



EDITAL

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0506001-2024-SME
PREGÃO ELETRÔNICO SRP nº 0108001-2024**

PREÂMBULO

O **MUNICÍPIO DE BEBERIBE**, Estado de Ceará, Pessoa Jurídica de direito público, inscrita no CNPJ n.º 07.528.292/0001-89, com sede na Rua.: João Tomás Ferreira, nº 42. CEP: 62.840-000. Centro – Beberibe, torna público para conhecimento dos interessados que será realizado **licitação para registro de preços** na modalidade **PREGÃO** na forma **ELETRÔNICA**, tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, observadas as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 09.01.01, de 09 de janeiro de 2024, Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, e pelas demais normas legais e regulamentares aplicáveis à espécie, e as condições constantes do presente Edital e seus Anexos.

INÍCIO REC. PROPOSTA: 07/08/2024 às 08h00min (Brasília-DF).

FIM REC. PROPOSTA: 20/08/2024 às 08h00min (Brasília-DF).

INÍCIO DISPUTA: 20/08/2024 às 09h00min (Brasília-DF).

MODO DE DISPUTA: ABERTO.

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: SIM.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Preço Por Lote.

LOCAL: <https://bll.org.br/>

VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO: R\$ 11.668.387,86 (onze milhões seiscentos e sessenta e oito mil trezentos e oitenta e sete reais e oitenta e seis centavos).

CONSULTA AO EDITAL E DIVULGAÇÃO DE INFORMAÇÕES:

Portal BLLCOMPRAS no endereço eletrônico:

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

Contato: (41) 3097-4600

Portal MUNICÍPIO DE BEBERIBE no endereço eletrônico:

<https://www.beberibe.ce.gov.br>

ESCLARECIMENTOS:

E-mail: licitacao2023beberibe@gmail.com telefone: (85) 3338-1234, horário de atendimento das 08h00min às 12h00min e 14h00min às 17h00min (horário local), Coordenadoria de Licitações e Contratos, na Rua.: João Tomás Ferreira, nº 42. CEP: 62.840-000. Centro – Beberibe.



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338-1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



1. DO OBJETO.

1.1. O objeto da presente licitação é o **registro de preço para futuras e eventuais aquisições de produtos alimentícios, para serem utilizados na merenda escolar, das escolas da rede municipal de ensino, através da Secretaria de Educação do Município de Beberibe/CE**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

2. DO REGISTRO DE PREÇOS.

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.

3.1. Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, que preencherem as condições de credenciamento constantes deste edital e que estejam com Credenciamento no Sistema BLL COMPRAS - <https://bll.org.br/>

a) O recebimento das propostas, envio dos documentos de habilitação, abertura e disputa de preços, será exclusivamente por meio eletrônico, no endereço <https://bll.org.br/>

3.2. 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 e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do(a) Pregoeiro(a) em contrário.

3.3. As propostas deverão obedecer às especificações estabelecidas por este instrumento convocatório e seus anexos, que dele fazem parte integrante.

3.4. A sessão de julgamento eletrônico da licitação será realizada no endereço eletrônico <https://bll.org.br/> conduzida pelo(a) Pregoeiro(a) com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.

3.5. O Aviso de Licitação, o Edital e seus respectivos anexos, estão à disposição dos interessados para consulta, estudo e participação no Portal BLLCOMPRAS no endereço eletrônico: <https://bll.org.br/>, Portal do MUNICÍPIO DE BEBERIBE no endereço eletrônico: <https://www.beberibe.ce.gov.br> pelo e-mail licitacao2023beberibe@gmail.com ou na Coordenadoria de Licitações e Contratos, com expediente no horário das 08h00min às 12h00min e 14h00min às 17h00min (horário local), de segunda a sexta-feira.





3.6. 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.

3.7. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.

3.8. Para os lotes 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 e 17, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.8.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte 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.

3.9. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, 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 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.10. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.10.2. 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;

3.10.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, 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;

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

3.10.5. 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;





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

3.10.7. 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;

3.10.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

3.10.10. 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 nº 14.133, de 2021.

3.11. O impedimento de que trata o item 3.10.4 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.

3.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.10.2 e 3.10.3 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.

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

3.14. O disposto nos itens 3.10.2 e 3.10.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.15. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.16. A vedação de que trata o item 3.10.8 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.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta 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.

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

a) 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;

b) 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;

c) 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;

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

4.4. 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.

4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa 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 nº 14.133, de 2021.

a) No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

b) nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, 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 sociedade cooperativa.

4.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.5. sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.





4.8. 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.

4.9. 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.

4.10. 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:

a) 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

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

4.11. 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:

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

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

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.10 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.

4.13. 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.

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

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



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



5.1.1. valor unitário e total do lote/item;

5.1.2. Marca, quando for o caso;

5.1.3. Fabricante, quando for o caso;

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

5.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

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

5.7. 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.

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

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

5.8. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas 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.

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



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



- 6.1. 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.
- 6.2. 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.
- 6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.4. 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.
- 6.5. O lance deverá ser ofertado **PELO VALOR TOTAL DO LOTE.**
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. 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 deverá ser cronometrado pelo sistema.
- 6.9. 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 inexequível.
- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11. 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.
- 6.11.1. 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.
- 6.11.2. 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.
- 6.11.3. 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.





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

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

6.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

6.15. 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.

6.16. 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.

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

6.18. Em relação aos lotes não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, 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 e empresas de pequeno porte 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.

6.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.18.2. A melhor 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.

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





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

6.19. 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.

6.19.1. 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:

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

6.19.1.2. 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;

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

6.19.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

6.19.2.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.19.2.2. Empresas brasileiras;

6.19.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.19.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.20. 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.

6.20.1. 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 definido pela Administração.

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





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

6.20.4. 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.

6.20.5. 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.

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO.

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro 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 no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. Cadastro de Fornecedores da Prefeitura Municipal de Beberibe;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União <https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/ceis> e

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União <https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/cnep>

7.2. 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 nº 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

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

7.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.





7.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro 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.

7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

7.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

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

7.7.1.2. inexisterem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.8. Se houver indícios de inexequibilidade 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.

7.9. 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 e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

7.9.2. 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.

7.10. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.





8. DA FASE DE HABILITAÇÃO.

8.1. Os documentos encontram-se previstos no Termo de Referência, 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.

8.2. O(s) documento(s) que necessitar(em) de assinatura e/ou o(s) que for(em) original(is), deverá(ão) ser autenticado(s) ou assinados de forma digital de acordo com a Medida Provisória 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, **sob pena de inabilitação**.

8.3. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

8.4. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.5. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem 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 entrega das propostas.

8.6. 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.

8.6.1. Os documentos exigidos para habilitação ao licitante vencedor serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **02 (DUAS) HORAS**, contado da solicitação do(a) Pregoeiro(a).

8.7. 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):

8.7.1. 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

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

8.8. 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.





8.9. 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, observado o prazo disposto no subitem 8.6.1.

8.10. 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.

8.11. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

9.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deve ser assinada de forma digital de acordo com a Medida Provisória 2.200-2, de 24 de agosto de 2001 **sob pena de desclassificação** na qual deverá ser encaminhada no prazo de **02 (DUAS) HORAS** a contar da solicitação do(a) Pregoeiro(a) no sistema eletrônico e deverá:

9.2. A proposta de preço deverá ser apresentada nos moldes do Anexo VII deste Edital, contendo:

9.2.1. Descrição detalhada do objeto, para cada item constante no **Anexo I (Termo de Referência)**, em conformidade com todas as demais exigências deste Edital e seus Anexos;

9.2.2. Valores unitário e total do lote/item: em algarismos, expressos em moeda corrente nacional, e valor global por extenso.

9.2.3. Marca, modelo (conforme o caso), indicação do número do lote/item, quantitativos;

9.2.4. Dados do proponente, os quais compreendem: Razão Social, CNPJ, dados bancários (para fins de pagamento), endereço, telefone e e-mail;

9.2.5. Dados do representante legal, os quais compreendem: nome, número de identidade e CPF, telefone e e-mail;

9.2.6. Validade da proposta: As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação. Serão aceitas propostas com validade superior;

9.3. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

9.4. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações deste contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.





9.5. Ocorrendo divergência entre os dados da proposta final apresentada para com os dados da proposta final do sistema eletrônico, prevalecerão as do sistema, sendo o licitante contatado para que realize as devidas correções.

9.6. A proposta final e os documentos de habilitação serão documentados nos autos e serão levados em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

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

9.8. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

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

10. DOS RECURSOS.

10.1. 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.

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

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

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

10.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 30 (trinta) minutos.

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

10.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

10.5. 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.

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





10.7. 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.

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

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

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: <https://www.beberibe.ce.gov.br> e BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL – BLL COMPRAS www.bll.org.br

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

11.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

11.1.1. 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.

11.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

11.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

11.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

11.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no CADASTRO DO BLL LICITAÇÕES E LEILÕES, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

12.1. Julgados os recursos, constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Superior adjudicará e homologará a licitação.

13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

13.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços,





cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

13.3. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

13.4. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

13.5. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

13.6. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

14. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA.

14.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

- 14.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- 14.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

14.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

14.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

14.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

14.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:





14.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

14.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 78 e art. 79 do Decreto Municipal nº 09.01.01, de 09 de janeiro de 2024.

14.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

14.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

14.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE.

15.1. O adjudicatário terá o prazo de 02 dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.1.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 02 dias, a contar da data de seu recebimento.

15.1.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

15.2. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.2.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133/2021;

15.2.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.2.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 138 e 139 da mesma Lei.

15.3. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.





15.4. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

15.4.1. Na hipótese de irregularidade, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.5. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

16. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.

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

16.1.1. 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;

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

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

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

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

16.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

16.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

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

16.1.5. fraudar a licitação.

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

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





16.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

16.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

16.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

16.2. 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:

16.2.1. advertência;

16.2.2. multa;

16.2.3. impedimento de licitar e contratar e

16.2.4. 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.

16.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

16.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

16.3.2. as peculiaridades do caso concreto.

16.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes.

16.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública.

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

16.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

16.4.1. Para as infrações previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2. e 16.1.3., a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

16.4.2. Para as infrações previstas nos itens 16.1.4, 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7. e 16.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

16.5. 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.

16.6. 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.

16.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 16.1.1, 16.1.2. e 16.1.3, 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.

16.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 16.1.4, 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7, e 16.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2, e 16.1.3, 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 nº 14.133/2021.

16.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 16.1.3, 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.

16.10. A apuração de responsabilidade 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.

16.11. 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.

16.12. 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.

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

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

17. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

17.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento.





**Prefeitura de
Beberibe**



17.2. A IMPUGNAÇÃO e/ou PEDIDO DE ESCLARECIMENTO DEVERÃO ser feitos EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema <https://www.bll.org.br/>

17.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no BLL Licitações e Leilões no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

17.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amolda ao art. 55 parágrafo 1º, da Lei nº 14.133/2021.

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

17.7. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

17.8. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio <https://www.bll.org.br/> sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

17.9. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

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

18.2. 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).

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

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



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



18.5. 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.

18.6. 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.

18.7. 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.

18.8. 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.

18.9. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

18.10. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

18.12. A **Secretaria de Educação**, poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

18.13. A anulação do Pregão induz à extinção do contrato.

18.14. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

18.15. É facultado à Autoridade Superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

18.16. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), endereço eletrônico <https://bll.org.br/> e <https://www.beberibe.ce.gov.br>





Prefeitura de
Beberibe



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

- 18.17.1. ANEXO I – Termo de Referência;
- 18.17.2. ANEXO II – Estudo Técnico Preliminar;
- 18.17.3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato;
- 18.17.4. ANEXO IV – Minuta da Ata de Registro de Preços;
- 18.17.5. ANEXO V – Modelo de Declaração de enquadramento ME/EPP;
- 18.17.6. ANEXO VI – Declaração Unificada para Habilitação;
- 18.17.7. ANEXO VII – Modelo de Proposta.

Beberibe/CE, 05 de agosto de 2024.

Francisco Fábio Pereira Oliveira
Secretário de Educação.



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe

Acesse




Prefeitura de
Beberibe



ANEXO I – Termo de Referência



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe

 **Acesse**



TERMO DE REFERÊNCIA
Processo Administrativo nº 0506001-2024-SME

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de forma parcelada de produtos alimentícios, para serem utilizados na merenda escolar, das escolas da rede municipal de ensino, através da Secretaria de Educação do Município de Beberibe/CE, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

(AMPLA PARTICIPAÇÃO)					
LOTE 01					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1.1	BATATA INGLESA: Especificação técnica - batata inglesa de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, casca íntegra e coloração e tamanho uniformes, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	21.960	R\$ 7,78	R\$ 170.848,80
1.2	CEBOLA BRANCA: Especificação técnica - cebola branca de primeira qualidade, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, lisa e com brilho, íntegra, firme e bem desenvolvida, acondicionada em sacos de polietileno frestados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	16.770	R\$ 9,31	R\$ 156.128,70
1.3	CENOURA: Especificação técnica - cenoura de primeira qualidade, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem ferimento ou defeitos, lisa, sem corpos estranhos ou lenhos aderida à superfície externa, íntegra e firme, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do produto, livre de contaminação física, química e microbiológica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	21.960	R\$ 7,24	R\$ 158.990,40
1.4	CHUCHU: Especificação técnica - chuchu de primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho, coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Embalado em sacos de rafia. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a	KG	21.960	R\$ 3,76	R\$ 82.569,60



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



	polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.				
1.5	REPOLHO: Especificação técnica – repolho inteiro não amassado, com folhas esverdeadas. De primeira qualidade, firmes, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, sem resíduo de agrotóxico.	KG	1.500	R\$ 4,25	R\$ 6.375,00
1.6	TOMATE: Especificação técnica – tomate vermelho de primeira qualidade, íntegros e firmes, tamanho médio, com aproximadamente 75% de maturação, sem ferimentos, ou defeitos, ternos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescos, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	16.770	R\$ 7,11	R\$ 119.234,70
1.7	BANANA: Especificação técnica – banana tamanho médio (100g) de primeira qualidade, in natura, em pencas íntegras, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de contaminação física, química e microbiológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	16.425	R\$ 5,06	R\$ 83.110,50
1.8	LARANJA: Especificação técnica – laranja tamanho médio de 150 a 200g, de 1ª qualidade, in natura, com tamanho e coloração uniforme, casca lisa, compacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte, serem frescos, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	13.425	R\$ 3,67	R\$ 49.269,75
1.9	MAÇÃ: Especificação técnica – maçã tamanho médio de 80 a 100g, de qualidade, in natura, com tamanho e coloração uniforme, firme e sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	19.425	R\$ 11,33	R\$ 220.085,25
1.10	MAMÃO: Especificação técnica – mamão de primeira qualidade com 80% de maturação, frutos de tamanho uniforme, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas, sem machucados, serem frescos, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	22.575	R\$ 3,82	R\$ 86.236,50
1.11	MELANCIA: Especificação técnica – melancia de primeira, tamanho médio, devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar	KG	26.475	R\$ 2,87	R\$ 75.983,25





intactos e firmes.					
LOTE 02				VALOR GLOBAL DO LOTE	R\$ 1.208.832,45
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
2.1	PÃO TIPO HOT DOG. Especificação: Pão Hot Dog. Composto de farinha de trigo, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal e leite, com glúten. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 400g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 40g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade máxima de 02 (dois) dias da data de fabricação do produto.	PCT	36.210	R\$ 7,71	R\$ 279.179,10
				VALOR GLOBAL DO LOTE	R\$ 279.179,10
LOTE 03					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
3.1	ADOÇANTE DIETÉTICO - LÍQUIDO: Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo de 100 ml, com tampa.	UNID.	330	R\$ 8,68	R\$ 2.864,40
3.2	ALHO AMASSADO EM PASTA (SEM SAL): Embalagem de primeira qualidade em pote de 400 a 500g, isento de odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	6.405	R\$ 13,56	R\$ 86.851,80
3.3	EXTRATO DE TOMATE: Especificação técnica - produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal, (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações, não deve indicar processamento defeituoso, rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, embalagem em sachê contendo de mínimo 250g a 300g do produto.	UNID.	10.275	R\$ 5,42	R\$ 55.690,50
3.4	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Especificação técnica - óleo de soja refinado Rico em vitaminas, antioxidantes, ácido cítrico e TBHQ, embalagem pet com 900ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	GRF	6.705	R\$ 9,73	R\$ 65.239,65
3.5	TEMPERO COMPLETO: Acondicionado em embalagem plástica de 500ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	GRF	11.910	R\$ 3,91	R\$ 46.568,10
				VALOR GLOBAL DO LOTE	R\$ 257.214,45
LOTE 04					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
4.1	ACHOCOLATADO, EM PÓ. Especificação: Achocolatado, em Pó, a base de açúcar, cacau em pó, lecitina de soja e aromatzantes, embalagem com 1000grs, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido e atender as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS.	KG	3.750	R\$ 27,97	R\$ 104.887,50
4.2	AMIDO DE MILHO: Especificação técnica - embalagem de 400g, produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não podendo estar úmidos, fermentados ou	UNID.	7.875	R\$ 5,59	R\$ 44.021,25



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



	rançosas, sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, não conter glúten. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
4.3	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Especificação técnica - aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzido sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, isenta de moto, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a legislação vigente, contendo o mínimo de 160g e máximo de 230g. Não conter sódio nem açúcar. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	7.875	R\$ 6,03	R\$ 47.486,25
4.4	CEREAL A BASE DE MULTI CEREAIS. Especificação: Cereal à Base de Multi Cereais emb. 400grs, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico e vitaminas, em embalagem de 400g., não furada, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos e outras impurezas que comprometam o armazenamento e a saúde humana, data de fabricação e validade expressa na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	UNID.	4.125	R\$ 9,82	R\$ 40.507,50
4.5	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, SABORES DIVERSOS: Especificação técnica - embalagem sachê de 170 a 250 gramas, adicionado de vitaminas e minerais. Deve conter informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. Condições físicas inalteradas. Sem amassados e sem oxidação. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	7.875	R\$ 9,02	R\$ 71.032,50
4.6	FARINHA LACTEA. Especificação: Farinha Láctea, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, embalagem contendo 170 a 230 g, apresentar identificação, valor nutricional, fornecedor, peso, data de fabricação e de validade, validade mínima de 4 (quatro) meses, a contar da data de entrega.	UNID.	3.750	R\$ 6,06	R\$ 22.725,00
VALOR GLOBAL DO LOTE					R\$ 330.660,00
LOTE 05					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
5.1	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Especificação técnica - leite em pó livre de lactose; ingredientes: leite integral, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter nº de registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária de alumínio, em pacote de 300g a 400g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma.	PCT	618	R\$ 23,63	R\$ 14.603,34



[Handwritten signatures and initials]



	Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
5.2	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Especificação técnica – leite em pó integral acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 200g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	24.900	R\$ 10,12	R\$ 251.988,00
5.3	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO UHT: Especificação técnica – leite integral líquido UHT, produto puro, sem mistura. Embalagem primária em caixas tipo longa vida de 1 litro, não amassadas ou furadas. Embalagem secundária de 12 LTS teor mínimo de proteínas total de 25g/100ml conforme lei nº 11 de 09/09/1999 do ministério da saúde e agricultura. Registro no serviço de inspeção federal do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	LT	27.675	R\$ 6,57	R\$ 181.824,75
VALOR GLOBAL DO LOTE					R\$ 448.416,09
LOTE 06					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
6.1	BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE: Especificação técnica – pacote 400gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	1.425	R\$ 6,92	R\$ 9.861,00
6.2	BISCOITO POPULAR DOCE: Especificação: Com composição à base de farinha de trigo e leite, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem em pacotes de 400g A 500grs. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	35.025	R\$ 6,59	R\$ 230.814,75
6.3	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Especificação: Embalagem duplamente protetora com 3 divisórias em pacotes de 350g a 500grs. Constituição mínima: farinha de trigo, creme vegetal, amido, açúcar e sal refinado. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	66.720	R\$ 7,21	R\$ 481.051,20
6.4	BISCOITO TIPO MARIA: Especificação técnica – pacote 350gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá	PCT	48.443	R\$ 5,76	R\$ 279.031,68



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ: 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe

Acesso

Handwritten signature



Prefeitura de
Beberibe



	apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
6.5	MACARRÃO ESPAGUETE: Especificação técnica - macarrão espaguete à base de sêmola enriquecido com ferro e ácido fólico. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	112.710	R\$ 5.02	R\$ 565.804,20
6.6	MACARRÃO SEM GLÚTEN: Especificação técnica - macarrão sem glúten enriquecido com vitaminas e minerais. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g a 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	1.073	R\$ 7.89	R\$ 8.465,97
VALOR GLOBAL DO LOTE					R\$ 1.575.028,80
LOTE 07					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
7.1	AÇÚCAR CRISTAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	30.308	R\$ 5.18	R\$ 156.995,44
7.2	ARROZ BRANCO DE 1º - POLIDO: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	58.380	R\$ 7.42	R\$ 433.179,60
7.3	ARROZ PARBOILIZADO DE 1º: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	32.880	R\$ 7,34	R\$ 241.339,20
7.4	COLORIFICO: Pacote com 100g. Inviolados e livres de impurezas. Produto à base de urucum, puro, sem adição. Registro do Ministério da Saúde. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	55.455	R\$ 1,75	R\$ 97.046,25
7.5	FARINHA DE MANDIOCA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Branca, seca, tipo fina, de 1ª qualidade, com aroma próprio e com ausência de insetos e sujidades. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.	KG	10.991	R\$ 5,96	R\$ 65.506,36



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

Ⓜ Acesse



7.6	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	22.170	R\$ 9,12	R\$ 202.190,40
7.7	FLOCÃO DE MILHO: Produto obtido pela moagem do grão de milho. Embalagem primária em pacote de 400g a 500grs. Sem presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Inviolados e sem misturas. Registro do M.S. Validade mínima de 120 dias da data de recebimento.	PCT	55.860	R\$ 2,60	R\$ 145.236,00
7.8	SAL REFINADO IODADO: Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	5.925	R\$ 1,94	R\$ 11.494,50

VALOR GLOBAL DO LOTE R\$ 1.352.987,75

LOTE 08					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
8.1	CARNE BOVINA ALCATRA: Especificação técnica - carne bovina Alcatra, 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, 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 primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 2kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	7.500	R\$ 36,78	R\$ 275.850,00
8.2	CARNE BOVINA EM CUBOS: Especificação técnica - carne bovina em cubos a partir do Músculo, cada cubo pesando em média 50g, 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, 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 primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 2kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	10.125	R\$ 45,40	R\$ 459.675,00
8.3	CARNE BOVINA MOÍDA: Especificação técnica - carne bovina moída de 1ª qualidade, a partir do músculo bovino, baixo percentual de gordura de até 20%, congelada, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) até 2.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (S.I.E), a origem, validade e fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada (embalagem secundária). Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	50.070	R\$ 20,06	R\$ 1.004.404,20
8.4	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO: Especificação	KG	10.125	R\$ 13,61	R\$ 137.801,25



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



	técnica - coxa e sobrecoxa de frango congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
8.5	FILE DE PEITO DE FRANGO. Especificação: Filé de Peito de Frango, congelado, sem pele e ossos, embalado em saco plástico transparente e acondicionado em caixa de papelão lacrado. Embalagem individual de 1 kg a 2,5 kg, caixa contendo 10 a 20 kg, contendo o selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	KG	18.750	R\$ 20,99	R\$ 393.562,50
8.6	PEITO DE FRANGO: Especificação técnica - peito de frango congelado, embalagem de peso aproximado de 1Kg (o peso deve estar registrado na embalagem do produto), com adição de água de no máximo 6%, com identificação do produto, data de fabricação e selo de inspeção federal (S.I.F). Acondicionado em caixas de papelão com tampa lacrada e identificação do peso total. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	50.070	R\$ 19,81	R\$ 991.886,70
VALOR GLOBAL DO LOTE					R\$ 3.263.179,65
(COTA RESERVADA - (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESA - ME OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE - EPP) (COTA 25%)					
LOTE 09					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
9.1	BATATA INGLESA: Especificação técnica - batata inglesa de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, casca íntegra e coloração e tamanho uniformes, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	7.320	R\$ 7,78	R\$ 56.949,60
9.2	CEBOLA BRANCA: Especificação técnica - cebola branca de primeira qualidade, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, lisa e com brilho, íntegra, firme e bem desenvolvida, acondicionada em sacos de polietileno frestados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	5.590	R\$ 9,31	R\$ 52.042,90
9.3	CENOURA: Especificação técnica - cenoura de primeira qualidade, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem fermento ou defeitos.	KG	7.320	R\$ 7,24	R\$ 52.996,80



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



	terra, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa, integras e firmes, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do produto, livre de contaminação física, química e microbiológica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.				
9.4	CHUCHU: Especificação técnica – chuchu de primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho, coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Embalado em sacos de rafia. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	7.320	R\$ 3,76	R\$ 27.523,20
9.5	REPOLHO: Especificação técnica – repolho inteiro não amassado, com folhas esverdeadas. De primeira qualidade, firmes, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, sem resíduo de agrotóxico.	KG	500	R\$ 4,25	R\$ 2.125,00
9.6	TOMATE: Especificação técnica – tomate vermelho de primeira qualidade, íntegros e firmes, tamanho médio, com aproximadamente 75% de maturação, sem ferimentos, ou defeitos, ternos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	5.590	R\$ 7,11	R\$ 39.744,90
9.7	BANANA: Especificação técnica – banana tamanho médio (100g) de primeira qualidade, in natura, em pencas íntegras, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de contaminação física, química e microbiológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	5.475	R\$ 5,06	R\$ 27.703,50
9.8	LARANJA: Especificação técnica – laranja tamanho médio de 150 a 200g, de 1ª qualidade, in natura, com tamanho e coloração uniforme, casca lisa, compacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	4.475	R\$ 3,67	R\$ 16.423,25
9.9	MAÇÃ: Especificação técnica – maçã tamanho médio de 80 a 100g, de qualidade, in natura, com tamanho e coloração uniforme, firme e sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	6.475	R\$ 11,33	R\$ 73.361,75
9.10	MAMÃO: Especificação técnica – mamão de primeira qualidade com 80% de maturação, frutos de tamanho uniforme, no grau	KG	7.525	R\$ 3,82	R\$ 28.745,50



[Handwritten signatures and initials]



	máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas, sem machucados, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.				
9.11	MELANCIA: Especificação técnica - melancia de primeira, tamanho médio, devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	8.825	R\$ 2,87	R\$ 25.327,75

VALOR GLOBAL DO LOTE R\$ 402.944,15

LOTE 10

LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
10.1	PÃO TIPO HOT DOG. Especificação: Pão Hot Dog, Composto de farinha de trigo, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal e leite, com glúten. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 400g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 40g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade máxima de 02 (dois) dias da data de fabricação do produto.	PCT	12.070	R\$ 7,71	R\$ 93.059,70

VALOR GLOBAL DO LOTE R\$ 93.059,70

LOTE 11

LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
11.1	ADOÇANTE DIETÉTICO - LÍQUIDO: Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo de 100 ml, com tampa.	UNID.	110	R\$ 8,68	R\$ 954,80
11.2	ALHO AMASSADO EM PASTA (SEM SAL): Embalagem de primeira qualidade em pote de 400 a 500g. Isento de odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	2.135	R\$ 13,56	R\$ 28.950,60
11.3	EXTRATO DE TOMATE: Especificação técnica - produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal, (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações, não deve indicar processamento defeituoso, rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, embalagem em sachê contendo de mínimo 250g a 300g do produto.	UNID.	3.425	R\$ 5,42	R\$ 18.563,50
11.4	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Especificação técnica - óleo de soja refinado Rico em vitaminas, antioxidantes, ácido cítrico e TBHQ, embalagem pet com 900ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	GRF	2.235	R\$ 9,73	R\$ 21.746,55

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe





11.5	TEMPERO COMPLETO: Acondicionado em embalagem plástica de 500ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	GRF	3.970	R\$ 3,91	R\$ 15.522,70
VALOR GLOBAL DO LOTE					R\$ 85.738,15
LOTE 12					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
12.1	ACHOCOLATADO, EM PÓ. Especificação: Achocolatado, em Pó, a base de açúcar, cacau em pó, lecitina de soja e aromatizantes. embalagem com 1000grs, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido e atender as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS.	KG	1.250	R\$ 27,97	R\$ 34.962,50
12.2	AMIDO DE MILHO: Especificação técnica - embalagem de 400g, produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, não conter glúten. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	2.625	R\$ 5,59	R\$ 14.673,75
12.3	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Especificação técnica - aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzido sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a legislação vigente, contendo o mínimo de 160g e máximo de 230g. Não conter sódio nem açúcar. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	2.625	R\$ 6,03	R\$ 15.828,75
12.4	CEREAL A BASE DE MULTI CEREAIS. Especificação: Cereal à Base de Multi Cereais emb. 400grs, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico e vitaminas, em embalagem de 400g., não furada, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos e outras impurezas que comprometam o armazenamento e a saúde humana. data de fabricação e validade expressa na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	UNID.	1.375	R\$ 9,82	R\$ 13.502,50
12.5	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, SABORES DIVERSOS: Especificação técnica - embalagem sachê de 170 a 250 gramas, adicionado de vitaminas e minerais. Deve conter informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. Condições físicas inalteradas. Sem amassados e sem oxidação. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	2.625	R\$ 9,02	R\$ 23.677,50
12.6	FARINHA LACTEA. Especificação: Farinha Láctea, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais. embalagem contendo 170 a 230 g. apresentar identificação, valor nutricional, fornecedor, peso, data de fabricação e de validade. validade mínima de 4 (quatro) meses, a	UNID.	1.250	R\$ 6,06	R\$ 7.575,00



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

[Handwritten signatures and initials]



contar da data de entrega.

VALOR GLOBAL DO LOTE R\$ 110.220,00

LOTE 13

LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
13.1	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Especificação técnica - leite em pó livre de lactose: ingredientes: leite integral, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter nº de registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária de alumínio, em pacote de 300g a 400g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	206	R\$ 23,63	R\$ 4.867,78
13.2	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Especificação técnica - leite em pó integral acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 200g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	8.300	R\$ 10,12	R\$ 83.996,00
13.3	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO UHT: Especificação técnica - leite integral líquido UHT, produto puro, sem mistura. Embalagem primária em caixas tipo longa vida de 1 litro, não amassadas ou furadas. Embalagem secundária de 12 LTS teor mínimo de proteínas total de 25g/100ml conforme lei nº 11 de 09/09/1999 do ministério da saúde e agricultura. Registro no serviço de inspeção federal do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	LT	9.225	R\$ 6,57	R\$ 60.608,25

VALOR GLOBAL DO LOTE R\$ 149.472,03

LOTE 14

LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
14.1	BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE: Especificação técnica - pacote 400gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	475	R\$ 6,92	R\$ 3.287,00
14.2	BISCOITO POPULAR DOCE: Especificação: Com composição à base de farinha de trigo e leite, enriquecida com ferro e ácido fólico.	PCT	11.675	R\$ 6,59	R\$ 76.938,25



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



	Embalagem em pacotes de 400g A 500grs. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
14.3	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Especificação: Embalagem duplamente protetora com 3 divisórias em pacotes de 350g a 500grs. Constituição mínima: farinha de trigo, creme vegetal, amido, açúcar e sal refinado. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	22.240	R\$ 7,21	R\$ 160.350,40
14.4	BISCOITO TIPO MARIA: Especificação técnica - pacote 350gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	16.147	R\$ 5,76	R\$ 93.006,72
14.5	MACARRÃO ESPAGUETE: Especificação técnica - macarrão espaguete à base de sêmola enriquecido com ferro e ácido fólico. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	37.570	R\$ 5,02	R\$ 188.601,40
14.6	MACARRÃO SEM GLÚTEN: Especificação técnica - macarrão sem glúten enriquecido com vitaminas e minerais. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g a 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	357	R\$ 7,89	R\$ 2.816,73

VALOR GLOBAL DO LOTE R\$ 525.000,50

LOTE 15					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
15.1	AÇÚCAR CRISTAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	10.102	R\$ 5,18	R\$ 52.328,36
15.2	ARROZ BRANCO DE 1º - POLIDO: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	19.460	R\$ 7,42	R\$ 144.393,20
15.3	ARROZ PARBOILIZADO DE 1º: Embalagem primária em pacote de	KG	10.960	R\$ 7,34	R\$ 80.446,40



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ, 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



	1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
15.4	COLORÍFICO: Pacote com 100g. Inviolados e livres de impurezas. Produto à base de urucum, puro, sem adição. Registro do Ministério da Saúde. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	18.485	R\$ 1,75	R\$ 32.348,75
15.5	FARINHA DE MANDIÓCA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Branca, seca, tipo fino, de 1º qualidade, com aroma próprio e com ausência de insetos e sujidades. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.	KG	3.663	R\$ 5,96	R\$ 21.831,48
15.6	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	7.390	R\$ 9,12	R\$ 67.396,80
15.7	FLOCÃO DE MILHO: Produto obtido pela moagem do grão de milho. Embalagem primária em pacote de 400g a 500grs. Sem presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Inviolados e sem misturas. Registro do M.S. Validade mínima de 120 dias da data de recebimento.	PCT	18.620	R\$ 2,60	R\$ 48.412,00
15.8	SAL REFINADO IODADO: Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	1.975	R\$ 1,94	R\$ 3.831,50
VALOR GLOBAL DO LOTE					R\$ 450.988,49
LOTE 16					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
16.1	CARNE BOVINA ALCATRA: Especificação técnica – carne bovina Alcatra, 1º qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, 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 primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 2kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	2.500	R\$ 36,78	R\$ 91.950,00
16.2	CARNE BOVINA EM CUBOS: Especificação técnica – carne bovina em cubos a partir do Músculo, cada cubo pesando em média 50g, 1º qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, 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	KG	3.375	R\$ 45,40	R\$ 153.225,00

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe





	temperatura de -12°C a -18°C ao local de entrega, registro no SIE ou SIF, embalagem primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 2kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
16.3	CARNE BOVINA MOÍDA: Especificação técnica - carne bovina moída de 1ª qualidade, a partir do músculo bovino, baixo percentual de gordura de até 20%, congelada, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) até 2.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada (embalagem secundária). Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	16.690	R\$ 20,06	R\$ 334.801,40
16.4	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADO: Especificação técnica - coxa e sobrecoxa de frango congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	3.375	R\$ 13,61	R\$ 45.933,75
16.5	FILE DE PEITO DE FRANGO. Especificação: File de Peito de Frango, congelado, sem pele e ossos, embalado em saco plástico transparente e acondicionado em caixa de papelão lacrado. Embalagem individual de 1 kg a 2,5 kg, caixa contendo 10 a 20 kg, contendo o selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	KG	6.250	R\$ 20,99	R\$ 131.187,50
16.6	PEITO DE FRANGO: Especificação técnica - peito de frango congelado, embalagem de peso aproximado de 1Kg (o peso deve estar registrado na embalagem do produto), com adição de água de no máximo 6%, com identificação do produto, data de fabricação e selo de inspeção federal (S.I.F). Acondicionado em caixas de papelão com tampa lacrada e identificação do peso total. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	16.690	R\$ 19,81	R\$ 330.628,90
VALOR GLOBAL DO LOTE					R\$ 1.087.726,55
(PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESA - ME OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE - EPP).					
LOTE 17					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
17.1	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE 170ml a 180ml: Especificação técnica - embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS. Embalagem primária: garrafa de polietileno atóxico contendo 170ml a 180ml do produto.	UNID.	4.400	R\$ 4,50	R\$ 19.800,00

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
Insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



Handwritten signatures and initials:
AD
mf
Jaime



17.2	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE 900ml a 1000ml: Especificação técnica - embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS. Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico contendo 900ml a 1000ml do produto.	UNID.	2.200	R\$ 12,70	R\$ 27.940,00
VALOR GLOBAL DO LOTE					R\$ 47.740,00
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA A LICITAÇÃO					R\$ 11.668.387,86

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) data de assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

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 da contratação não consta da listagem do Plano de Contratações Anual da Secretaria de Finanças do Município de Beberibe - PCA 2024, visto que este ainda se encontra em fase de elaboração no Município de Beberibe, o qual está se adequando as diretrizes da Lei nº 14.133/2021 que entrou em vigência obrigatória a partir de 01/01/2024.

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

Da exigência de amostra:

4.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar 02 (duas) amostras dos produtos ofertados, para análise e parecer da nutricionista da Secretaria de Educação do Município de Beberibe/CE.

4.2. Serão exigidas amostras dos seguintes lotes/itens:

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe





(AMPLA PARTICIPAÇÃO)		
LOTE 02		
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.
2.1	PÃO TIPO HOT DOG. Especificação: Pão Hot Dog. Composto de farinha de trigo, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal e leite, com glúten. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 400g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 40g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade máxima de 02 (dois) dias da data de fabricação do produto.	PCT
LOTE 03		
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.
3.1	ADOÇANTE DIETÉTICO - LÍQUIDO: Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo de 100 ml, com tampa.	UNID.
3.2	ALHO AMASSADO EM PASTA (SEM SAL): Embalagem de primeira qualidade em pote de 400 a 500g. Isento de odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
3.3	EXTRATO DE TOMATE: Especificação técnica - produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal, (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações, não deve indicar processamento defeituoso, rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, embalagem em sachê contendo de mínimo 250g a 300g do produto.	UNID.
3.4	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Especificação técnica - óleo de soja refinado Rico em vitaminas, antioxidantes, ácido cítrico e TBHQ, embalagem pet com 900ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	GRF
3.5	TEMPERO COMPLETO: Acondicionado em embalagem plástica de 500ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	GRF
LOTE 04		
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.
4.1	ACHOCOLATADO, EM PÓ. Especificação: Achocolatado, em Pó, a base de açúcar, cacau em pó, lecitina de soja e aromatizantes, embalagem com 1000grs, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido e atender as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS.	KG
4.2	AMIDO DE MILHO: Especificação técnica - embalagem de 400g, produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos, sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, não conter glúten. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
4.3	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Especificação técnica - aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzido sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a legislação vigente, contendo o mínimo de 160g e máximo de 230g. Não conter sódio nem açúcar. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
4.4	CEREAL A BASE DE MULTI CEREAIS. Especificação: Cereal à Base de Multi Cereais emb. 400grs. enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico e vitaminas, em embalagem de 400g., não furada, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos e outras impurezas que comprometam o armazenamento e a saúde humana, data de fabricação e validade expressa na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	UNID.
4.5	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, SABORES DIVERSOS: Especificação técnica - embalagem sachê de 170 a 250 gramas, adicionado de vitaminas e minerais. Deve conter informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. Condições físicas inalteradas. Sem amassados e sem oxidação. Quando da entrega,	UNID.

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe





	do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	
4.6	FARINHA LACTEA. Especificação: Farinha Láctea, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais. embalagem contendo 170 a 230 g. apresentar identificação, valor nutricional, fornecedor, peso, data de fabricação e de validade. validade mínima de 4 (quatro) meses, a contar da data de entrega.	UNID.
LOTE 05		
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.
5.1	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Especificação técnica - leite em pó livre de lactose: ingredientes: leite integral, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter nº de registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária de alumínio, em pacote de 300g a 400g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
5.2	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Especificação técnica - leite em pó integral acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 200g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
5.3	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO UHT: Especificação técnica - leite integral líquido UHT, produto puro, sem mistura. Embalagem primária em caixas tipo longa vida de 1 litro, não amassadas ou furadas. Embalagem secundária de 12 LTS teor mínimo de proteínas total de 25g/100ml conforme lei nº 11 de 09/09/1999 do ministério da saúde e agricultura. Registro no serviço de inspeção federal do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	LT
LOTE 06		
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.
6.1	BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE: Especificação técnica - pacote 400gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
6.2	BISCOITO POPULAR DOCE: Especificação: Com composição à base de farinha de trigo e leite, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem em pacotes de 400g A 500grs. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCI
6.3	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Especificação: Embalagem duplamente protetora com 3 divisórias em pacotes de 350g a 500grs. Constituição mínima: farinha de trigo, creme vegetal, amido, açúcar e sal refinado. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCI
6.4	BISCOITO TIPO MARIA: Especificação técnica - pacote 350gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
6.5	MACARRÃO ESPAGUETE: Especificação técnica - macarrão espaguete à base de sêmola enriquecido com ferro e ácido fólico. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o	PCT





	produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	
6.6	MACARRÃO SEM GLÚTEN: Especificação técnica – macarrão sem glúten enriquecido com vitaminas e minerais. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g a 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
LOTE 07		
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.
7.1	AÇÚCAR CRISTAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
7.2	ARROZ BRANCO DE 1ª - POLIDO: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
7.3	ARROZ PARBOILIZADO DE 1ª: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
7.4	COLORÍFICO: Pacote com 100g. Inviolados e livres de impurezas. Produto à base de urucum, puro, sem adição. Registro do Ministério da Saúde. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
7.5	FARINHA DE MANDIOCA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Branca, seca, tipo fina, de 1ª qualidade, com aroma próprio e com ausência de insetos e sujidades. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.	KG
7.6	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
7.7	FLOCÃO DE MILHO: Produto obtido pela moagem do grão de milho. Embalagem primária em pacote de 400g a 500grs. Sem presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Inviolados e sem misturas. Registro do M.S. Validade mínima de 120 dias da data de recebimento.	PCT
7.8	SAL REFINADO IODADO: Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
LOTE 08		
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.
8.1	CARNE BOVINA ALCATRA: Especificação técnica – carne bovina Alcatra, 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, 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 primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 2kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
8.2	CARNE BOVINA EM CUBOS: Especificação técnica – carne bovina em cubos a partir do Músculo, cada cubo pesando em média 50g, 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, 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 primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 2kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



8.3	CARNE BOVINA MOÍDA: Especificação técnica – carne bovina moída de 1ª qualidade, a partir do músculo bovino, baixo percentual de gordura de até 20%, congelada, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) até 2.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada (embalagem secundária). Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
8.4	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO: Especificação técnica – coxa e sobrecoxa de frango congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
8.5	FILE DE PEITO DE FRANGO. Especificação: Filé de Peito de Frango, congelado, sem pele e ossos, embalado em saco plástico transparente e acondicionado em caixa de papelão lacrado. Embalagem individual de 1 kg a 2.5 kg, caixa contendo 10 a 20 kg, contendo o selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	KG
8.6	PEITO DE FRANGO: Especificação técnica – peito de frango congelado, embalagem de peso aproximado de 1Kg (o peso deve estar registrado na embalagem do produto), com adição de água de no máximo 6%, com identificação do produto, data de fabricação e selo de inspeção federal (S.I.F). Acondicionado em caixas de papelão com tampa lacrada e identificação do peso total. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
(COTA RESERVADA – (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESA – ME OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP) (COTA 25%)		
LOTE 10		
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.
10.1	PÃO TIPO HOT DOG. Especificação: Pão Hot Dog, Composto de farinha de trigo, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal e leite, com glúten. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 400g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 40g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade máxima de 02 (dois) dias da data de fabricação do produto.	PCT
LOTE 11		
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.
11.1	ADOÇANTE DIETÉTICO – LÍQUIDO: Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo de 100 ml, com tampa.	UNID.
11.2	ALHO AMASSADO EM PASTA (SEM SAL): Embalagem de primeira qualidade em pote de 400 a 500g. Isento de odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
11.3	EXTRATO DE TOMATE: Especificação técnica – produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal, (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações, não deve indicar processamento defeituoso, rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, embalagem em sachê contendo de mínimo 250g a 300g do produto.	UNID.
11.4	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Especificação técnica – óleo de soja refinado Rico em vitaminas, antioxidantes, ácido cítrico e TBHQ, embalagem pet com 900ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	GRF
11.5	TEMPERO COMPLETO: Acondicionado em embalagem plástica de 500ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	GRF
LOTE 12		
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.
12.1	ACHOCOLATADO, EM PÓ. Especificação: Achocolatado, em Pó, a base de açúcar, cacau em pó, lecitina de soja e	KG



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



	aromatizantes, embalagem com 1000grs, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido e atender as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS.	
12.2	AMIDO DE MILHO: Especificação técnica - embalagem de 400g, produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos, sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, não conter glúten. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
12.3	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Especificação técnica - aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzido sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a legislação vigente, contendo o mínimo de 160g e máximo de 230g. Não conter sódio nem açúcar. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
2.4	CEREAL A BASE DE MULTI CEREAIS. Especificação: Cereal à Base de Multi Cereais emb. 400grs, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico e vitaminas, em embalagem de 400g., não furada, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos e outras impurezas que comprometam o armazenamento e a saúde humana, data de fabricação e validade expressa na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	UNID.
12.5	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, SABORES DIVERSOS: Especificação técnica - embalagem sachê de 170 a 250 gramas, adicionado de vitaminas e minerais. Deve conter informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. Condições físicas inalteradas. Sem amassados e sem oxidação. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.
12.6	FARINHA LACTEA. Especificação: Farinha Láctea, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, embalagem contendo 170 a 230 g, apresentar identificação, valor nutricional, fornecedor, peso, data de fabricação e de validade, validade mínima de 4 (quatro) meses, a contar da data de entrega.	UNID.
LOTE 13		
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.
13.1	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Especificação técnica - leite em pó livre de lactose: ingredientes: leite integral, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter nº de registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária de alumínio, em pacote de 300g a 400g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
13.2	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Especificação técnica - leite em pó integral acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 200g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
13.3	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO UHT: Especificação técnica - leite integral líquido UHT, produto puro, sem mistura. Embalagem primária em caixas tipo longa vida de 1 litro, não amassadas ou furadas. Embalagem secundária de 12 LTS teor mínimo de proteínas total de 25g/100ml conforme lei nº 11 de 09/09/1999 do ministério da saúde e agricultura. Registro no serviço de inspeção federal do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	LT
LOTE 14		
LOTE /	ESPECIFICAÇÃO	UNID.



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



ITEM		
14.1	BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE: Especificação técnica - pacote 400gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
14.2	BISCOITO POPULAR DOCE: Especificação: Com composição à base de farinha de trigo e leite, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem em pacotes de 400g A 500grs. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
14.3	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Especificação: Embalagem duplamente protetora com 3 divisórias em pacotes de 350g a 500grs. Constituição mínima: farinha de trigo, creme vegetal, amido, açúcar e sal refinado. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCI
14.4	BISCOITO TIPO MARIA: Especificação técnica - pacote 350gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
14.5	MACARRÃO ESPAGUETE: Especificação técnica - macarrão espaguete à base de sêmola enriquecido com ferro e ácido fólico. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
14.6	MACARRÃO SEM GLÚTEN: Especificação técnica - macarrão sem glúten enriquecido com vitaminas e minerais. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g a 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
LOTE 15		
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.
15.1	AÇÚCAR CRISTAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
15.2	ARROZ BRANCO DE 1ª - POLIDO: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
15.3	ARROZ PARBOILIZADO DE 1ª: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
15.4	COLORIFICO: Pacote com 100g. Inviolados e livres de impurezas. Produto à base de urucum, puro, sem adição. Registro do Ministério da Saúde. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT
15.5	FARINHA DE MANDIOCA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Branca, seca, tipo fina, de 1ª qualidade, com aroma próprio e com ausência de insetos e sujidades. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.	KG
15.6	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe





15.7	FLOCÃO DE MILHO: Produto obtido pela moagem do grão de milho. Embalagem primária em pacote de 400g a 500grs. Sem presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Inviolados e sem misturas. Registro do M.S. Validade mínima de 120 dias da data de recebimento.	PCT
15.8	SAL REFINADO IODADO: Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
LOTE 16		
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.
16.1	CARNE BOVINA ALCATRA: Especificação técnica – carne bovina Alcatra, 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, 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 primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 2kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
16.2	CARNE BOVINA EM CUBOS: Especificação técnica – carne bovina em cubos a partir do Músculo, cada cubo pesando em média 50g, 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, 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 primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 2kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
16.3	CARNE BOVINA MOÍDA: Especificação técnica – carne bovina moída de 1ª qualidade, a partir do músculo bovino, baixo percentual de gordura de até 20%, congelada, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) até 2.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada (embalagem secundária). Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
16.4	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADO: Especificação técnica – coxa e sobrecoxa de frango congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
16.5	FILE DE PEITO DE FRANGO. Especificação: File de Peito de Frango, congelado, sem pele e ossos, embalado em saco plástico transparente e acondicionado em caixa de papelão lacrado. Embalagem individual de 1 kg a 2,5 kg, caixa contendo 10 a 20 kg, contendo o selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	KG
16.6	PEITO DE FRANGO: Especificação técnica – peito de frango congelado, embalagem de peso aproximado de 1Kg (o peso deve estar registrado na embalagem do produto), com adição de água de no máximo 6%, com identificação do produto, data de fabricação e selo de inspeção federal (S.I.F). Acondicionado em caixas de papelão com tampa lacrada e identificação do peso total. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG
(PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESA – ME OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP).		
LOTE 17		
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.
17.1	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE 170ml a 180ml: Especificação técnica – embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS. Embalagem primária: garrafa de polietileno atóxico contendo 170ml a 180ml do produto.	UNID.
17.2	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE 900ml a 1000ml: Especificação técnica – embalagem com dados de identificação do	UNID.



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS.
Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico contendo 900ml a 1000ml do produto.

4.3. As amostras deverão ser entregues no Departamento de Assistência Estudantil – DAE da Secretaria Municipal de Educação, no endereço: Rua.: Zézito Silvano, nº 45, Centro, Beberibe - Ceará, no horário de 08h00min às 11h00min e das 14h00min às 16h00min, no prazo limite de até 05 (cinco) dias úteis, a contar do primeiro dia útil subsequente a convocação realizada por mensagem no sistema BLL COMPRAS, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.4. As amostras deverão ser entregues em invólucros lacrados e opacos bem como deverão estar todas identificadas individualmente, com etiqueta que contenha as seguintes informações:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____
ÓRGÃO DE ORIGEM DA LICITAÇÃO: Secretaria de Educação.
AMOSTRA DO ITEM:
DESCRIÇÃO DO ITEM:

4.5. O licitante deverá apresentar junto com a amostra, recibo com a descrição dos produtos e marcas em duas vias, que será protocolada pela Nutricionista responsável da Secretaria de Educação, sendo uma da empresa e outra da administração, que será a comprovação da entrega das amostras.

4.6. Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado que não forem aceitas, o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado e a habilitação pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda as especificações constantes neste Termo de Referência.

4.7. As amostras apresentadas NÃO serão devolvidas, pois serão submetidas a análise.

4.8. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis a realização de testes e fornecer, sem ônus, as fichas técnicas e laudos dos lotes impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

4.9. A análise das amostras tem o objetivo de verificar a equivalência do item ofertado com o solicitado em edital.

4.10. Controle de Qualidade e Análise das Amostras:

4.10.1. Deverá ser apresentada, juntamente com as amostras, ficha técnica original ou cópia autenticada em cartório, que deverá ser assinada e carimbada pelo profissional responsável contendo no mínimo as informações obrigatórias exigidas na RDC/ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC/ANVISA nº 26 de 02 de julho de 2015 e na lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação de

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe





origem, nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário, e os dizeres: contem glúten/ ou não contem glúten, e do registro nos órgãos competentes: SIE/SIF/MAPA.

4.10.2. Deverá ser apresentado, também, o laudo físico-químico e microbiológico referente as amostras de carnes, aves, leites e bebidas lácteas, sendo os laudos do mesmo lote e data de fabricação da amostra apresentada.

4.10.2.1. O laudo físico químicos deverá conter, no mínimo os seguintes parâmetros:

- Lipídeos (GORDURA);
- Proteína;
- Umidade;

4.10.2.2. O Laudo microbiológico deverá conter, no mínimo os seguintes parâmetros:

- Coliformes a 45°C;
- Salmonelas;
- Estafilococos Coagulase positiva.

4.10.3. As amostras estão ainda, condicionada INSTRUCAO NORMATIVA nº 161 de julho de 2022, Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.

4.10.4. Deverá ser apresentado juntamente com a ficha técnica e os laudos, o memorial descritivo dos produtos carnes.

4.10.5. Os laudos apresentados no certame deverão estar dentro do prazo de validade na entrega da documentação para análise técnica das amostras e deverão ser emitidos por laboratório certificado.

4.10.6. As amostras da licitante vencedora ficarão armazenadas no endereço onde foram entregues para efeito de comparação quando da entrega dos produtos. As amostras não classificadas e que não foram manipuladas nas análises, ficarão à disposição para serem retiradas, onde foram entregues no prazo máximo de 5 (cinco) dias contados a partir da Homologação do certame com os licitantes vencedores. Passando esse prazo, as amostras não retiradas serão utilizadas.

4.10.7. As amostras serão submetidas as seguintes análises (controle de qualidade). Realizadas pela nutricionista responsável da Secretaria de Educação.

4.10.7.1. ORGANOLEPTICAS (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.

4.10.7.2. DE ROTULAGEM: verificação e avaliação da ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATORIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS EMBALADOS, de acordo com a legislação vigente no que couber. As amostras com prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas.

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



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe

João Tomaz Ferreira



4.10.8. Estas exigências se fazem necessárias a fim de garantir o fornecimento sem alteração durante toda a execução do contrato. Toda a documentação aqui listada constitui documentos mínimos exigidos para o funcionamento pelos órgãos fiscalizadores de estabelecimentos fabricantes e comercializantes de alimentos.

4.10.9. Após a análise das amostras e da documentação técnica será elaborado relatório conclusivo contendo o resultado dos trabalhos com a relação dos produtos aprovados/reprovados para o presente certame que será remetido a Pregoeira para as devidas providências.

4.10.10. Caso a(s) amostra(s) não seja(m) encaminhada(s) no prazo estipulado ou o(s) produto(s) ofertado(s) não seja(m) aprovado(s) para uso da Administração Municipal a licitante será desclassificada no respectivo item.

4.11. Serão ainda motivos para desclassificação:

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

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

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

4.11.4. Apresentação de amostras com data de validade vencida;

4.12. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.13. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema BLL COMPRAS.

Subcontratação

4.14. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.15. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O objeto deverá ser entregue parceladamente, mediante a expedição de solicitação de fornecimento pelo setor competente;

5.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em até 05 (cinco) dias úteis no Departamento de Assistência Estudantil – DAE da Secretaria Municipal de Educação, após recebimento da ordem de fornecimento, localizado na Rua.: Zezito Silvano, nº 45, Centro, Beberibe - Ceará, no horário de



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe

[Handwritten signatures and initials]



08h00min às 11h00min e das 14h00min às 16h00min, de segunda a sexta-feira, atendendo as exigências abaixo:

5.2.1. A contratante formalizará o pedido, de acordo com a sua necessidade, mediante a emissão de ordem de fornecimento, após a emissão da nota de empenho de despesa e da assinatura do contrato;

5.2.2. A contratada será convocada através de e-mail, para retirada da nota de empenho de despesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

5.2.3. O recebimento dos gêneros objeto deste termo estará condicionado à conferência quantitativa e qualitativa para a aceitação final, obrigando-se a licitante vencedora;

5.2.4. Pelo descumprimento do prazo de entrega, serão aplicadas as sanções legais cabíveis;

5.2.5. A falta de quaisquer dos produtos, cujo fornecimento incumbe à detentora do licitado, não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução do fornecimento objeto desta licitação e não eximirá a fornecedora das sanções a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas.

5.3. A Contratada compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

5.3.1. Entregar os produtos NÃO contendo em sua embalagem a data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos;

5.3.2. Houver no ato da entrega a apresentação de embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;

5.3.3. O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;

5.3.4. Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;

5.3.5. O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas no Edital;

5.3.6. O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;

5.3.7. O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas especificações no ato da entrega.

5.4. A Contratada deverá estar provida de BALANÇA (Mecânica ou Eletrônica) para fins de conferência dos pesos dos produtos no ato da entrega;

5.5. A Contratada deverá fazer a entrega com a apresentação das Notas Fiscais correspondentes aos Programas (CRECHE, PRÉ ESCOLA, FUNDAMENTAL, AEE, ETI e EJA), referentes aos gêneros alimentícios;

5.6. Os Gêneros Perecíveis (Tipo carnes) deverão ser entregues em veículos isotérmicos ou refrigerados e os Gêneros Não Perecíveis (estocáveis) deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú);



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



5.7. No ato da entrega dos produtos o fornecedor deve constar das Notas Fiscais de Entrega dos Produtos, o Número de Registro de Inspeção Federal ou Estadual, N° do lote e N° da Nota fiscal do Frigorífico de Procedência.

5.8. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.9. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

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 conterá 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. O contrato, ou instrumento equivalente oriundo desta contratação, terá como responsáveis:

6.6.2. **FISCAL DO CONTRATO:** Adriana Barbosa Rodrigues Claudio, **Matrícula:** 1413720.

6.6.1. **GESTOR DO CONTRATO:** Francisco Fábio Pereira Oliveira, **Matrícula:** 1414970.

Fiscalização



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



6.7. 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).

6.8. 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.

6.8.1. O fiscal do contrato anotará 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)

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

6.8.3. 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.

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

6.8.5. 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.

6.9. 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.

6.9.1. 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.

Gestor do Contrato

6.10. 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.

6.11. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelo fiscal 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.



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



6.12. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.13. 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.

6.14. 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.

6.15. 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.

6.16. 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

Recebimento

7.1. Os produtos 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.

7.2. Os produtos 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 03 (três) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) 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.



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 15 (quinze) dias úteis.

7.5. 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.

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. 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.

Liquidação

7.9. 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.

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.10. 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:

- 7.10.1. o prazo de validade;
- 7.10.2. a data da emissão;
- 7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.10.5. o valor a pagar; e
- 7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. 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;

7.12. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta aos sítios eletrônicos oficiais para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto aos sítios eletrônicos oficiais, 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.

7.15. 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.

7.16. 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.

7.17. 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 junto aos órgãos.

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

7.19. 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 IPCA-E de correção monetária.

Forma de pagamento

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



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



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

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

7.22.1. 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.

7.23. 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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR LOTE.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4. **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;

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

8.6. **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/pl-br/empreendedor>;



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe

[Handwritten signatures and initials]



8.7. **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;

8.8. **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.

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

8.10. **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.

8.11. **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.

8.12. **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.

8.13. **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).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.16. 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



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



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.

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

8.18. 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;

8.19. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.20. Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] 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.

8.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

8.24.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.24.2. 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.

8.24.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.24.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao SPED.



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

[Handwritten signatures and initials]



8.25. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.

8.26. 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).

8.27. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.28. Certificado da Vigilância Sanitária Estadual, ou Municipal se houver, de comprovação junto à mesma de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer (Art. 67, IV da Lei nº 14.133/21 c/c art. 11, §6º, III da Resolução FNDE/CD/Nº 38/04).

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

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

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

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 11.668.387,86 (onze milhões seiscentos e sessenta e oito mil trezentos e oitenta e sete reais e oitenta e seis centavos)**, conforme custos apostos na tabela abaixo.

(AMPLA PARTICIPAÇÃO)					
LOTE 01					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1.1	BATATA INGLESA: Especificação técnica - batata inglesa de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, casca íntegra e coloração e tamanho uniformes, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que	KG	21.960	R\$ 7,78	R\$ 170.848,80



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

Handwritten signatures and initials



	afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.				
1.2	CEBOLA BRANCA: Especificação técnica - cebola branca de primeira qualidade, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, lisa e com brilho, intacta, firme e bem desenvolvida, acondicionada em sacos de polietileno frestados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	16.770	R\$ 9,31	R\$ 156.128,70
1.3	CENOURA: Especificação técnica - cenoura de primeira qualidade, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem fermento ou defeitos, lisa, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa, íntegras e firmes, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do produto, livre de contaminação física, química e microbiológica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	21.960	R\$ 7,24	R\$ 158.990,40
1.4	CHUCHU: Especificação técnica - chuchu de primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho, coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Embalado em sacos de rafia. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	21.960	R\$ 3,76	R\$ 82.569,60
1.5	REPOLHO: Especificação técnica - repolho inteiro não amassado, com folhas esverdeadas. De primeira qualidade, firmes, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, sem resíduo de agrotóxico.	KG	1.500	R\$ 4,25	R\$ 6.375,00
1.6	TOMATE: Especificação técnica - tomate vermelho de primeira qualidade, íntegros e firmes, tamanho médio, com aproximadamente 75% de maturação, sem ferimentos, ou defeitos, ternos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	16.770	R\$ 7,11	R\$ 119.234,70
1.7	BANANA: Especificação técnica - banana tamanho médio (100g) de primeira qualidade, in natura, em pencas íntegras, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de contaminação física, química e microbiológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	16.425	R\$ 5,06	R\$ 83.110,50
1.8	LARANJA: Especificação técnica - laranja tamanho médio de 150 a 200g, de 1ª qualidade, in natura, com tamanho e coloração	KG	13.425	R\$ 3,67	R\$ 49.269,75



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

Handwritten signatures and initials



	uniforme, casca lisa, compacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.				
1.9	MAÇA: Especificação técnica - maçã tamanho médio de 80 a 100g, de qualidade, in natura, com tamanho e coloração uniforme, firme e sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	19.425	R\$ 11,33	R\$ 220.085,25
1.10	MAMÃO: Especificação técnica - mamão de primeira qualidade com 80% de maturação, frutos de tamanho uniforme, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas, sem machucados, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	22.575	R\$ 3,82	R\$ 86.236,50
1.11	MELANCIA: Especificação técnica - melancia de primeira, tamanho médio, devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	26.475	R\$ 2,87	R\$ 75.983,25
VALOR GLOBAL DO LOTE					R\$ 1.208.832,45
LOTE 02					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
2.1	PÃO TIPO HOT DOG. Especificação: Pão Hot Dog, Composto de farinha de trigo, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal e leite, com glúten. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 400g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 40g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade máxima de 02 (dois) dias da data de fabricação do produto.	PCT	36.210	R\$ 7,71	R\$ 279.179,10
VALOR GLOBAL DO LOTE					R\$ 279.179,10
LOTE 03					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
3.1	ADOÇANTE DIETÉTICO - LÍQUIDO: Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo de 100 ml, com tampa.	UNID.	330	R\$ 8,68	R\$ 2.864,40
3.2	ALHO AMASSADO EM PASTA (SEM SAL): Embalagem de primeira qualidade em pote de 400 a 500g, isento de odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Quando da	UNID.	6.405	R\$ 13,56	R\$ 86.851,80



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)



	entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
3.3	EXTRATO DE TOMATE: Especificação técnica - produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal, (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações, não deve indicar processamento defeituoso, rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, embalagem em sachê contendo de mínimo 250g a 300g do produto.	UNID.	10.275	R\$ 5.42	R\$ 55.690,50
3.4	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Especificação técnica - óleo de soja refinado Rico em vitaminas, antioxidantes, ácido cítrico e TBHQ, embalagem pet com 900ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	GRF	6.705	R\$ 9.73	R\$ 65.239,65
3.5	TEMPERO COMPLETO: Acondicionado em embalagem plástica de 500ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	GRF	11.910	R\$ 3,91	R\$ 46.568,10

VALOR GLOBAL DO LOTE R\$ 257.214,45

LOTE 04

LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
4.1	ACHOCOLATADO, EM PÓ. Especificação: Achocolatado, em Pó, a base de açúcar, cacau em pó, lecitina de soja e aromatizantes, embalagem com 1000grs, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido e atender as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS.	KG	3.750	R\$ 27,97	R\$ 104.887,50
4.2	AMIDO DE MILHO: Especificação técnica - embalagem de 400g, produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos, sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, não conter glúten. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	7.875	R\$ 5,59	R\$ 44.021,25
4.3	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Especificação técnica - aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzido sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem alóxica, resistente e hermeticamente vedada, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a legislação vigente, contendo o mínimo de 160g e máximo de 230g. Não conter sódio nem açúcar. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	7.875	R\$ 6,03	R\$ 47.486,25
4.4	CEREAL A BASE DE MULTI CEREAIS. Especificação: Cereal à Base de Multi Cereais emb. 400grs, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico e vitaminas, em embalagem de 400g., não furada, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos e outras impurezas que comprometam o armazenamento e a saúde humana, data de fabricação e validade expressa na embalagem e	UNID.	4.125	R\$ 9,82	R\$ 40.507,50

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe





	com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.				
4.5	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, SABORES DIVERSOS: Especificação técnica - embalagem sachê de 170 a 250 gramas, adicionado de vitaminas e minerais. Deve conter informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. Condições físicas inalteradas. Sem amassados e sem oxidação. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	7.875	R\$ 9.02	R\$ 71.032.50
4.6	FARINHA LACTEA. Especificação: Farinha Láctea, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, embalagem contendo 170 a 230 g, apresentar identificação, valor nutricional, fornecedor, peso, data de fabricação e de validade, validade mínima de 4 (quatro) meses, a contar da data de entrega.	UNID.	3.750	R\$ 6.06	R\$ 22.725.00
VALOR GLOBAL DO LOTE					R\$ 330.660,00

LOTE 05

OTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
5.1	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Especificação técnica - leite em pó livre de lactose; ingredientes: leite integral, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter nº de registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária de alumínio, em pacote de 300g a 400g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	618	R\$ 23.63	R\$ 14.603,34
5.2	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Especificação técnica - leite em pó integral acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 200g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	24.900	R\$ 10.12	R\$ 251.988,00
5.3	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO UHT: Especificação técnica - leite integral líquido UHT, produto puro, sem mistura. Embalagem primária em caixas tipo longa vida de 1 litro, não amassadas ou furadas. Embalagem secundária de 12 LTS teor mínimo de proteínas total de 25g/100ml conforme lei nº 11 de 09/09/1999 do ministério da saúde e agricultura. Registro no serviço de inspeção federal do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	LT	27.675	R\$ 6.57	R\$ 181.824,75



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

[Handwritten signature]



Prefeitura de
Beberibe



LOTE 06						VALOR GLOBAL DO LOTE	RS 448.416,09
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL		
6.1	BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE: Especificação técnica - pacote 400gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	1.425	R\$ 6,92	R\$ 9.861,00		
6.2	BISCOITO POPULAR DOCE: Especificação: Com composição à base de farinha de trigo e leite, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem em pacotes de 400g A 500grs. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	35.025	R\$ 6,59	R\$ 230.814,75		
6.3	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Especificação: Embalagem duplamente protetora com 3 divisórias em pacotes de 350g a 500grs. Constituição mínima: farinha de trigo, creme vegetal, amido, açúcar e sal refinado. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	66.720	R\$ 7,21	R\$ 481.051,20		
6.4	BISCOITO TIPO MARIA: Especificação técnica - pacote 350gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	48.443	R\$ 5,76	R\$ 279.031,68		
6.5	MACARRÃO ESPAGUETE: Especificação técnica - macarrão espaguete à base de sêmola enriquecido com ferro e ácido fólico. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	112.710	R\$ 5,02	R\$ 565.804,20		
6.6	MACARRÃO SEM GLÚTEN: Especificação técnica - macarrão sem glúten enriquecido com vitaminas e minerais. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g a 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	1.073	R\$ 7,89	R\$ 8.465,97		
						VALOR GLOBAL DO LOTE	RS 1.575.028,80
LOTE 07							
LOTE /	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL		

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



Acesse



ITEM					
7.1	AÇÚCAR CRISTAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	30.308	R\$ 5,18	R\$ 156.995,44
7.2	ARROZ BRANCO DE 1º - POLIDO: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	58.380	R\$ 7,42	R\$ 433.179,60
7.3	ARROZ PARBOILIZADO DE 1º: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	32.880	R\$ 7,34	R\$ 241.339,20
7.4	COLORIFICO: Pacote com 100g. Inviolados e livres de impurezas. Produto à base de urucum, puro, sem adição. Registro do Ministério da Saúde. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	55.455	R\$ 1,75	R\$ 97.046,25
7.5	FARINHA DE MANDIOCA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Branca, seca, tipo fina, de 1ª qualidade, com aroma próprio e com ausência de insetos e sujidades. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.	KG	10.991	R\$ 5,96	R\$ 65.506,36
7.6	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	22.170	R\$ 9,12	R\$ 202.190,40
7.7	FLOCÃO DE MILHO: Produto obtido pela moagem do grão de milho. Embalagem primária em pacote de 400g a 500grs. Sem presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Inviolados e sem misturas. Registro do M.S. Validade mínima de 120 dias da data de recebimento.	PCT	55.860	R\$ 2,60	R\$ 145.236,00
7.8	SAL REFINADO IODADO: Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	5.925	R\$ 1,94	R\$ 11.494,50
				VALOR GLOBAL DO LOTE	R\$ 1.352.987,75
LOTE 08					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
8.1	CARNE BOVINA ALCATRA: Especificação técnica - carne bovina Alcatra, 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, cor e cheiro característicos, isenta de aditivos	KG	7.500	R\$ 36,78	R\$ 275.850,00

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe





	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 primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 2kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
8.2	CARNE BOVINA EM CUBOS: Especificação técnica – carne bovina em cubos a partir do Músculo, cada cubo pesando em média 50g, 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, 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 primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 2kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	10.125	R\$ 45,40	R\$ 459.675,00
8.3	CARNE BOVINA MOÍDA: Especificação técnica – carne bovina moída de 1ª qualidade, a partir do músculo bovino, baixo percentual de gordura de até 20%, congelada, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) até 2.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada (embalagem secundária). Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	50.070	R\$ 20,06	R\$ 1.004.404,20
8.4	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADO: Especificação técnica – coxa e sobrecoxa de frango congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	10.125	R\$ 13,61	R\$ 137.801,25
8.5	FILÉ DE PEITO DE FRANGO. Especificação: Filé de Peito de Frango, congelado, sem pele e ossos, embalado em saco plástico transparente e acondicionado em caixa de papelão lacrado. Embalagem individual de 1 kg a 2,5 kg, caixa contendo 10 a 20 kg, contendo o selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	KG	18.750	R\$ 20,99	R\$ 393.562,50
8.6	PEITO DE FRANGO: Especificação técnica – peito de frango congelado, embalagem de peso aproximado de 1Kg (o peso deve estar registrado na embalagem do produto), com adição de água de no máximo 6%, com identificação do produto, data de	KG	50.070	R\$ 19,81	R\$ 991.886,70



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



fabricação e selo de inspeção federal (S.I.F). Acondicionado em caixas de papelão com tampa lacrada e identificação do peso total. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.

VALOR GLOBAL DO LOTE R\$ 3.263.179,65

(COTA RESERVADA - (PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESA - ME OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE - EPP) (COTA 25%))

LOTE 09

LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
9.1	BATATA INGLESA: Especificação técnica - batata inglesa de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, casca íntegra e coloração e tamanho uniformes, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	7.320	R\$ 7,78	R\$ 56.949,60
9.2	CEBOLA BRANCA: Especificação técnica - cebola branca de primeira qualidade, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, lisa e com brilho, intacta, firme e bem desenvolvida, acondicionada em sacos de polietileno frestados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	5.590	R\$ 9,31	R\$ 52.042,90
9.3	CENOURA: Especificação técnica - cenoura de primeira qualidade, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem ferimento ou defeitos, lisa, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa, íntegras e firmes, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do produto, livre de contaminação física, química e microbiológica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	7.320	R\$ 7,24	R\$ 52.996,80
9.4	CHUCHU: Especificação técnica - chuchu de primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho, coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Embalado em sacos de rafia. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	7.320	R\$ 3,76	R\$ 27.523,20
9.5	REPOLHO: Especificação técnica - repolho inteiro não amassado, com folhas esverdeadas. De primeira qualidade, firmes, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, sem resíduo de agrotóxico.	KG	500	R\$ 4,25	R\$ 2.125,00
9.6	TOMATE: Especificação técnica - tomate vermelho de primeira	KG	5.590	R\$ 7,11	R\$ 39.744,90

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: profbeberibe





	qualidade, integros e firmes, tamanho médio, com aproximadamente 75% de maturação, sem ferimentos, ou defeitos, ternos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.				
9.7	BANANA: Especificação técnica - banana tamanho médio (100g) de primeira qualidade, in natura, em pencas integras, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de contaminação física, química e microbiológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	5.475	R\$ 5.06	R\$ 27.703,50
9.8	LARANJA: Especificação técnica - laranja tamanho médio de 150 a 200g, de 1ª qualidade, in natura, com tamanho e coloração uniforme, casca lisa, compacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	4.475	R\$ 3,67	R\$ 16.423,25
9.9	MAÇÃ: Especificação técnica - maçã tamanho médio de 80 a 100g, de qualidade, in natura, com tamanho e coloração uniforme, firme e sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	6.475	R\$ 11,33	R\$ 73.361,75
9.10	MAMÃO: Especificação técnica - mamão de primeira qualidade com 80% de maturação, frutos de tamanho uniforme, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas, sem machucados, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	7.525	R\$ 3,82	R\$ 28.745,50
9.11	MELANCIA: Especificação técnica - melancia de primeira, tamanho médio, devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	8.825	R\$ 2,87	R\$ 25.327,75
VALOR GLOBAL DO LOTE					R\$ 402.944,15
LOTE 10					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
10.1	PÃO TIPO HOT DOG. Especificação: Pão Hot Dog, Composto de farinha de trigo, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal e	PCT	12.070	R\$ 7,71	R\$ 93.059,70



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



leite, com glúten. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 400g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 40g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade máxima de 02 (dois) dias da data de fabricação do produto.

VALOR GLOBAL DO LOTE R\$ 93.059,70

LOTE 11

LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
11.1	ADOÇANTE DIETÉTICO - LÍQUIDO: Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo de 100 ml. com tampa.	UNID.	110	R\$ 8,68	R\$ 954,80
11.2	ALHO AMASSADO EM PASTA (SEM SAL): Embalagem de primeira qualidade em pote de 400 a 500g. Isento de odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	2.135	R\$ 13,56	R\$ 28.950,60
11.3	EXTRATO DE TOMATE: Especificação técnica - produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal, (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações, não deve indicar processamento deletuoso, rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, embalagem em sachê contendo de mínimo 250g a 300g do produto.	UNID.	3.425	R\$ 5,42	R\$ 18.563,50
11.4	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Especificação técnica - óleo de soja refinado Rico em vitaminas, antioxidantes, ácido cítrico e TBHQ, embalagem pet com 900ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	GRF	2.235	R\$ 9,73	R\$ 21.746,55
11.5	TEMPERO COMPLETO: Acondicionado em embalagem plástica de 500ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	GRF	3.970	R\$ 3,91	R\$ 15.522,70

VALOR GLOBAL DO LOTE R\$ 85.738,15

LOTE 12

LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
12.1	ACHOCOLATADO, EM PÓ. Especificação: Achocolatado, em pó, a base de açúcar, cacau em pó, lecitina de soja e aromatizantes, embalagem com 1000grs, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido e atender as normas e/ou resoluções vigentes do ANVISA/MS.	KG	1.250	R\$ 27,97	R\$ 34.962,50
12.2	AMIDO DE MILHO: Especificação técnica - embalagem de 400g, produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos, sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, não conter glúten. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	2.625	R\$ 5,59	R\$ 14.673,75
12.3	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Especificação técnica - aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após	UNID.	2.625	R\$ 6,03	R\$ 15.828,75

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe





	limpeza e classificação, produzido sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, isenta de mato, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a legislação vigente, contendo o mínimo de 160g e máximo de 230g. Não conter sódio nem açúcar. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
12.4	CEREAL A BASE DE MULTI CEREAIS. Especificação: Cereal à Base de Multi Cereais emb. 400grs, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico e vitaminas, em embalagem de 400g., não furada, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos e outras impurezas que comprometam o armazenamento e a saúde humana, data de fabricação e validade expressa na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	UNID.	1.375	R\$ 9.82	R\$ 13.502,50
12.5	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, SABORES DIVERSOS: Especificação técnica - embalagem sachê de 170 a 250 gramas, adicionado de vitaminas e minerais. Deve conter informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. Condições físicas inalteradas. Sem amassados e sem oxidação. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	2.625	R\$ 9.02	R\$ 23.677,50
12.6	FARINHA LACTEA. Especificação: Farinha Láctea, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, embalagem contendo 170 a 230 g, apresentar identificação, valor nutricional, fornecedor, peso, data de fabricação e de validade, validade mínima de 4 (quatro) meses, a contar da data de entrega.	UNID.	1.250	R\$ 6.06	R\$ 7.575,00
VALOR GLOBAL DO LOTE				R\$ 110.220,00	
LOTE 13					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
13.1	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Especificação técnica - leite em pó livre de lactose: ingredientes: leite integral, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter nº de registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária de alumínio, em pacote de 300g a 400g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	206	R\$ 23.63	R\$ 4.867,78
13.2	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Especificação técnica - leite em pó integral acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a	PCT	8.300	R\$ 10,12	R\$ 83.996,00



[Handwritten signature]

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]



Prefeitura de
Beberibe



	saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 200g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
13.3	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO UHT: Especificação técnica - leite integral líquido UHT, produto puro, sem mistura. Embalagem primária em caixas tipo longa vida de 1 litro, não amassadas ou furadas. Embalagem secundária de 12 LTS teor mínimo de proteínas total de 25g/100ml conforme lei nº 11 de 09/09/1999 do ministério da saúde e agricultura. Registro no serviço de inspeção federal do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	LT	9.225	R\$ 6.57	R\$ 60.608,25

VALOR GLOBAL DO LOTE R\$ 149.472,03

LOTE 14					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
14.1	BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE: Especificação técnica - pacote 400gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	475	R\$ 6,92	R\$ 3.287,00
14.2	BISCOITO POPULAR DOCE: Especificação: Com composição à base de farinha de trigo e leite, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem em pacotes de 400g A 500grs. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	11.675	R\$ 6,59	R\$ 76.938,25
14.3	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Especificação: Embalagem duplamente protetora com 3 divisórias em pacotes de 350g a 500grs. Constituição mínima: farinha de trigo, creme vegetal, amido, açúcar e sal refinado. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	22.240	R\$ 7,21	R\$ 160.350,40
14.4	BISCOITO TIPO MARIA: Especificação técnica - pacote 350gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	16.147	R\$ 5,76	R\$ 93.006,72
14.5	MACARRÃO ESPAGUETE: Especificação técnica - macarrão espaguete à base de sêmola enriquecido com ferro e ácido fólico. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com	PCT	37.570	R\$ 5,02	R\$ 188.601,40



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

Ⓜ Acesse



Prefeitura de
Beberibe



	identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
14.6	MACARRÃO SEM GLÚTEN: Especificação técnica - macarrão sem glúten enriquecido com vitaminas e minerais. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g a 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	357	R\$ 7,89	R\$ 2.816,73
VALOR GLOBAL DO LOTE				R\$ 525.000,50	

LOTE 15					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
15.1	AÇÚCAR CRISTAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	10.102	R\$ 5,18	R\$ 52.328,36
15.2	ARROZ BRANCO DE 1ª - POLIDO: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	19.460	R\$ 7,42	R\$ 144.393,20
15.3	ARROZ PARBOILIZADO DE 1º: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	10.960	R\$ 7,34	R\$ 80.446,40
15.4	COLORIFICO: Pacote com 100g. Inviolados e livres de impurezas. Produto à base de urucum, puro, sem adição. Registro do Ministério da Saúde. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	18.485	R\$ 1,75	R\$ 32.348,75
15.5	FARINHA DE MANDIOCA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Branca, seca, tipo fina, de 1ª qualidade, com aroma próprio e com ausência de insetos e sujidades. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.	KG	3.663	R\$ 5,96	R\$ 21.831,48
15.6	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	7.390	R\$ 9,12	R\$ 67.396,80
15.7	FLOCÃO DE MILHO: Produto obtido pela moagem do grão de milho.	PCT	18.620	R\$ 2,60	R\$ 48.412,00



[Handwritten signature]

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

[Handwritten signature]



	Embalagem primária em pacote de 400g a 500grs. Sem presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Inviolados e sem misturas. Registro do M.S. Validade mínima de 120 dias da data de recebimento.				
15.8	SAL REFINADO IODADO: Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	1.975	R\$ 1,94	R\$ 3.831,50
VALOR GLOBAL DO LOTE				R\$ 450.988,49	
LOTE 16					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
16.1	CARNE BOVINA ALCATRA: Especificação técnica - carne bovina Alcatra, 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, 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 primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 2kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	2.500	R\$ 36,78	R\$ 91.950,00
16.2	CARNE BOVINA EM CUBOS: Especificação técnica - carne bovina em cubos a partir do Músculo, cada cubo pesando em média 50g, 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, 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 primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 2kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	3.375	R\$ 45,40	R\$ 153.225,00
16.3	CARNE BOVINA MOIDA: Especificação técnica - carne bovina moída de 1ª qualidade, a partir do músculo bovino, baixo percentual de gordura de até 20%, congelada, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) até 2.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (S.I.E), a origem, validade e fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada (embalagem secundária). Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	16.690	R\$ 20,06	R\$ 334.601,40
16.4	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO: Especificação técnica - coxa e sobrecoxa de frango congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do	KG	3.375	R\$ 13,61	R\$ 45.933,75



[Handwritten signature]

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]



	fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
16.5	FILE DE PEITO DE FRANGO. Especificação: Filé de Peito de Frango, congelado, sem pele e ossos, embalado em saco plástico transparente e acondicionado em caixa de papelão lacrado. Embalagem individual de 1 kg a 2,5 kg, caixa contendo 10 a 20 kg, contendo o selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	KG	6.250	R\$ 20,99	R\$ 131.187,50
16.6	PEITO DE FRANGO: Especificação técnica - peito de frango congelado, embalagem de peso aproximado de 1Kg (o peso deve estar registrado na embalagem do produto), com adição de água de no máximo 6%, com identificação do produto, data de fabricação e selo de inspeção federal (S.I.F). Acondicionado em caixas de papelão com tampa lacrada e identificação do peso total. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	16.690	R\$ 19,81	R\$ 330.628,90
VALOR GLOBAL DO LOTE					R\$ 1.087.726,55
(PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESA - ME OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE - EPP).					
LOTE 17					
LOTE / ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
17.1	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE 170ml a 180ml: Especificação técnica - embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS. Embalagem primária: garrafa de polietileno atóxico contendo 170ml a 180ml do produto.	UNID.	4.400	R\$ 4,50	R\$ 19.800,00
17.2	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE 900ml a 1000ml: Especificação técnica - embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS. Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico contendo 900ml a 1000ml do produto.	UNID.	2.200	R\$ 12,70	R\$ 27.940,00
VALOR GLOBAL DO LOTE					R\$ 47.740,00
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA A LICITAÇÃO					R\$ 11.668.387,86

9.2. Para o Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

9.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município de Beberibe/CE deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I. Gestão/Unidade: 0801 – Secretaria de Educação.

II. Programa de Trabalho: 12.306.0003.2.017 – Garantia da Alimentação Escolar da Educação Básica.

III. Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo.

IV. Subelemento de Despesa: 3.3.90.30.07

V. Fonte de Recursos: 1500000000 – Recursos não vinculados de impostos. / 1552000000 – Transferência de recursos do PNAE. / 1571000000 – Transferência de convênio-Estado / Educação.

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

Beberibe/CE, 29 de julho de 2024.

Francisco Fábio Pereira Oliveira
Matrícula: 1414970
Cargo: Secretário de Educação

Ana Paula D. de Almeida

Ana Paula Domingos de Almeida

Matrícula: 1331965

Cargo: Nutricionista

Flávia Maria Silva Rocha de Holanda

Flávia Maria Silva Rocha de Holanda

Matrícula: 1356704

Cargo: Merendeira

Maria Fernanda Ribeiro da Nobrega

Maria Fernanda Ribeiro da Nobrega

Matrícula: 1413595

Cargo: Nutricionista

Adriana Barbosa Rodrigues Claudío

Adriana Barbosa Rodrigues Claudío

Matrícula: 1413720

Cargo: Diretora do Departamento de Assistência ao Estudante



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



Prefeitura de
Beberibe



ANEXO II – Estudo Técnico Preliminar



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INFORMAÇÕES BÁSICAS

Número do processo administrativo: 0506001-2024-SME

INTRODUÇÃO

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 abaixo 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.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

A Prefeitura Municipal de Beberibe/CE, em seu compromisso com a educação e o bem-estar dos estudantes, reconhece a importância vital de uma alimentação adequada no ambiente escolar para o desenvolvimento físico, cognitivo e emocional dos alunos. Contudo, temos enfrentado desafios significativos na garantia de uma alimentação de qualidade nas unidades de ensino, o que evidencia a necessidade premente a contratação de empresas visando a aquisição de merenda escolar.

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Beberibe/CE, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. Por fim, com a quase totalidade dos saldos que tínhamos, já foi entregue para aqueles itens ainda habilitados para aquisição, faz-se necessário a execução de um novo processo de aquisição de gêneros alimentícios. Desta forma justifica-se a essencialidade e o interesse público nas referidas aquisições.

A oferta de uma alimentação balanceada e nutritiva é essencial para promover a saúde e o desenvolvimento integral dos estudantes. No entanto, a falta de fornecimento de merenda escolar compromete essa premissa básica, privando muitos alunos de acesso a refeições saudáveis e equilibradas. A merenda escolar desempenha um papel crucial na promoção da inclusão e igualdade de oportunidades educacionais, garantindo que todos os alunos tenham condições adequadas para se concentrarem nos estudos. A falta de acesso a uma alimentação adequada



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

[Handwritten signatures and initials]



pode impactar negativamente o desempenho acadêmico e a frequência dos estudantes, perpetuando desigualdades sociais e educacionais.

A garantia da segurança alimentar e do bem-estar dos alunos é uma responsabilidade primordial da administração pública. No entanto, sem um fornecimento regular e confiável de merenda escolar, muitos estudantes correm o risco de enfrentar situações de insegurança alimentar, afetando não apenas sua saúde física, mas também sua saúde mental e emocional.

A oferta de merenda escolar está amparada por legislações específicas que determinam a sua obrigatoriedade e estabelecem diretrizes para a sua qualidade e distribuição. Portanto, é dever da Prefeitura de Beberibe/CE juntamente com a Secretaria de Educação assegurar o cumprimento dessas normativas, garantindo que todos os estudantes tenham acesso a uma alimentação adequada e de qualidade.

Diante desse cenário, a aquisição de produtos da merenda escolar se apresenta como uma medida imperativa e urgente, visando atender às necessidades básicas dos estudantes e promover o interesse público. Ao garantir o acesso a uma alimentação saudável e balanceada nas escolas municipais, estaremos não apenas cumprindo com nosso dever legal, mas também investindo no futuro de nossa comunidade, formando cidadãos mais saudáveis, educados e preparados para enfrentar os desafios do mundo contemporâneo.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Fundamentação: Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração; (inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

O item demandado não consta na listagem do Plano de Contratações Anual da Secretaria de Educação – PCA 2024, visto que este ainda se encontra em fase de elaboração no Município de Beberibe, o qual está se adequando as diretrizes da Lei nº 14.133/2021 que entrou em vigência obrigatória a partir de 01/01/2024.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (Inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Para garantir uma alimentação saudável, nutritiva e adequada aos estudantes das unidades de ensino do Município de Beberibe/CE, é essencial estabelecer requisitos apropriados para a aquisição da merenda escolar. Para tanto alguns requisitos devem ser considerados:

Requisitos Mínimos de Qualidade



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe

[Handwritten signatures and initials]



Para os produtos de Gêneros alimentícios não perecíveis:

- a) Os Gêneros Alimentícios não perecíveis devem apresentar uma composição química consistente e equilibrada, sem a presença de substâncias nocivas.
- b) Deve ser livre de contaminação microbiológica, química e física. Isso inclui a inexistência de bactérias, vírus, parasitas, pesticidas, metais pesados e outros poluentes.
- c) Os Gêneros Alimentícios não perecíveis devem possuir embalagem própria, sem sujidades ou perfurações.
- d) Informações detalhadas sobre a origem, composição e data de validade dos Gêneros Alimentícios não perecíveis devem constar na embalagem, permitindo que a Administração Pública faça averiguações quando necessário.
- e) Substituir os Gêneros Alimentícios não perecíveis que, porventura, estiverem fora das condições de uso ou com defeitos de fabricação, com embalagens violadas, ou que estejam fora do prazo de validade, no prazo máximo de 05 (dias) úteis, contado a partir da solicitação.

Para Gêneros Alimentícios Frios e Congelados:

- a) Os Gêneros Alimentícios Frios e Congelados quando se tratarem de alimentos fracionados, devem estar acondicionados em embalagens próprias e/ou acondicionados em embalagens de isopor ou plástico devidamente fechados/lacrados, com etiquetas de pesagem para aferir as quantidades.
- b) Os Gêneros Alimentícios Frios e Congelados quando se tratarem de alimentos não fracionados, devem estar em suas embalagens próprias, com quantidades previamente informadas na mesma contendo informações detalhadas sobre a origem, composição e data de validade, permitindo que a Administração Pública faça averiguações quando necessário.

Requisitos de Sustentabilidade

- a) Respeitar as Normas Brasileiras da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- b) A empresa contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental no fornecimento dos produtos, conforme previsto no artigo 3º da Lei nº 14.133/2021.
- c) As proponentes deverão observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, tanto no processo de extração das matérias-primas utilizadas, como na fabricação, utilização, transporte e descarte dos produtos e matérias-primas.

Requisitos de responsabilidade social e econômica

- a) A responsabilidade social para alimentação dos alunos da rede pública de ensino recai para a Secretaria Municipal de Educação que detém a ciência de que existem alunos que necessitam deste reforço alimentar.

Justificativa para não aceitação de consórcios:



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



A não aceitação da participação de empresas em consórcio, no presente certame, não trará prejuízos à competitividade, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital.

Assim, para o caso concreto, a vedação de constituição de empresas em consórcio é a opção que melhor atende ao interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade.

Ressalte-se que a nossa decisão com relação à vedação à participação de consórcios, para o caso concreto em análise, visa exatamente afastar a restrição à competição, na medida que a reunião de empresas que, individualmente, poderiam prestar os serviços, reduziria o número de licitantes e poderia, eventualmente, proporcionar a formação de conluios/carteis para manipular os preços nas licitações.

Cumprе ressaltar que admissão ou veto de formação de consórcio em certame licitatório é confiada pela lei ao administrador, pois o art. 15 da Lei 14.133/21, utilizando-se da expressão "salvo vedação devidamente justificada no processo licitatório", conferiu discricionariedade ao ente administrativo para permitir ou não tal condição no instrumento convocatório.

Essa decisão é resultado de um processo de avaliação da realidade do mercado em razão do objeto a ser licitado e ponderação dos riscos inerente à atuação de uma pluralidade de sujeitos associados para execução do objeto visando ao atendimento ao interesse público.

A ausência de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame, para o caso concreto em análise, que avisa exatamente afastar a restrição à competição.

Corroborando esta tese, o Prof. MARÇAL JUSTEN FILHO, in Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos, 13 ed. 2009, pág. 47 e 477, leciona que:

"Em regra, o consórcio não é favorecido ou incentivado pelo nosso Direito. Como instrumento de atuação empresarial, o consórcio pode conduzir a resultados indesejáveis. A formação de consórcios acarreta riscos da dominação do mercado, através de pactos de eliminação de com petição entre empresários. No campo de licitações, a formação de consórcios poderia reduzir o universo da disputa. O consórcio poderia retratar uma composição entre eventuais interessados, em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo para eliminar a competição.

Mais o consórcio também pode prestar-se a resultados positivos e compatíveis com a ordem jurídica. Há hipóteses em que as circunstâncias de mercado e (ou) a complexidade do objeto tornam problemática a competição. Isso se passa quando grande quantidade de empresas,



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



isoladamente, não dispuseram de condições para participar de licitações. Nesse caso, o instituto do consórcio é a via adequada para propiciar ampliação do universo de participantes.

É usual que Administração Pública apenas autorize a participação de empresas em consórcio quando as dimensões ou a complexidade do objeto ou das circunstâncias concretas exijam a associação entre os particulares.

São as hipóteses em que apenas umas poucas empresas estariam aptas a preencher as condições especiais exigidas para a licitação."

Ainda, leciona o citado mestre, quando à questão da discricionariedade:

"O ato convocatório admitirá ou não a participação de empresas em consórcio. Trata-se de escolha discricionária da Administração Pública."

A respeito da participação de consórcios, a jurisprudência do TCU tem assentado que fica a cargo da discricionariedade do gestor a decisão de admitir ou não a participação de empresas organizadas em consórcio na licitação. Senão vejamos:

"Ademais a participação de consórcio em torneio licitatório não garante aumento de competitividade, consoante arestos do Relatório e Voto que impulsionaram o Acórdão nº 2.813/2004: 1ª Câmara (...) O art. 15 da lei de Licitações expressamente atribui à Administração a prerrogativa de admitir a participação de consórcios. Isto porque, a nosso ver a formação de consórcio tanto se prestara fomentar a concorrência (consórcio de empresas menores ou, de outra forma, não participariam do certame) quanto a, cerceá-la (associação de empresas que caso contrário, concorreriam entre si). Com os exemplos fornecidos pelo BACEN, vemos que é prática comum a não aceitação de consórcio." (Acórdão nº 1.946/2006 -Plenário -TCU -rel. Min. Marcos Bemquerer) "

A aceitação de consórcios na disputa licitatória situa-se no âmbito o poder discricionário da administração contratante, conforme o art. 15, caput, da Lei nº 14.133/21, requerendo-se, porém, que sua opção seja sempre justificada. "(Acórdão nº 566/2006 -Plenário -TCU -rei Min. Marcus Vinicius Vilaça).

Diante do exposto e considerando que existem diversas empresas com capacidade para fornecer o objeto desta contratação, a Prefeitura Municipal de Beberibe/CE decidiu por não permitir a participação de consórcio. Fato esse que, por si só, não configura restrição à competitividade, economicidade e moralidade.

Margens de preferência



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



Recomenda-se, após a obtenção do preço referencial final, a divisão da cota de 25% (vinte e cinco por cento) para microempresas e empresas de pequeno porte conforme legislação em vigor.

Exigências de habilitação

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

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;

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

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>;

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;

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.

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

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.

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 n.º 5.764, de 16 de dezembro 1971.



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



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.

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).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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.

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

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;

Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] 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.

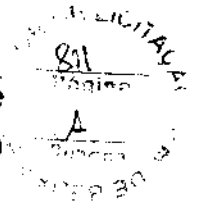
O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



Prefeitura de
Beberibe



Qualificação Econômico-Financeira

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

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

índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

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.

Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital – ECD ao SPED.

Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.

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).

O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

Certificado da Vigilância Sanitária Estadual, ou Municipal se houver, de comprovação junto à mesma de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer (Art. 67, IV da Lei nº 14.133/21 c/c art. 11, §6º, III da Resolução FNDE/CD/Nº 38/04);

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

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



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



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

Das Amostras

Haverá a necessidade de apresentação de amostra dos itens abaixo indicados seguindo as exigências aplicadas pelo FNDE:

ESPECIFICAÇÃO

PÃO TIPO HOT DOG. Especificação: Pão Hot Dog, Composto de farinha de trigo, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal e leite, com glúten. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 400g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 40g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade máxima de 02 (dois) dias da data de fabricação do produto.
BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE 170ml a 180ml: Especificação técnica - embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS. Embalagem primária: garrafa de polietileno atóxico contendo 170ml a 180ml do produto.
BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE 900ml a 1000ml: Especificação técnica - embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS. Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico contendo 900ml a 1000ml do produto.
ADOÇANTE DIETÉTICO - LÍQUIDO: Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo de 100 ml, com tampa.
ALHO AMASSADO EM PASTA (SEM SAL): Embalagem de primeira qualidade em pote de 400 a 500g. Isento de odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.
EXTRATO DE TOMATE: Especificação técnica - produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal, (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações, não deve indicar processamento defeituoso, rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, embalagem em sachê contendo de mínimo 250g a 300g do produto.
ÓLEO DE SOJA REFINADO: Especificação técnica - óleo de soja refinado Rico em vitaminas, antioxidantes, ácido cítrico e TBHQ, embalagem pel com 900ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.
TEMPERO COMPLETO: Acondicionado em embalagem plástica de 500ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.
ACHOCOLATADO, EM PÓ. Especificação: Achiocolatado, em Pó, a base de açúcar, cacau em pó, lecitina de soja e aromatizantes, embalagem com 1000grs, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido e atender as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS.
AMIDO DE MILHO: Especificação técnica - embalagem de 400g, produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos, sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, não conter glúten. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.
AVEIA EM FLOCOS FINOS: Especificação técnica - aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzido sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a legislação vigente, contendo o mínimo de 160g e máximo de 230g. Não conter sódio nem açúcar. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.
CEREAL A BASE DE MULTI CEREAIS. Especificação: Cereal à Base de Multi Cereais emb. 400grs, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico e vitaminas, em embalagem de 400g., não furada, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos e outras impurezas que comprometam o armazenamento e

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe





a saúde humana, data de fabricação e validade expressa na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.

CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, SABORES DIVERSOS: Especificação técnica – embalagem sachê de 170 a 250 gramas, adicionado de vitaminas e minerais. Deve conter informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. Condições físicas inalteradas. Sem amassados e sem oxidação. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.

FARINHA LACTEA. Especificação: Farinha Láctea, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, embalagem contendo 170 a 230 g, apresentar identificação, valor nutricional, fornecedor, peso, data de fabricação e de validade, validade mínima de 4 (quatro) meses, a contar da data de entrega.

LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Especificação técnica – leite em pó livre de lactose: ingredientes: leite integral, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter nº de registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária de alumínio, em pacote de 300g a 400g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.

LEITE EM PÓ INTEGRAL: Especificação técnica – leite em pó integral acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 200g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.

LEITE INTEGRAL LÍQUIDO UHT: Especificação técnica – leite integral líquido UHT, produto puro, sem mistura. Embalagem primária em caixas tipo longa vida de 1 litro, não amassadas ou furadas. Embalagem secundária de 12 LTS teor mínimo de proteínas total de 25g/100ml conforme lei nº 11 de 09/09/1999 do ministério da saúde e agricultura. Registro no serviço de inspeção federal do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.

BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE: Especificação técnica – pacote 400gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.

BISCOITO POPULAR DOCE: Especificação: Com composição à base de farinha de trigo e leite, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem em pacotes de 400g A 500grs. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.

BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Especificação: Embalagem duplamente protetora com 3 divisórias em pacotes de 350g a 500grs. Constituição mínima: farinha de trigo, creme vegetal, amido, açúcar e sal refinado. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.

BISCOITO TIPO MARIA: Especificação técnica – pacote 350gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.

MACARRÃO ESPAGUETE: Especificação técnica – macarrão espaguete à base de sêmola enriquecido com ferro e ácido fólico. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.

MACARRÃO SEM GLÚTEN: Especificação técnica – macarrão sem glúten enriquecido com vitaminas e minerais. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g a 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.





Prefeitura de
Beberibe



<p>AÇÚCAR CRISTAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.</p>
<p>ARROZ BRANCO DE 1º - POLIDO: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.</p>
<p>ARROZ PARBOILIZADO DE 1º: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.</p>
<p>COLORÍFICO: Pacote com 100g. Inviolados e livres de impurezas. Produto à base de urucum, puro, sem adição. Registro do Ministério da Saúde. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.</p>
<p>FARINHA DE MANDIOCA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Branca, seca, tipo fina, de 1ª qualidade, com aroma próprio e com ausência de insetos e sujidades. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.</p>
<p>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e integros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.</p>
<p>FLOCÃO DE MILHO: Produto obtido pela moagem do grão de milho. Embalagem primária em pacote de 400g a 500grs. Sem presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Inviolados e sem misturas. Registro do M.S. Validade mínima de 120 dias da data de recebimento.</p>
<p>SAL REFINADO IODADO: Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.</p>
<p>CARNE BOVINA ALCATRA: Especificação técnica - carne bovina Alcatra, 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, 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 primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 2kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.</p>
<p>CARNE BOVINA EM CUBOS: Especificação técnica - carne bovina em cubos a partir do Músculo, cada cubo pesando em média 50g, 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, 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 primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 2kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.</p>
<p>CARNE BOVINA MOÍDA: Especificação técnica - carne bovina moída de 1ª qualidade, a partir do músculo bovino, baixa percentual de gordura de até 20%, congelada, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) até 2.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada (embalagem secundária). Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.</p>
<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO: Especificação técnica - coxa e sobrecoxa de frango congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.</p>
<p>FILE DE PEITO DE FRANGO. Especificação: File de Peito de Frango, congelado, sem pele e ossos, embalado em saco plástico transparente e acondicionado em caixa de papelão lacrado. Embalagem individual de 1 kg a 2,5 kg, caixa contendo 10 a 20 kg, contendo o selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.</p>



📱 **Acesse**

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

(Handwritten signatures and initials)



PEITO DE FRANGO: Especificação técnica – peito de frango congelado, embalagem de peso aproximado de 1Kg (o peso deve estar registrado na embalagem do produto), com adição de água de no máximo 6%, com identificação do produto, data de fabricação e selo de inspeção federal (S.I.F). Acondicionado em caixas de papelão com tampa lacrada e identificação do peso total. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.

As amostras deverão ser entregues no Departamento de Assistência Estudantil – DAE da Secretaria Municipal de Educação, no endereço: Rua.: Zezito Silvano, nº 45, Centro, Beberibe - Ceará, no horário de 08h00min às 11h00min e das 14h00min às 16h00min, no prazo limite de até 05 (cinco) dias úteis, a contar do primeiro dia útil subsequente a convocação realizada por mensagem no sistema BLL COMPRAS, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

As amostras deverão ser entregues em invólucros lacrados e opacos bem como deverão estar todas identificadas individualmente, com etiqueta que contenha as seguintes informações:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____
ÓRGÃO DE ORIGEM DA LICITAÇÃO: Secretaria de Educação.
AMOSTRA DO ITEM:
DESCRIÇÃO DO ITEM:

O licitante deverá apresentar junto com a amostra, recibo com a descrição dos produtos e marcas em duas vias, que será protocolada pela Nutricionista responsável da Secretaria de Educação, sendo uma da empresa e outra da administração, que será a comprovação da entrega das amostras.

Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado que não forem aceitas, o(a) Pregoeiro(a) analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado e a habilitação pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda as especificações constantes neste Termo de Referência.

As amostras apresentadas NÃO serão devolvidas, pois serão submetidas a análise.

Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis a realização de testes e fornecer, sem ônus, as fichas técnicas e laudos dos lotes impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

A análise das amostras tem o objetivo de verificar a equivalência do item ofertado com o solicitado.

Controle de Qualidade e Análise das Amostras:

Deverá ser apresentada, juntamente com as amostras, ficha técnica original ou cópia autenticada em cartório, que deverá ser assinada e carimbada pelo profissional responsável contendo no mínimo as informações obrigatórias exigidas na RDC/ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC/ANVISA nº 26 de 02 de julho de 2015 e na lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação de origem, nome ou razão social e

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ, 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe





endereço do importador, no caso de alimentos importados, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário, e os dizeres: contem glúten/ ou não contem glúten, e do registro nos órgãos competentes: SIE/SIF/MAPA.

Deverá ser apresentado, também, o laudo físico-químico e microbiológico referente as amostras de carnes, aves, leites e bebidas lácteas, sendo os laudos do mesmo lote e data de fabricação da amostra apresentada.

O laudo físico químicos deverá conter, no mínimo os seguintes parâmetros:

- Lipídeos (GORDURA);
- Proteína;
- Umidade;

O Laudo microbiológico deverá conter, no mínimo os seguintes parâmetros:

- Coliformes a 45°C;
- Salmonelas;
- Estafilococos Coagulase positiva.

As amostras estão ainda, condicionada INSTRUCAO NORMATIVA nº 161 de julho de 2022, Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.

Deverá ser apresentado juntamente com a ficha técnica e os laudos, o memorial descritivo dos produtos carnes.

Os laudos apresentados no certame deverão estar dentro do prazo de validade na entrega da documentação para análise técnica das amostras e deverão ser emitidos por laboratório certificado.

As amostras da licitante vencedora ficarão armazenadas no endereço onde foram entregues para efeito de comparação quando da entrega dos produtos. As amostras não classificadas e que não foram manipuladas nas análises, ficarão à disposição para serem retiradas, onde foram entregues no prazo máximo de 5 (cinco) dias contados a partir da Homologação do certame com os licitantes vencedores. Passando esse prazo, as amostras não retiradas serão utilizadas.

As amostras serão submetidas as seguintes análises (controle de qualidade). Realizadas pela nutricionista responsável da Secretaria de Educação.

ORGANOLEPTICAS (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.



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

[Handwritten signatures and initials]



DE ROTULAGEM: verificação e avaliação da ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATORIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS EMBALADOS, de acordo com a legislação vigente no que couber. As amostras com prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas.

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

Estas exigências se fazem necessárias a fim de garantir o fornecimento sem alteração durante toda a execução do contrato. Toda a documentação aqui listada constitui documentos mínimos exigidos para o funcionamento pelos órgãos fiscalizadores de estabelecimentos fabricantes e comercializantes de alimentos.

(=) Após a análise das amostras e da documentação técnica será elaborado relatório conclusivo contendo o resultado dos trabalhos com a relação dos produtos aprovados/reprovados para o presente certame que será remetido a Pregoeira para as devidas providências.

Caso a(s) amostra(s) não seja(m) encaminhada(s) no prazo estipulado ou o(s) produto(s) ofertado(s) não seja(m) aprovado(s) para uso da Administração Municipal a licitante será desclassificada no respectivo item.

Serão ainda motivos para desclassificação:

- Produtos que não atendam as especificações contidas no edital;
- Produtos sem Registro no Ministério da Agricultura ou Órgão competente;
- Apresentação de amostras com a marca divergente da proposta inicial;
- Apresentação de amostras com data de validade vencida.

(=) No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema BLL COMPRAS.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

As tabelas a seguir demonstram os cálculos para o consumo percapita para um mês letivo. O quantitativo total a ser contratado segue na tabela reunindo todos os programas de alimentação e multiplicado o quantitativo mensal por 10 vezes, resultando no consumo total para um ano letivo.



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

faivel



PÚBLICO A SER ATENDIDO: CRECHE			QUANTITATIVO DE ALUNOS A SER ATENDIDO: 1.097		
ITEM	DESCRIÇÃO	DIAS DE USO MENSAL	PERCAPITA	CÁLCULO MENSAL	TOTAL MENSAL
1	ARROZ	10	30g	329,1	330 kg
2	AÇÚCAR	20	15g	329,1	330 kg
3	ALHO	20	2g	43,88	107 potes
4	SAL	20	1g	21,94	22 kg
5	TEMPERO COMPLETO	20	1g	21,94	71 potes
6	COLORAU	20	2g	43,88	439 pacotes
7	BEBIDA LÁCTEA	-	-	-	-
8	LEITE PÓ	20	20g	438,8	439 kg
9	PEITO DE FRANGO	10	50g	548,5	549 kg
10	SOBRECOXA DE FRANGO	-	-	-	-
11	CUBO BOVINO	-	-	-	-
12	CARNE MOÍDA	10	50g	548,5	549 kg
13	MACARRÃO	10	30g	329,1	823 pacotes
14	FLOCOS	4	40g	175,52	352 pacotes
15	BISCOITO DOCE	4	40g	175,52	502 pacotes
16	BISCOITO SALGADO	4	40g	175,52	502 pacotes
17	FEIJÃO	4	30g	131,64	132 kg
18	FARINHA	2	20g	43,88	44 kg
19	ÓLEO DE SOJA	20	4ml	87,76	98 garrafas
20	PÃO HOT DOG	2	1 und	2194	220 pacotes
21	POLPA DE FRUTAS	12	50g	658,2	659 kg
22	CAJUÍNA	2	200ml	438,8	439 litros
23	EXTRATO DE TOMATE	8	1ml	8,776	30 sachês

PÚBLICO A SER ATENDIDO: PRÉ ESCOLA			QUANTITATIVO DE ALUNOS A SER ATENDIDO: 1.450		
ITEM	DESCRIÇÃO	DIAS DE USO MENSAL	PERCAPITA	CÁLCULO MENSAL	TOTAL MENSAL
1	ARROZ	10	30g	435	435 kg
2	AÇÚCAR	20	15g	435	435 kg
3	ALHO	20	2g	58	141 potes
4	SAL	20	1g	29	29 kg
5	TEMPERO COMPLETO	20	1g	29	93 potes
6	COLORAU	20	2g	58	580 pct
7	BEBIDA LÁCTEA	-	-	-	-
8	LEITE PÓ	20	20g	580	580 kg
9	PEITO DE FRANGO	10	50g	725	725 kg
10	SOBRECOXA DE FRANGO	-	-	-	-
11	CUBO BOVINO	-	-	-	-
12	CARNE MOÍDA	10	50g	725	725 kg
13	MACARRÃO	10	30g	435	1088 pacotes
14	FLOCOS	4	40g	232	464 pacotes
15	BISCOITO DOCE	4	40g	232	663 pacotes
16	BISCOITO SALGADO	4	40g	232	663 pacotes
17	FEIJÃO	4	30g	174	174 kg
18	FARINHA	2	20g	58	58 kg



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Prefeitura de
Beberibe



19	ÓLEO DE SOJA	20	4ml	116	129 garrafas
20	PÃO HOT DOG	2	1 und	2900	290 pacotes
21	POLPA DE FRUTAS	12	50g	870	870 kg
22	CAJUÍNA	2	200ml	580	580 litros
23	EXTRATO DE TOMATE	8	1ml	11,6	39 sachês

PÚBLICO A SER ATENDIDO: FUNDAMENTAL			QUANTITATIVO DE ALUNOS A SER ATENDIDO: 6.520		
ITEM	DESCRIÇÃO	DIAS DE USO MENSAL	PERCAPITA	CÁLCULO MENSAL	TOTAL MENSAL
1	ARROZ	10	30g	1956	1956 kg
2	AÇÚCAR	4	30g	782,4	782 kg
3	ALHO	20	2g	260,8	633 potes
4	SAL	20	1g	130,4	131 kg
5	TEMPERO COMPLETO	20	1g	130,4	418 potes
6	COLORAU	20	2g	260,8	2.608 pacotes
7	BEBIDA LÁCTEA	-	-	-	-
8	LEITE PÓ	4	20g	521,6	522 kg
9	PEITO DE FRANGO	10	50g	3260	3.260 kg
10	SOBRECOXA DE FRANGO	-	-	-	-
11	CUBO BOVINO	-	-	-	-
12	CARNE MOÍDA	10	50g	3260	3.260 kg
13	MACARRÃO	10	50g	3260	8.150 pacotes
14	FLOCOS	4	50g	1304	2.608 pacotes
15	BISCOITO DOCE	4	40g	1043,2	2.980 pacotes
16	BISCOITO SALGADO	4	40g	1043,2	2.980 pacotes
17	FEIJÃO	4	50g	1304	1.304 kg
18	FARINHA	2	20g	260,8	261 kg
19	ÓLEO DE SOJA	20	4ml	521,6	580 garrafas
20	PÃO HOT DOG	2	1 und	13040	1.304 pacotes
21	POLPA DE FRUTAS	4	50g	1304	1.304 kg
22	CAJUÍNA	4	200ml	5216	5.216 litros
23	EXTRATO DE TOMATE	4	1ml	26,08	87 sachês

PÚBLICO A SER ATENDIDO: EJA			QUANTITATIVO DE ALUNOS A SER ATENDIDO: 300		
ITEM	DESCRIÇÃO	DIAS DE USO MENSAL	PERCAPITA	CÁLCULO MENSAL	TOTAL MENSAL
1	ARROZ	10	30g	90	90 kg
2	AÇÚCAR	4	30g	36	36 kg
3	ALHO	20	2g	12	29 potes
4	SAL	20	1g	6	6 kg
5	TEMPERO COMPLETO	20	1g	6	19 potes
6	COLORAU	20	2g	12	120 pacotes
7	BEBIDA LÁCTEA	-	-	-	-
8	LEITE PÓ	4	20g	24	24 kg
9	PEITO DE FRANGO	10	50g	150	150 kg
10	SOBRECOXA DE FRANGO	-	-	-	-
11	CUBO BOVINO	-	-	-	-
12	CARNE MOÍDA	10	50g	150	150 kg



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

Acesse



13	MACARRÃO	10	50g	150	375 pacotes
14	FLOCOS	4	50g	60	120 pacotes
15	BISCOITO DOCE	4	40g	48	138 pacotes
16	BISCOITO SALGADO	4	40g	48	138 pacotes
17	FEIJÃO	4	50g	60	60 kg
18	FARINHA	2	20g	12	12 kg
19	ÓLEO DE SOJA	20	4ml	24	27 garrafas
20	PÃO HOT DOG	2	1 und	600	60 pacotes
21	POLPA DE FRUTAS	4	50g	60	60 kg
22	CAJUÍNA	4	200ml	240	240 litros
23	EXTRATO DE TOMATE	4	1ml	1,2	04 sachês

PÚBLICO A SER ATENDIDO: AEE			QUANTITATIVO DE ALUNOS A SER ATENDIDO: 250		
ITEM	DESCRIÇÃO	DIAS DE USO MENSAL	PERCAPITA	CÁLCULO MENSAL	TOTAL MENSAL
1	ARROZ	10	30g	75	75 kg
2	AÇÚCAR	4	30g	30	30 kg
3	ALHO	20	2g	10	32 potes
4	SAL	20	1g	5	5 kg
5	TEMPERO COMPLETO	20	1g	5	16 potes
6	COLORAU	20	2g	10	100 pacotes
7	BEBIDA LÁCTEA	-	-	-	-
8	LEITE PÓ	4	20g	20	20 kg
9	PEITO DE FRANGO	10	50g	125	125 kg
10	SOBRECOXA DE FRANGO	-	-	-	-
11	CUBO BOVINO	-	-	-	-
12	CARNE MOÍDA	10	50g	125	125 kg
13	MACARRÃO	10	50g	125	313 pacotes
14	FLOCOS	4	50g	50	100 pacotes
15	BISCOITO DOCE	4	40g	40	114 pacotes
16	BISCOITO SALGADO	4	40g	40	114 pacotes
17	FEIJÃO	4	50g	50	50 kg
18	FARINHA	2	20g	10	10 kg
19	ÓLEO DE SOJA	20	4ml	20	22 garrafas
20	PÃO HOT DOG	2	1 und	500	50 pacotes
21	POLPA DE FRUTAS	4	50g	50	50 kg
22	CAJUÍNA	4	200ml	200	200 litros
23	EXTRATO DE TOMATE	4	1ml	1	4 sachês

PÚBLICO A SER ATENDIDO: TEMPO INTEGRAL			QUANTITATIVO DE ALUNOS A SER ATENDIDO: 1.121		
ITEM	DESCRIÇÃO	DIAS DE USO MENSAL	PERCAPITA	CÁLCULO MENSAL	TOTAL MENSAL
1	ARROZ	10	30g	75	75 kg
2	AÇÚCAR	4	30g	30	30 kg
3	ALHO	20	2g	10	32 potes
4	SAL	20	1g	5	5 kg
5	TEMPERO COMPLETO	20	1g	5	16 potes
6	COLORAU	20	2g	10	100 pacotes



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

[Handwritten signatures and initials]



Prefeitura de
Beberibe



7	BEBIDA LÁCTEA	02	100ml	220	2.200 litros
8	LEITE PÓ	4	20g	20	20 kg
9	LEITE LÍQUIDO UHT	4	200ml	800	420 litros
10	PEITO DE FRANGO	4	150g	600	700 kg
11	COXA SOBRECOXA FRANGO	4	150g	600	700 kg
12	FILÉ PEITO DE FRANGO	4	150g	600	700 kg
13	CARNE BOVINA ALCATRA	4	150g	600	700 kg
14	CUBO BOVINO	4	150g	600	700 kg
15	CARNE MOÍDA	4	150g	600	700 kg
16	MACARRÃO	10	50g	125	313 pacotes
17	FLOCOS	4	50g	50	100 pacotes
18	BISCOITO DOCE	4	40g	40	114 pacotes
19	BISCOITO SALGADO	4	40g	40	114 pacotes
20	FEIJÃO	4	50g	50	50 kg
21	FARINHA	2	20g	10	10 kg
22	ÓLEO DE SOJA	20	4ml	20	22 garrafas
23	PÃO HOT DOG	2	1 und	500	50 pacotes
24	POLPA DE FRUTAS	4	50g	50	50 kg
25	CAJUÍNA	4	200ml	200	200 litros
26	EXTRATO DE TOMATE	4	1ml	1	4 sachês
27	ACHOCOLATADO PÓ	10	20g	224	500 kg

Quantitativo para 10 (dez) meses de atendimento da alimentação escolar

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	PROGRAMAS A SER ATENDIDOS					QUANT. TOTAL	
			QUANT. CRECHE	QUANT. PRÉ	QUANT. FUND.	QUANT. AEE	QUANT. ETI		QUANT. EJA
1	BATATA INGLESA: Especificação técnica - batata inglesa de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, casca íntegra e coloração e tamanho uniformes, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	1.900	2.800	14.000	500	10.000	80	29.280
2	CEBOLA BRANCA: Especificação técnica - cebola branca de primeira qualidade, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, terna e com brilho, íntegra, firme e bem desenvolvida, acondicionada em sacos de polietileno frestados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a	KG	1.200	1.800	9.000	300	10.000	60	22.360



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

Assinatura



	manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.								
3	CENOURA: Especificação técnica - cenoura de primeira qualidade, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem ferimento ou defeitos, terra, sem corpos estranhos ou lenhos aderida à superfície externa, integras e firmes, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do produto, livre de contaminação física, química e microbiológica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	1.900	2.800	14.000	500	10.000	80	29.280
4	CHUCHU: Especificação técnica - chuchu de primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho, coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Embalado em sacos de rafia. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	1.900	2.800	14.000	500	10.000	80	29.280
5	REPOLHO: Especificação técnica - repolho inteiro não amassado, com folhas esverdeadas. De primeira qualidade, firmes, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, sem resíduo de agrotóxico.	KG	0	0	0	0	2.000	0	2.000
6	TOMATE: Especificação técnica - tomate vermelho de primeira qualidade, íntegros e firmes, tamanho médio, com aproximadamente 75% de maturação, sem ferimentos, ou defeitos, ternos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar	KG	1.200	1.800	9.000	300	10.000	60	22.360



[Handwritten signature]

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

[Handwritten signature]



	intactos e firmes.								
7	BANANA: Especificação técnica - banana tamanho médio (100g) de primeira qualidade, in natura, em pencas integras, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de contaminação física, química e microbiológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	4.600	6.600	5.000	1.200	4.000	500	21.900
8	LARANJA: Especificação técnica - laranja tamanho médio de 150 a 200g, de 1ª qualidade, in natura, com tamanho e coloração uniforme, casca lisa, compacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	4.000	4.000	5.000	400	4.000	500	17.900
9	MAÇÃ: Especificação técnica - maçã tamanho médio de 80 a 100g, de qualidade, in natura, com tamanho e coloração uniforme, firme e sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	6.000	8.800	5.000	1.600	4.000	500	25.900
10	MAMÃO: Especificação técnica - mamão de primeira qualidade com 80% de maturação, frutos de tamanho uniforme, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas, sem machucados, serem frescos, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	7.600	11.000	5.000	2.000	4.000	500	30.100
11	MELANCIA: Especificação técnica - melancia de primeira, tamanho médio, devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e	KG	11.200	16.600	0	3.000	4.000	500	35.300



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

Handwritten signature



	larvas, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.								
12	PÃO TIPO HOT DOG. Especificação: Pão Hot Dog. Composto de farinha de trigo, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal e leite, com glúten. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 400g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 40g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade máxima de 02 (dois) dias da data de fabricação do produto.	PCT	4.000	6.000	28.000	1.040	9.000	240	48.280
13	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE 170ml a 180ml: Especificação técnica - embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS. Embalagem primária: garrafa de polietileno atóxico contendo 170ml a 180ml do produto.	UNID.	2.000	2.000	0	400	0	0	4.400
14	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE 900ml a 1000ml: Especificação técnica - embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS. Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico contendo 900ml a 1000ml do produto.	UNID.	0	0	0	0	2.200	0	2.200
15	ADOÇANTE DIETÉTICO - LÍQUIDO: Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo de 100 ml, com tampa.	UNID.	100	100	200	40	0	0	440
16	ALHO AMASSADO EM PASTA (SEM SAL): Embalagem de primeira qualidade em pote de 400 a 500g. Isento de odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	500	800	5.000	40	2.000	200	8.540
17	EXTRATO DE TOMATE: Especificação técnica - produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal, (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações, não deve indicar processamento defeituoso, rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, embalagem em sachê contendo de mínimo	UNID.	1.800	1.200	4.000	300	6.000	400	13.700



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

João Tomaz Ferreira



	250g a 300g do produto.								
18	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Especificação técnica - óleo de soja refinado Rico em vitaminas, antioxidantes, ácido cítrico e TBHQ, embalagem pet com 900ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	GRF	800	1.000	5.400	100	1.600	40	8.940
19	TEMPERO COMPLETO: Acondicionado em embalagem plástica de 500ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	GRF	1.600	2.000	10.800	200	1.200	80	15.880
20	ACHOCOLATADO, EM PÓ. Especificação: Achocolatado, em Pó, a base de açúcar, cacau em pó, lecitina de soja e aromatizantes, embalagem com 1000grs, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido e atender as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS.	KG	0	0	0	0	5.000	0	5.000
21	AMIDO DE MILHO: Especificação técnica - embalagem de 400g, produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, não conter glúten. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	5.000	5.000	0	500	0	0	10.500
22	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Especificação técnica - aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzido sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a legislação vigente, contendo o mínimo de 160g e máximo de 230g. Não conter sódio nem açúcar. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	5.000	5.000	0	500	0	0	10.500





23	CEREAL A BASE DE MULTI CEREAIS. Especificação: Cereal à Base de Multi Cereais emb. 400grs, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico e vitaminas, em embalagem de 400g., não furada, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos e outras impurezas que comprometam o armazenamento e a saúde humana, data de fabricação e validade expressa na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	UNID.	2.500	2.500	0	500	0	0	5.500
24	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, SABORES DIVERSOS: Especificação técnica – embalagem sachê de 170 a 250 gramas, adicionado de vitaminas e minerais. Deve conter informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. Condições físicas inalteradas. Sem amassados e sem oxidação. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	5.000	5.000	0	500	0	0	10.500
25	FARINHA LACTEA. Especificação: Farinha Láctea, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, embalagem contendo 170 a 230 g, apresentar identificação, valor nutricional, fornecedor, peso, data de fabricação e de validade, validade mínima de 4 (quatro) meses, a contar da data de entrega.	UNID.	0	0	0	0	5.000	0	5.000
26	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Especificação técnica – leite em pó livre de lactose: ingredientes: leite integral, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica, embalagem não furada, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter nº de registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária de alumínio, em pacote de 300g a 400g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	400	400	0	24	0	0	824

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe





27	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL: Especificação técnica - leite em pó integral acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter N° de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 200g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.</p>	PCT	6.800	10.000	12.000	800	3.600	0	33.200
28	<p>LEITE INTEGRAL LÍQUIDO UHT: Especificação técnica - leite integral líquido UHT, produto puro, sem mistura. Embalagem primária em caixas tipo longa vida de 1 litro, não amassadas ou furadas. Embalagem secundária de 12 LTS teor mínimo de proteínas total de 25g/100ml conforme lei nº 11 de 09/09/1999 do ministério da saúde e agricultura. Registro no serviço de inspeção federal do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.</p>	LT	9.800	4.500	18.000	400	4.200	0	36.900
29	<p>BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE: Especificação técnica - pacote 400gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.</p>	PCT	900	900	0	100	0	0	1.900
30	<p>BISCOITO POPULAR DOCE: Especificação: Com composição à base de farinha de trigo e leite, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem em pacotes de 400g A 500grs. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.</p>	PCT	14.000	20.600	0	1.800	10.300	0	46.700



Handwritten signatures and initials



31	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Especificação: Embalagem duplamente protetora com 3 divisórias em pacotes de 350g a 500grs. Constituição mínima: farinha de trigo, creme vegetal, amido, açúcar e sal refinado. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	14.000	20.600	42.000	1.800	10.300	260	88.960
32	BISCOITO TIPO MARIA: Especificação técnica - pacote 350gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	12.000	10.300	32.000	900	9.000	390	64.590
33	MACARRÃO ESPAGUETE: Especificação técnica - macarrão espagete à base de sêmola enriquecido com ferro e ácido fólico. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	11.200	16.600	74.000	3.000	45.000	480	150.280
34	MACARRÃO SEM GLÚTEN: Especificação técnica - macarrão sem glúten enriquecido com vitaminas e minerais. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g a 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	400	400	400	30	200	0	1.430
35	AÇÚCAR CRISTAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de	KG	0	9.200	17.000	2.000	12.110	100	40.410



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



	validade.								
36	ARROZ BRANCO DE 1º - POLIDO: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	4.000	5.800	38.000	1.100	28.700	240	77.840
37	ARROZ PARBOILIZADO DE 1º: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	4.000	5.800	4.000	1.100	28.700	240	43.840
38	COLORÍFICO: Pacote com 100g. Inviolados e livres de impurezas. Produto à base de urucum, puro, sem adição. Registro do Ministério da Saúde. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	3.800	5.600	56.000	1.000	7.200	340	73.940
39	FARINHA DE MANDIOCA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Branca, seca, tipo fina, de 1ª qualidade, com aroma próprio e com ausência de insetos e sujidades. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote. Impressa na embalagem.	KG	750	1.100	5.420	144	7.200	40	14.654
40	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	1.200	1.800	8.200	300	18.000	60	29.560
41	FLOCÃO DE MILHO: Produto obtido pela moagem do grão de milho. Embalagem primária em pacote de 400g a 500grs. Sem presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Inviolados e sem misturas. Registro do M.S. Validade mínima de 120 dias da data de recebimento.	PCT	3.800	5.500	28.000	1.000	36.000	180	74.480
42	SAL REFINADO IODADO: Embalagem primária	KG	800	1.000	5.600	100	360	40	7.900



(Handwritten signature)

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

(Handwritten signature)



	em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.								
43	CARNE BOVINA ALCATRA: Especificação técnica - carne bovina Alcatra, 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, 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 primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 2kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	0	0	0	0	10.000	0	10.000
44	CARNE BOVINA EM CUBOS: Especificação técnica - carne bovina em cubos a partir do músculo, cada cubo pesando em média 50g, 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, 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 primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 2kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	0	0	0	0	13.500	0	13.500
45	CARNE BOVINA MOÍDA: Especificação técnica - carne bovina moída de 1ª qualidade, a partir do músculo bovino, baixo percentual de gordura de até 20%, congelada, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) até 2.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada (embalagem secundária). Quando da entrega do produto, o produto	KG	4.000	6.000	42.000	1.000	13.500	260	66.760



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

[Handwritten signatures and initials]



	deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.								
46	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO: Especificação técnica – coxa e sobrecoxa de frango congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	0	0	0	0	13.500	0	13.500
47	FILE DE PEITO DE FRANGO. Especificação: Filé de Peito de Frango, congelado, sem pele e ossos, embalado em saco plástico transparente e acondicionado em caixa de papelão lacrado. Embalagem individual de 1 kg a 2,5 kg, caixa contendo 10 a 20 kg, contendo o selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	KG	8.000	12.000	0	0	5.000	0	25.000
48	PEITO DE FRANGO: Especificação técnica – peito de frango congelado, embalagem de peso aproximado de 1Kg (o peso deve estar registrado na embalagem do produto), com adição de água de no máximo 6%, com identificação do produto, data de fabricação e selo de inspeção federal (S.I.F). Acondicionado em caixas de papelão com tampa lacrada e identificação do peso total. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	4.000	6.000	42.000	1.000	13.500	260	66.760

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



Existem várias alternativas no mercado que podem ser exploradas para resolver o problema do fornecimento de merenda escolar para as unidades de ensino do Município de Beberibe/CE. Algumas dessas alternativas incluem:

Solução 1 - Contratação de empresas especializadas em fornecimento de refeições: a opção de uma empresa especializada em fornecimento de refeições prontas, geraria uma dependência externa, podendo limitar a autonomia da administração pública e aumentar a vulnerabilidade a eventuais problemas contratuais.

Estando sujeito também a uma possível perda de controle sobre a qualidade dos alimentos e a insatisfação dos estudantes e suas famílias, e risco de descumprimento contratual, a empresa contratada pode não cumprir integralmente as cláusulas do contrato, especificamente nas entregas rotineiras dos alimentos, o que pode impactar negativamente a oferta de merenda escolar.

Solução 2 - Implantação de cozinhas centrais ou centros de distribuição: outra opção, seria investir na implantação de cozinhas centrais ou centros de distribuição de alimentos, para isso, seria necessário um investimento inicial significativo em infraestrutura, equipamentos e capacitação de pessoal. Gerir uma estrutura própria de produção e distribuição de alimentos pode ser complexo e exigir expertise técnica e recursos humanos qualificados. Além de custos contínuos associados à manutenção e operação dessas estruturas, que devem ser considerados no planejamento financeiro.

Solução 3 - Aquisição dos produtos da merenda escolar: levando em conta a estrutura de cozinha e a presença de merendeiras em cada unidade escolar, emerge como a melhor solução para garantir uma alimentação de qualidade aos estudantes do Município de Beberibe/CE. Esta abordagem, que envolve o fornecimento dos insumos necessários para o preparo das refeições dentro das próprias unidades de ensino, apresenta uma série de vantagens e benefícios que justificam sua adoção:

- **Economia de recursos financeiros:** Ao adquirir os produtos da merenda e realizar o preparo das refeições nas cozinhas das escolas, há uma significativa economia de recursos financeiros. A eliminação dos custos associados à contratação de empresas terceirizadas para o fornecimento de refeições prontas pode resultar em uma alocação mais eficiente dos recursos públicos, permitindo investimentos em outras áreas prioritárias da educação;
- **Controle direto sobre a qualidade e segurança alimentar:** A preparação das refeições no local permite um controle direto sobre a qualidade e segurança dos alimentos, garantindo que sejam frescos, saudáveis e preparados de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar. Isso contribui para a promoção de uma alimentação mais nutritiva e equilibrada entre os estudantes, além de minimizar os riscos de contaminação e intoxicação alimentar.
- **Flexibilidade no cardápio e atendimento às preferências locais:** Ao realizar o preparo das refeições nas cozinhas das escolas, é possível oferecer um cardápio mais diversificado e adaptado às preferências locais e sazonais. Isso permite atender às necessidades específicas



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

[Handwritten signatures and initials]



dos estudantes e promover uma alimentação mais variada e atrativa, contribuindo para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e a redução do desperdício de alimentos.

Diante de todos esses aspectos, fica evidente que a aquisição de produtos da merenda escolar representa a melhor solução para atender às necessidades dos estudantes do Município de Beberibe/CE, promovendo assim a saúde, educação e desenvolvimento integral dos alunos, em consonância com os princípios da Constituição Federal e da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

6 - ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21).

No âmbito das aquisições públicas, a pesquisa de preços possui como uma das principais finalidades, estimar o custo do objeto para fins de análise quanto à existência de recursos orçamentários suficientes para o pagamento da despesa com a contratação e servir de parâmetro objetivo para julgamento das ofertas apresentadas quando da aceitação das propostas.

Tentou-se obter os preços praticados em contratações similares de outros entes públicos através dos portais das prefeituras municipais. Foi dada a preferência por certames realizados em órgãos e entidades da esfera municipal, localizados na região de Beberibe, visando obter valores condizentes com a realidade local, minimizando as distorções. Tal pesquisa é detalhada nos documentos em anexo e nos seguintes links:

PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBERIBE: <https://www.beberibe.ce.gov.br/>

PREFEITURA MUNICIPAL DE CASCAVEL: <https://www.cascavel.ce.gov.br/>

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORTIM: <https://www.fortim.ce.gov.br/>

PREFEITURA MUNICIPAL DE PINDORETAMA: <https://pindoretama.ce.gov.br/>

O resultado da pesquisa encontra-se detalhado no quadro abaixo:

TEM	DESCRIÇÃO	UNID.	CONTRATOS DA PREFEITURA DE BEBERIBE							
			CONTRATO 20230428	CONTRATO 20230429	CONTRATO 20230430	CONTRATO 20230431	CONTRATO 20230432	CONTRATO 20230433	CONTRATO 20230154	CONTRATO 20230157
1	BATATA INGLESA in natura.	KG	R\$ 0,00	R\$ 4,30	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
2	CEBOLA BRANCA	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 4,40	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
3	CENOURA	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 7,50	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
4	CHUCHU	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 2,80	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
6	TOMATE	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 7,88	R\$ 0,00
7	BANANA	KG	R\$ 0,00	R\$ 2,40	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
8	LARANJA	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 3,90	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

João Tomaz Ferreira



	tamanho médio de 150 a 200g.										
9	MAÇÃ tamanho médio de 80 a 100g.	KG	R\$ 0,00	R\$ 7,40	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
10	MAMÃO	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 3,80	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
12	PÃO TIPO HOT DOG contendo no mínimo 400g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 40g.	PCT	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 6,11	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
13	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE 170ml a 180ml	UNID.	R\$ 0,00	R\$ 4,77	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
15	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO	UNID.	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 8,54	R\$ 0,00	R\$ 0,00
16	ALHO AMASSADO EM PASTA (SEM SAL) pote de 400 a 500g.	UNID.	R\$ 0,00	R\$ 14,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
17	EXTRATO DE TOMATE sachê contendo de mínimo 250g a 300g do produto.	UNID.	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 5,59	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
18	ÓLEO DE SOJA REFINADO embalagem pet com 900ml.	GRF	R\$ 0,00	R\$ 8,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
19	TEMPERO COMPLETO: embalagem plástica de 500ml.	GRF	R\$ 0,00	R\$ 4,28	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
21	AMIDO DE MILHO embalagem de 400g.	UNID.	R\$ 0,00	R\$ 4,95	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
22	AVEIA EM FLOCOS FINOS contendo o mínimo de 160g e máximo de 230g.	UNID.	R\$ 0,00	R\$ 5,70	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
24	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, SABORES DIVERSOS embalagem sachê de 170 a 250 gramas.	UNID.	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 4,05	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
26	LEITE EM PÓ	PCT	R\$ 0,00	R\$ 24,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]



Prefeitura de
Beberibe



	INTEGRAL SEM LACTOSE em pacote de 300g a 400g.										
29	BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE pacote 400gr a 500grs.	PCT	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 11,42	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
31	BISCOITO TIPO SALGADO CREAM CRACKER em pacotes de 350g a 500grs.	PCT	R\$ 4,63	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
32	BISCOITO TIPO MARIA: pacote 350gr a 500grs.	PCT	R\$ 0,00	R\$ 3,50	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
33	MACARRÃO ESPAGUETE pacotes de 400g.	PCT	R\$ 0,00	R\$ 2,70	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
35	AÇÚCAR CRISTAL: Embalagem em pacote de 1kg.	KG	R\$ 0,00	R\$ 3,78	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
36	ARROZ BRANCO DE 1º - POLIDO: Embalagem em pacote de 1kg.	KG	R\$ 0,00	R\$ 4,10	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
37	ARROZ PARBOILIZADO DE 1º: Embalagem em pacote de 1kg.	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 5,50	
38	COLORÍFICO: Pacote com 100g.	PCT	R\$ 0,00	R\$ 0,95	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
39	FARINHA DE MANDIOCA: Embalagem em pacotes de 1kg.	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 5,99	
40	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Embalagem em pacotes de 1kg.	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 10,50	
41	FLOCÃO DE MILHO Embalagem em pacote de 400g a 500grs.	PCT	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 2,65	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
42	SAL REFINADO IODADO Embalagem em pacotes plásticos de 1kg.	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,90	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	



[Handwritten signature]

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

Acesse



44	CARNE BOVINA EM CUBOS	KG	R\$ 0,00	R\$ 35,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
45	CARNE BOVINA MOÍDA	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 14,19	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
46	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO	KG	R\$ 0,00	R\$ 14,90	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
47	FILE DE PEITO DE FRANGO	KG	R\$ 0,00	R\$ 16,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	PREFEITURA DE CASCAVEL	PREFEITURA DE FORTIM				
			CONTRATO 2024.05.06.05	CONTRATO 2201.02/2024-SME	CONTRATO 0602.22/2024-SMAS	CONTRATO 0602.11/2024-SMS	CONTRATO 0602.01/2024-SMS	
5	REPOLHO:	KG	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 4,55	R\$ 0,00	
1	MELANCIA	KG	R\$ 0,00	R\$ 4,98	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
14	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE 900ml a 1000ml	UNID.	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 6,30	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
23	CEREAL A BASE DE MULTI CEREAIS embalagem de 400g.	UNID.	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 5,00	
25	FARINHA LACTEA embalagem contendo 170 a 230 g.	UNID.	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 4,00	
28	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO UHT Embalagem em caixas tipo longa vida de 1 litro.	LT	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 6,30	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
48	PEITO DE FRANGO	KG	R\$ 18,80	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	PREFEITURA DE PINDORETAMA	
			CONTRATO 20240273	CONTRATO 031202202401
20	ACHOCOLATADO, EM PÓ embalagem com 1000grs.	KG	R\$ 0,00	R\$ 20,33
27	LEITE EM PÓ INTEGRAL Embalagem de 200g.	PCT	R\$ 6,99	R\$ 0,00
30	BISCOITO POPULAR DOCE Embalagem em pacotes de 400g A 500grs.	PCT	R\$ 0,00	R\$ 8,17
34	MACARRÃO SEM GLÚTEN Embalagem em pacotes de 400g a 500g.	PCT	R\$ 6,01	R\$ 0,00
43	CARNE BOVINA ALCATRA	KG	R\$ 0,00	R\$ 52,33

Pesquisa consolidada:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	BATATA INGLESA: Especificação técnica - batata inglesa de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, casca íntegra e coloração e tamanho uniformes, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem	KG	29.280	R\$ 4,30	R\$ 125.904,00



(Handwritten signature)

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

(Handwritten signatures)



	frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.				
2	CEBOLA BRANCA: Especificação técnica - cebola branca de primeira qualidade, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, terna e com brilho, intacta, firme e bem desenvolvida, acondicionada em sacos de polietileno frestados. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	22.360	R\$ 4,40	R\$ 98.384,00
3	CENOURA: Especificação técnica - cenoura de primeira qualidade, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem fermento ou defeitos, terra, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa, íntegras e firmes, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do produto, livre de contaminação física, química e microbiológica. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	29.280	R\$ 7,50	R\$ 219.600,00
4	CHUCHU: Especificação técnica - chuchu de primeira qualidade, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho, coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Embalado em sacos de rafia. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	29.280	R\$ 2,80	R\$ 81.984,00
5	REPOLHO: Especificação técnica - repolho inteiro não amassado, com folhas esverdeadas. De primeira qualidade, firmes, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, sem resíduo de agrotóxico.	KG	2.000	R\$ 4,55	R\$ 9.100,00
6	TOMATE: Especificação técnica - tomate vermelho de primeira qualidade, íntegros e firmes, tamanho médio, com aproximadamente 75% de maturação, sem ferimentos, ou defeitos, ternos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	22.360	R\$ 7,88	R\$ 176.196,80
7	BANANA: Especificação técnica - banana tamanho médio (100g) de primeira qualidade, in natura, em pencas íntegras, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de contaminação física, química e microbiológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	21.900	R\$ 2,40	R\$ 52.560,00
8	LARANJA: Especificação técnica - laranja tamanho médio de 150 a 200g, de 1ª qualidade, in natura, com tamanho e coloração uniforme, casca lisa, compacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por	KG	17.900	R\$ 3,90	R\$ 69.810,00

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



João



	quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.				
9	MAÇÃ: Especificação técnica – maçã tamanho médio de 80 a 100g, de qualidade, in natura, com tamanho e coloração uniforme, firme e sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	25.900	R\$ 7,40	R\$ 191.660,00
10	MAMÃO: Especificação técnica – mamão de primeira qualidade com 80% de maturação, frutos de tamanho uniforme, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas, sem machucados, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	30.100	R\$ 3,80	R\$ 114.380,00
11	MELANCIA: Especificação técnica – melancia de primeira, tamanho médio, devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	35.300	R\$ 4,98	R\$ 175.794,00
12	PÃO TIPO HOT DOG. Especificação: Pão Hot Dog. Composto de farinha de trigo, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal e leite, com glúten. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo no mínimo 400g do produto com 10 unidades, com peso unitário mínimo de 40g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade máxima de 02 (dois) dias da data de fabricação do produto.	PCT	48.280	R\$ 6,11	R\$ 294.990,80
13	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE 170ml a 180ml: Especificação técnica – embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS. Embalagem primária: garrafa de polietileno atóxico contendo 170ml a 180ml do produto.	UNID.	4.400	R\$ 4,77	R\$ 20.988,00
14	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE 900ml a 1000ml: Especificação técnica – embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS. Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico contendo 900ml a 1000ml do produto.	UNID.	2.200	R\$ 6,30	R\$ 13.860,00
15	ADOÇANTE DIETÉTICO - LÍQUIDO: Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo de 100 ml, com tampa.	UNID.	440	R\$ 8,54	R\$ 3.757,60
16	ALHO AMASSADO EM PASTA (SEM SAL): Embalagem de primeira qualidade em pote de 400 a 500g. Isento de odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	8.540	R\$ 14,00	R\$ 119.560,00
17	EXTRATO DE TOMATE: Especificação técnica – produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal, (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações, não deve indicar	UNID.	13.700	R\$ 5,59	R\$ 76.583,00

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe





	processamento defeituoso, rotulagem de acordo com as normas da ANVISA, embalagem em sachê contendo de mínimo 250g a 300g do produto.				
18	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Especificação técnica – óleo de soja refinado Rico em vitaminas, antioxidantes, ácido cítrico e TBHQ, embalagem pet com 900ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	GRF	8.940	R\$ 8,00	R\$ 71.520,00
19	TEMPERO COMPLETO: Acondicionado em embalagem plástica de 500ml. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	GRF	15.880	R\$ 4,28	R\$ 67.966,40
20	ACHOCOLATADO, EM PÓ. Especificação: Achocolatado, em Pó, a base de açúcar, cacau em pó, lecitina de soja e aromatizantes, embalagem com 1000grs, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido e atender as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS.	KG	5.000	R\$ 20,33	R\$ 101.650,00
21	AMIDO DE MILHO: Especificação técnica – embalagem de 400g, produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos, sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, não conter glúten, Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	10.500	R\$ 4,95	R\$ 51.975,00
22	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Especificação técnica – aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzido sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a legislação vigente, contendo o mínimo de 160g e máximo de 230g. Não conter sódio nem açúcar. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	10.500	R\$ 5,70	R\$ 59.850,00
23	CEREAL A BASE DE MULTI CEREAIS. Especificação: Cereal à Base de Multi Cereais emb. 400grs, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico e vitaminas, em embalagem de 400g., não furada, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos e outras impurezas que comprometam o armazenamento e a saúde humana, data de fabricação e validade expressa na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	UNID.	5.500	R\$ 5,00	R\$ 27.500,00
24	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, SABORES DIVERSOS: Especificação técnica – embalagem sachê de 170 a 250 gramas, adicionado de vitaminas e minerais. Deve conter informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. Condições físicas inalteradas. Sem amassados e sem oxidação. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	UNID.	10.500	R\$ 4,05	R\$ 42.525,00
25	FARINHA LACTEA. Especificação: Farinha Láctea, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, embalagem contendo 170 a 230 g. apresentar identificação, valor nutricional, fornecedor, peso, data de fabricação e de validade, validade mínima de 4 (quatro) meses, a contar da data de entrega.	UNID.	5.000	R\$ 4,00	R\$ 20.000,00



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: profbeberibe

[Handwritten signatures and initials]



26	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Especificação técnica - leite em pó livre de lactose: ingredientes: leite integral, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter nº de registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária de alumínio, em pacote de 300g a 400g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	824	R\$ 24,00	R\$ 19.776,00
27	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Especificação técnica - leite em pó integral acondicionada em embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter Nº de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem de 200g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	33.200	R\$ 6,99	R\$ 232.068,00
28	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO UHT: Especificação técnica - leite integral líquido UHT, produto puro, sem mistura. Embalagem primária em caixas tipo longa vida de 1 litro, não amassadas ou furadas. Embalagem secundária de 12 LTS teor mínimo de proteínas total de 25g/100ml conforme lei nº 11 de 09/09/1999 do ministério da saúde e agricultura. Registro no serviço de inspeção federal do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	LT	36.900	R\$ 6,30	R\$ 232.470,00
29	BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE: Especificação técnica - pacote 400gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	1.900	R\$ 11,42	R\$ 21.698,00
30	BISCOITO POPULAR DOCE: Especificação: Com composição à base de farinha de trigo e leite, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem em pacotes de 400g A 500grs. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	46.700	R\$ 8,17	R\$ 381.539,00
31	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Especificação: Embalagem duplamente protetora com 3 divisórias em pacotes de 350g a 500grs. Constituição mínima: farinha de trigo, creme vegetal, amido, açúcar e sal refinado. Registro do M.S. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	88.960	R\$ 4,63	R\$ 411.884,80
32	BISCOITO TIPO MARIA: Especificação técnica - pacote 350gr a 500grs. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações	PCT	64.590	R\$ 3,50	R\$ 226.065,00





	nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.				
33	MACARRÃO ESPAGUETE: Especificação técnica - macarrão espaguete à base de sêmola enriquecido com ferro e ácido fólico. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	150.280	R\$ 2,70	R\$ 405.756,00
34	MACARRÃO SEM GLÚTEN: Especificação técnica - macarrão sem glúten enriquecido com vitaminas e minerais. Com aparência clara, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento e consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 400g a 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	1.430	R\$ 6,01	R\$ 8.594,30
35	AÇÚCAR CRISTAL: Embalagem primária em pacote de 1kg. Livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-los impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	40.410	R\$ 3,78	R\$ 152.749,80
36	ARROZ BRANCO DE 1º - POLIDO: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	77.840	R\$ 4,10	R\$ 319.144,00
37	ARROZ PARBOILIZADO DE 1º: Embalagem primária em pacote de 1kg. Inviolados. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e consumo humano. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	43.840	R\$ 5,50	R\$ 241.120,00
38	COLORIFICO: Pacote com 100g. Inviolados e livres de impurezas. Produto à base de urucum, puro, sem adição. Registro do Ministério da Saúde. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	PCT	73.940	R\$ 0,95	R\$ 70.243,00
39	FARINHA DE MANDIOCA: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Branca, seca, tipo fina, de 1º qualidade, com aroma próprio e com ausência de insetos e sujidades. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.	KG	14.654	R\$ 5,99	R\$ 87.777,46
40	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Embalagem primária em pacotes de 1kg. Grãos inteiros, aspecto brilhoso e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	29.560	R\$ 10,50	R\$ 310.380,00
41	FLOCÃO DE MILHO: Produto obtido pela moagem do grão de milho. Embalagem primária em pacote de 400g a 500grs. Sem presença de	PCT	74.480	R\$ 2,65	R\$ 197.372,00



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

(Handwritten signatures and initials)



Prefeitura de Beberibe



	insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Inviolados e sem misturas. Registro do M.S. Validade mínima de 120 dias da data de recebimento.				
42	SAL REFINADO IODADO: Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	7.900	R\$ 0,90	R\$ 7.110,00
43	CARNE BOVINA ALCATRA: Especificação técnica - carne bovina Alcatra, 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, 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 primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 2kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	10.000	R\$ 52,33	R\$ 523.300,00
44	CARNE BOVINA EM CUBOS: Especificação técnica - carne bovina em cubos a partir do Músculo, cada cubo pesando em média 50g, 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, sem nervos ou gorduras, 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 primária à vácuo, polietileno atóxico contendo até 2kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	13.500	R\$ 35,00	R\$ 472.500,00
45	CARNE BOVINA MOÍDA: Especificação técnica - carne bovina moída de 1ª qualidade, a partir do músculo bovino, baixo percentual de gordura de até 20%, congelada, embalado à vácuo em pacotes (embalagem primária) até 2.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal (S.I.F) ou (SIE), a origem, validade e fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada (embalagem secundária). Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	66.760	R\$ 14,19	R\$ 947.324,40
46	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADO: Especificação técnica - coxa e sobrecoxa de frango congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos do produto, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ME. Embalagem primária: saco plástico de polietileno contendo 01 kg do produto. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	13.500	R\$ 14,90	R\$ 201.150,00
47	FILE DE PEITO DE FRANGO. Especificação: Filé de Peito de Frango, congelado, sem pele e ossos, embalado em saco plástico transparente e acondicionado em caixa de papelão lacrado. Embalagem individual de 1 kg a 2,5 kg, caixa contendo 10 a 20 kg, contendo o selo de inspeção	KG	25.000	R\$ 16,00	R\$ 400.000,00

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
 gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
 insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



Acesse

(Handwritten signatures and initials)



	federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.				
48	PEITO DE FRANGO: Especificação técnica - peito de frango congelado, embalagem de peso aproximado de 1Kg (o peso deve estar registrado na embalagem do produto), com adição de água de no máximo 6%, com identificação do produto, data de fabricação e selo de inspeção federal (S.I.F). Acondicionado em caixas de papelão com tampa lacrada e identificação do peso total. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data da embalagem não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade.	KG	66.760	R\$ 18,80	R\$ 1.255.088,00
VALOR GLOBAL					R\$ 9.413.208,36

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

— **Fundamentação:** Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (Inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso IV da IN 40/2020).

Após a análise das soluções existentes, adota-se a aquisição dos produtos da merenda escolar como solução, pois existe ampla disponibilidade de empresas aptas para o fornecimento de alimentos e a viabilidade financeira visto que todas unidades escolares possuem cozinhas e merendeiras na instituição.

A oferta de uma alimentação adequada e nutritiva nas escolas é fundamental para o desenvolvimento físico, cognitivo e emocional dos estudantes. Nesse contexto, a aquisição e o fornecimento de merenda escolar de qualidade são aspectos de extrema importância, não apenas para promover a saúde e o bem-estar dos alunos, mas também para garantir o cumprimento das exigências legais estabelecidas pela legislação vigente.

— A Lei nº 11.947/2009, em seu Artigo 14, determina que no mínimo 30% dos recursos repassados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser destinados à compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando os produtos da região local. Essa medida visa promover o desenvolvimento sustentável, incentivar a produção local e garantir uma alimentação mais saudável e diversificada para os estudantes.

No que diz respeito às exigências relacionadas à compra e fornecimento de merenda escolar, a legislação estabelece critérios rigorosos que devem ser observados pelas instituições de ensino e pelos órgãos responsáveis pela gestão da alimentação escolar. Dentre essas exigências, destacam-se:

- **Qualidade Nutricional:** Os alimentos fornecidos devem atender aos padrões de qualidade nutricional estabelecidos pelo Ministério da Saúde e pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), garantindo uma alimentação balanceada e adequada às necessidades dos estudantes em diferentes faixas etárias.



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



- **Segurança Alimentar:** Deve-se garantir a segurança e a inocuidade dos alimentos oferecidos, adotando-se medidas de higiene, conservação e manipulação adequadas para prevenir a contaminação e garantir a qualidade sanitária dos produtos.
- **Variedade e Diversificação do Cardápio:** É importante oferecer um cardápio variado e diversificado, contemplando alimentos de diferentes grupos alimentares, texturas e sabores, de modo a estimular a alimentação saudável e proporcionar uma experiência gastronômica enriquecedora para os estudantes.
- **Sustentabilidade e Promoção da Agricultura Familiar:** A aquisição dos alimentos deve priorizar a compra de produtos provenientes da agricultura familiar e de pequenos produtores locais, promovendo o desenvolvimento sustentável, incentivando a produção agrícola regional e contribuindo para a geração de renda no meio rural.

Em suma, a aquisição dos produtos da merenda escolar de qualidade são elementos essenciais para promover a saúde, a educação e o desenvolvimento integral dos estudantes. Por meio do cumprimento das exigências legais e do compromisso com a promoção de uma alimentação saudável e sustentável, as escolas e os órgãos responsáveis pela gestão da alimentação escolar podem contribuir significativamente para o bem-estar e o futuro das crianças e adolescentes.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para as aquisições pretendidas os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar todos os documentos a título de habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

A solução apresentada consiste na realização de procedimento licitatório, para aquisição de produtos alimentícios, para serem utilizados na merenda escolar, e a escolha pelo sistema de registro de preços é justificável sob diversos aspectos previstos no artigo 82 da Lei 14.133/2021, que institui o novo regime jurídico de licitações e contratos da Administração Pública.

Primeiramente, o Pregão, como modalidade de licitação ágil e eficiente, visa garantir a competitividade entre os fornecedores, assegurando a obtenção dos melhores preços para a Administração Pública. No contexto da merenda escolar, que envolve a alimentação de crianças e adolescentes, a busca por preços competitivos é crucial para otimizar os recursos públicos, permitindo que mais recursos sejam destinados à qualidade dos alimentos oferecidos.

Além disso, o uso do registro de preços, que é uma das formas de contratação permitidas pela Lei 14.133/2021, possibilita à Administração Pública estabelecer um preço máximo para aquisições futuras durante determinado período, sem a necessidade de realizar novos processos licitatórios a cada



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



compra. Isso simplifica e agiliza a gestão dos contratos, reduzindo a burocracia e os custos administrativos envolvidos.

Outro ponto relevante é a transparência proporcionada pelo Pregão e pelo registro de preços, pois esses procedimentos são regidos por regras claras e públicas, garantindo a igualdade de condições entre os participantes e a observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

Ademais, a Lei 14.133/2021 estimula a utilização de boas práticas de gestão, como a padronização dos itens adquiridos e a seleção de produtos de qualidade, contribuindo para a melhoria contínua dos serviços prestados pela Administração Pública, especialmente no âmbito da alimentação escolar.

Portanto, a escolha da modalidade Pregão para aquisição futura de gêneros alimentícios da merenda escolar via registro de preços se justifica não apenas pela economia financeira e pela eficiência na gestão dos recursos públicos, mas também pela garantia de qualidade, transparência e legalidade nos processos de contratação pública.

O critério de julgamento das propostas será mediante adjudicação de menor preço global do lote.

8 - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso VII da IN 40/2020).

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disto, o princípio do parcelamento não deverá ser aplicado a presente contratação, tendo em vista a:

Economia de Escala: A compra em lotes permite negociar melhores preços e condições com os fornecedores, aproveitando economias de escala e reduzindo custos unitários dos produtos.

Flexibilidade na Gestão de Contratos: A divisão em lotes possibilita uma gestão contratual mais eficiente e específica para cada lote. Isso facilita o controle de qualidade, prazos de entrega e outras condições contratuais importantes.



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

Eficiência Logística: Consolidar as compras em lotes reduz a frequência de pedidos e entregas, simplificando a logística de distribuição. Isso pode resultar em uma operação mais eficiente e menos custosa.

Regularidade no Fornecimento: Compras em lotes proporcionam um planejamento mais eficiente, garantindo um fornecimento regular e contínuo de alimentos às escolas, sem interrupções que possam comprometer a qualidade da alimentação dos estudantes.

Portanto, a divisão dos itens em lotes na aquisição de produtos da merenda escolar não apenas está alinhada com os princípios da Lei de Licitações, mas também proporciona vantagens práticas que favorecem a eficiência, a qualidade e a adequação dos alimentos fornecidos às escolas, contribuindo para um ambiente educacional mais saudável e sustentável.

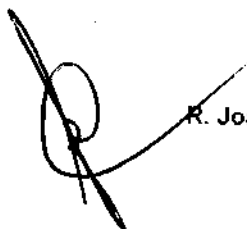
- O parcelamento da solução se mostra viável, dividindo-se o objeto em lotes para um aumento da competitividade. Devendo a administração proceder no termo de referência com a separação dos lotes entre itens semelhantes.

9 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Com a presente contratação a Secretaria de Educação do Município de Beberibe/CE almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

- O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
- A promoção da alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional no contexto educacional;
- A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



Desta forma, a Secretaria de Educação do Município de Beberibe/CE poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos da rede municipal de ensino um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

Planeja-se que com esse processo os alunos da rede municipal de Beberibe/CE, seja atendido com seu direito à alimentação escolar conforme a lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Que possa contribuir para o processo de aprendizagem, crescimento e desenvolvimento de hábitos saudáveis.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Fundamentação: Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

A providências a ser tomada concentra-se na capacitação dos fiscais de contrato, visando assegurar que os alimentos adquiridos serão recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente utilizados, quanto à forma correta de manuseio e armazenamento.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Não foram identificadas contratações interdependentes neste caso.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Fundamentação: Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e rejeitos, quando aplicável. (inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos produtos devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico. Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas.



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

Em especial os produtos indicados neste estudo, caso vencidos, poderá trazer diversos riscos ao ambiente e à saúde dos alunos caso não seja manipulado de forma correta, vejamos alguns:

- a) Durante o processo de produção, transporte e armazenamento dos produtos, podem ocorrer perfurações, acarretando em vazamentos de produtos líquidos ou secos, acarretando na invalidação do produto que detiver este problema.
- b) O armazenamento inadequado ou a manipulação incorreta dos produtos podem resultar em vazamentos. Além dos riscos invalidação dos produtos, vazamentos prolongados podem ter impactos negativos na qualidade dos produtos.
- c) A depender do armazenamento dos fornecedores, os produtos podem ter sido atacados por pragas, insetos, animais, dentre outros que acarretam também na invalidação do produto após a constatação de produtos com perfurações.
- d) O recebimento de produtos vencidos pode acarretar diretamente e indiretamente na saúde dos alunos que consumirem o alimento preparado.
- e) Para os produtos frios e congelados, caso não detenha de resfriamento ou congelamento mínimo, os produtos sofrerão em modificações no sabor que inclusive podem reduzir o período de validade do mesmo podendo causar também danos à saúde dos alunos que consumirem o alimento preparado.

As medidas mitigadoras devem ser implementadas especialmente pelo fornecedor:

- a) Estabelecer e aplicar rigorosos padrões de segurança para a construção e operação de instalações de armazenamento dos produtos, garantindo o uso de tecnologias que reduzam estes problemas.
- b) Fornecer treinamento adequado para os profissionais envolvidos na manipulação, transporte e armazenamento dos produtos.
- c) Certificar que todos os envolvidos estejam cientes dos protocolos de segurança e saibam como agir em casos de emergências.
- d) Utilizar de transportes adequados, principalmente para os gêneros frios e congelados, que devem ter a correta manipulação dos produtos até a entrega no Almoxarifado que deverá também providenciar o acondicionamento correto.
- e) Implementar programas de manutenção preventiva regular para garantir que os equipamentos de armazenamento estejam em condições ideais.



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



13 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Considerando que a relação dos itens e levantamento realizados indicados no item 6 deste Estudo demonstram que esta Secretaria demandante detém de previsibilidade e planejamento para as aquisições parceladas mensalmente de item a item, bem como que a Merenda Escolar é fundamental para a redução a evasão escolar, da nutrição alimentar dos alunos da Rede Municipal de Ensino deste Município, se justifica a aquisição por meio da participação de inúmeros fornecedores;

Considerando que nos processos corriqueiros de Pregão Eletrônico realizados nesta Administração Pública, as participantes são julgadas em uma fase de disputa que acarreta em lances sucessivos e redução no preço final e a consequente redução de custos significativos aos cofres públicos;

Recomenda-se a realização da contratação por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XII, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021 e pelo sistema de registro de preços. O critério de julgamento das propostas será mediante adjudicação de menor preço global do lote.

14 - RESPONSÁVEIS

Beberibe/CE, 25 de julho de 2024.

Ana Paula D. de Almeida

Ana Paula Domingos de Almeida

Matrícula: 1331965

Cargo: Nutricionista

Maria Fernanda Ribeiro da Nobrega

Maria Fernanda Ribeiro da Nobrega

Matrícula: 1413595

Cargo: Nutricionista

Flávia Maria Silva Rocha de Holanda

Flávia Maria Silva Rocha de Holanda

Matrícula: 1356704

Cargo: Merendeira

Adriana Barbosa Rodrigues Claudio

Adriana Barbosa Rodrigues Claudio

Matrícula: 1413720

Cargo: Diretora do Departamento de Assistência ao Estudante



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



**Prefeitura de
Beberibe**



ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe

 Acesse



MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ____/____, QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE BEBERIBE/CE, POR INTERMÉDIO DO (A) SECRETARIA DE _____ E _____.

O MUNICÍPIO DE BEBERIBE/CE, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Rua: João Tomaz Ferreira, nº 42. CEP: 62.840-000. Centro - Beberibe, Estado do Ceará, inscrito no CNPJ sob o nº 07.528.292/0001-89, por intermédio do(a) Secretaria de _____, neste ato representado(a) pelo(a) Ordenador(a) de Despesas _____, nomeado(a) pela Portaria nº _____, de ____ de ____ de 20____, portador da Matrícula Funcional nº _____, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) empresa _____, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº _____, sediado(a) na _____, nº _____, Bairro: _____, CEP: _____, telefone (____) _____, em _____, Estado do _____, doravante designado CONTRATADO, neste ato representada pelo(a) Sr.(a). _____ portador da Cédula de Identidade nº _____ expedida pela(o) _____ e CPF nº _____, conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº _____ e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. ____/____, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO (art. 92, I e II)

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

1.2. Objeto da contratação:

Table with 7 columns: LOTE / ITEM, ESPECIFICAÇÃO, UNID., MARCA, QUANT., VALOR UNIT., VALOR TOTAL. The table is currently empty.

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89 gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234 insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de ____ (____) meses contados do(a) data de sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

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

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

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

5.2. 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.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE (art. 92, V)



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA – E, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. 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).

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

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

8.1.3. 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;

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

8.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



- 8.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.1.7. Cientificar a Procuradoria Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.1.8. 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.
- 8.1.9. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- 8.1.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.1.12. 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.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

- 9.1. 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:
- 9.1.1. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- 9.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 9.1.3. 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;
- 9.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



9.1.5. 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;

9.1.6. 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;

9.1.7. O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, 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 Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS - CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;

9.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.1.9. 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.

9.1.10. 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.

9.1.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

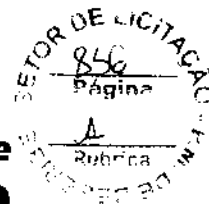
9.1.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;



Handwritten signature



**Prefeitura de
Beberibe**



9.1.15. 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.

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

9.1.17. 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;

9.1.18. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

9.1.19. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.1.20. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.1.21. 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.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)


10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

11.1. 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;



 **Acesse**

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe

Handwritten signature



- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações 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 nº 14.133, de 2021);
- II) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- III) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- IV) Multa:

- (1) Moratória de 0,5% (cinco décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta) dias;
- (2) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do subitem 12.1, de 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.
- (3) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 12.1, de 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.
- (4) Para infração descrita na alínea "b" do subitem 12.1, a multa será de 10% (dez por cento) do valor do Contrato.
- (5) Para infrações descritas na alínea "d" do subitem 12.1, a multa será de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.
- (6) Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 12.1, a multa será de 3% (três por cento) do valor do Contrato.

11.3. 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, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.1. 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, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.2. 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



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.3. 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.

11.5. 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.

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- 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.

11.7. 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).

11.8. 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, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.9. O Contratante deverá, no prazo máximo de 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, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.10. 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.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



12.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.2. O contrato poderá 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.

12.3. 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.

12.4. 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.

12.5. O contrato poderá 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.

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

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

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

12.6. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

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

12.6.1.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.6.1.3. Indenizações e multas.

12.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).



[Handwritten signature]

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

[Handwritten signatures]



13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município de Beberibe/CE deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I. Gestão/Unidade:

II. Programa de Trabalho:

III. Elemento de Despesa:

IV. Subelemento de Despesa:

V. Fonte de Recursos:

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais 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.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

15.2. 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.

15.3. 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).

15.4. 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.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. 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



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO (art. 92, §1º)

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Beberibe/CE para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Beberibe/CE, __ de _____ de 20__.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____
CPF: _____

2. _____
CPF: _____



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe

[Handwritten signatures and marks]



Prefeitura de
Beberibe



ANEXO IV – Minuta da Ata de Registro de Preços

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



Acesse



MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º _____

O **MUNICÍPIO DE BEBERIBE/CE**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Rua: João Tomaz Ferreira, nº 42. CEP: 62.840-000. Centro – Beberibe, Estado do Ceará, inscrito no CNPJ sob o nº 07.528.292/0001-89 por intermédio do(a) Secretaria de _____, neste ato representado(a) pelo(a) Ordenador(a) de Despesas _____, nomeado(a) pela Portaria nº _____, de ____ de ____ de 20____, portador da Matrícula Funcional nº _____, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº _____, publicada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) no dia ____/____/____ bem como no site da Prefeitura Municipal de Beberibe/CE no dia ____/____/____, processo administrativo n.º _____, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 09.01.01, de 09 de janeiro de 2024, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para _____, especificado(s) no(s) item(ns) ____ do _____ Termo de Referência, anexo do Edital de Licitação nº _____, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

FORNECEDOR: _____ inscrito no CNPJ sob o nº _____
 ENDEREÇO: _____ Nº _____, BAIRRO: _____, CEP: _____, CIDADE: _____, ESTADO: _____
 REPRESENTANTE LEGAL: _____ CPF: _____ RG: _____
 TELEFONE: _____ EMAIL: _____

ITEM DO TR	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNID.	QUANT. MÁXIMA	QUANT. MÍNIMA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe

[Handwritten signatures and initials]



2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o(a) _____.

3.2. Além do gerenciador, não há [ou] são órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

ÓRGÃO GERENCIADOR: _____

FORNECEDOR: _____ inscrito no CNPJ sob o nº _____

ENDEREÇO: _____ Nº _____, BAIRRO: _____, CEP: _____, CIDADE: _____, ESTADO: _____

REPRESENTANTE LEGAL: _____ CPF: _____, RG: _____

TELEFONE: _____ EMAIL: _____

ITEM DO TR	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNID.	QUANT. MÁXIMA	QUANT. MÍNIMA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL

ÓRGÃO PARTICIPANTE: _____

FORNECEDOR: _____ inscrito no CNPJ sob o nº _____

ENDEREÇO: _____ Nº _____, BAIRRO: _____, CEP: _____, CIDADE: _____, ESTADO: _____

REPRESENTANTE LEGAL: _____ CPF: _____, RG: _____

TELEFONE: _____ EMAIL: _____

ITEM DO TR	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNID.	QUANT. MÁXIMA	QUANT. MÍNIMA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL

4. DA ADESAO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe





4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata





de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.6.

4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.6, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;





5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

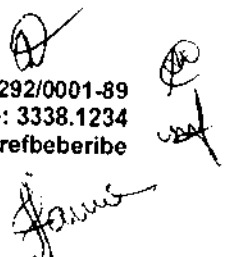
8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.



 Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe





8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

- 8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
- 8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no parágrafo 4º e 5º do art. 86 da Lei Federal nº 14.133/21.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

- 9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado; ou
- 9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.



Acesse

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe

Handwritten signature



9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Beberibe/CE, ____ de ____ de 20__.

SIGNATÁRIOS:

ÓRGÃO GERENCIADOR	NOME DO ORDENADOR DE DESPESAS	ASSINATURA

DETENTOR (A) DO REGISTRO DE PREÇOS	NOME DO (A) REPRESENTANTE	ASSINATURA

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe





ANEXO

CADASTRO RESERVA

Segundo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

FORNECEDOR: _____ inscrito no CNPJ sob o nº _____
 ENDEREÇO: _____ Nº _____, BAIRRO: _____, CEP: _____, CIDADE: _____, ESTADO: _____
 REPRESENTANTE LEGAL: _____ CPF: _____, RG: _____
 TELEFONE: _____ EMAIL: _____

ITEM DO TR	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNID.	QUANT. MÁXIMA	QUANT. MÍNIMA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL

Segundo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

FORNECEDOR: _____ inscrito no CNPJ sob o nº _____
 ENDEREÇO: _____ Nº _____, BAIRRO: _____, CEP: _____, CIDADE: _____, ESTADO: _____
 REPRESENTANTE LEGAL: _____ CPF: _____, RG: _____
 TELEFONE: _____ EMAIL: _____

ITEM DO TR	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNID.	QUANT. MÁXIMA	QUANT. MÍNIMA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL

Beberibe/CE, ____ de ____ de 20__.

ÓRGÃO GERENCIADOR	NOME DO ORDENADOR DE DESPESAS	ASSINATURA

R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
 gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
 insta: @prefbeberibe - face: prefbeberibe



(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)



ANEXO V – Modelo de Declaração de enquadramento ME/EPP
(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante)

Ao(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio
Pregão Eletrônico nº _____/2024

A Empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n. _____, por intermédio de seu representante legal, Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n. _____, expedida pela SSP/____ e do CPF n. _____, **DECLARA** para os fins dispostos no Edital de Pregão Eletrônico n. _____, sob as sanções administrativas cabíveis e sob penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

() MICROEMPRESA, conforme Inciso I, art. 3º da Lei Complementar n. 123/2006 e posteriores alterações

() EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II, art. 3º da Lei Complementar n. 123/2006 e posteriores alterações

DECLARA, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei complementar n. 123/2006 e alterações e posteriores alterações.

_____ / ____ de _____ de 2024.

Nome e número da identidade do declarante
(Representante Legal da Empresa)
Carimbo CNPJ

Nome e número da identidade do declarante
(Contador ou Técnico Contábil)
Carimbo CRC

OBS.: A declaração acima deverá ser assinada com um "X", ratificando a condição jurídica da empresa licitante.



[Handwritten signature]



ANEXO VI – Declaração Unificada para Habilitação
(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante)

Ao(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio
Pregão Eletrônico nº _____/2024

Pelo presente instrumento, a empresa _____, CNPJ nº _____, com sede na _____, através de seu representante legal infra-assinado, que:

(1) Declaramos, para os devidos fins que a Empresa atende todas as condições de habilitação, conhece, aceita e se submete a todas às condições estabelecidas no Edital e seus anexos, ressalvando-se o direito recursal, bem como, às disposições técnicas e oficiais, tendo recebido todos os documentos e informações necessárias para o cumprimento integral e pleno das obrigações assumidas, relativas à licitação e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

(2) Declaramos que cumpre 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) Declaramos que suas propostas econômicas compreendem 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 entrega das propostas.

(4) Declaramos, para todos os fins que não possui em seu quadro permanente de pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, ou ainda, de 16 (dezesseis) anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, art. 7º, da Constituição Federal de 1988, relativo à proibição do trabalho do menor. (Lei Federal nº 9.854/1999).

(5) Declaramos, para fins que 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.

(6) Declaramos, para fins que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

(7) Declaramos, para fins que até a presente data inexistem fatos impeditivos quanto à nossa participação em licitações ou contratações com a Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal.

(8) Declaramos, para todos os fins que a empresa não foi declarada inidônea por nenhum órgão público de qualquer esfera de governo, estando apta a contratar com o poder público.



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE. 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe



(9) Declaramos, para todos os fins que não possuímos em nosso quadro societário e de empregados, servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

(10) Compromete-se, formalmente, para satisfazer a execução do objeto licitado, de acordo com os prazos, planejamentos e especificações que fazem parte integrante e complementar do Edital, pelo preço e condições constantes da proposta ofertada, assim como disponibilidade técnico-operacional suficiente e satisfatória, a fim de assegurar à Administração o fiel cumprimento das obrigações a serem assumidas, caso venha a ser vencedora no presente certame, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente, caso fortuito ou força maior, sujeitando-se às penalidades cabíveis, na forma da Lei.

(11) Declaramos, para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente dos procedimentos licitatórios, instaurados por essa Prefeitura Municipal, que o (a) responsável legal da empresa é o (a) Sr.º(a) _____, Portador(a) do RG sob o nº _____, e CPF sob o nº _____, cuja função/cargo é _____ (sócio / administrador / procurador / diretor / etc), responsável pela assinatura do Contrato.

(12) Declaramos, para os devidos fins que em caso de qualquer comunicação futura referente a este processo licitatório, bem como em caso de eventual contratação, concordo que o Contrato seja encaminhado para o seguinte endereço:

E-mail: _____

Telefone: (DDD) _____ - _____

(13) Caso altere o citado e-mail ou telefone comprometo-me em protocolizar pedido de alteração junto ao Departamento de Licitações e Contratos dessa Prefeitura Municipal, sob pena de ser considerado como intimado nos dados anteriormente fornecidos.

_____/____/____ de _____ de 2024.

Nome e número da identidade do declarante
(Representante Legal da Empresa)
Carimbo CNPJ





ANEXO VII – Modelo de Proposta

(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante)

Ao(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio
Pregão Eletrônico nº _____/2024

Pelo presente instrumento, vimos apresentar nossa proposta de preços relativa ao objeto desta licitação, bem como as informações, condições da proposta exigidas no Edital do Pregão Eletrônico acima citado.

1. Identificação do Licitante:

Razão Social: _____
CNPJ: _____
Endereço completo: _____
Telefone: _____
E-mail: _____
Banco, Agência e nº da conta corrente: _____

2. Dados do Representante Legal:

Nome: _____
Identidade nº.: _____
CPF nº _____
Telefone: _____
E-mail: _____

3. Condições Gerais da Proposta:

A presente proposta é válida por 60 (sessenta) dias contados da data de sua apresentação.

4. Proposta de Preços:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	MARCA	QUANT.	VALOR TOTAL

Valor Global: R\$ _____.

Valor Global da Proposta por Extenso: _____.

_____ / ____ de _____ de 2024.

Nome e número da identidade do declarante
(Representante Legal da Empresa)
Carimbo CNPJ



R. João Tomaz Ferreira, 42, Beberibe - CE, 62840-000 | CNPJ. 07.528.292/0001-89
gabinete@beberibe.ce.gov.br | Telefone: 3338.1234
insta: @prefbeberibe – face: prefbeberibe