

Reriutaba/CE., 08 de dezembro de 2023.

18. RESPONSÁVEL(EIS):

Luiz Araújo Pontes Junior
Responsável do Planejamento das Contratações administrativas