



EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 054/2023

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2023.11.27.01

Edital é destinado **EXCLUSIVAMENTE PARA MEI/ME/EPP**, em atendimento ao disposto no artigo 48, I e III, da Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

ORIGEM DA LICITAÇÃO:	MUNICÍPIO DE ICAPUÍ - CE
MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 2023.11.27.01
PROCESSO LICITATÓRIO:	054/2023
OBJETO:	Aquisição de gêneros alimentícios para suprir as necessidades das diversas secretarias e autarquias do município de Icapuí-CE
DATA E HORÁRIO DE BRASÍLIA:	14/12/2023 às 9h
TIPO:	MENOR PREÇO POR ITEM
MODO DE DISPUTA:	ABERTO E FECHADO

O Município de Icapuí-CE, leva ao conhecimento dos interessados que realizará Licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo "Menor Preço por Item", modo de disputa "Aberto e Fechado". A licitação será regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, pelo Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Decreto nº 7892, de 23 de janeiro de 2013 e suas alterações, além de, subsidiariamente, pela Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores, Lei Complementar 123/06, alterada pelas Leis Complementares 128/2008, 147/2014 e 155/2016 e Decretos Federais nº 8.538/2015, 10.273/2020, do disposto no presente Edital e seus anexos. A sessão pública será conduzida pela Pregoeira, com auxílio da equipe de apoio.

CONSTITUEM PARTE INTEGRANTE DESTES EDITAL, INDEPENDENTE DE TRANSCRIÇÃO OS SEGUINTE ANEXOS:

- ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**
- ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**
- ANEXO III - MODELOS DE DECLARAÇÃO**
- ANEXO IV - MODELO DE PROCURAÇÃO**
- ANEXO V - MINUTA DE CONTRATO**

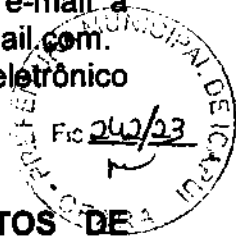
1. DO OBJETO

1.1 - A presente licitação tem como objeto a aquisição de gêneros alimentícios para suprir as necessidades das diversas secretarias e autarquias do município de Icapuí-CE, conforme especificações constantes do anexo I, parte integrante deste processo.

2. DO ACESSO AO EDITAL E DO LOCAL DE REALIZAÇÃO

2.1. O Edital está disponível gratuitamente nos sítios www.icapui.ce.gov.br e <https://bnc.org.br>.

- 2.1.1. O mesmo poderá ser obtido também através de solicitação por e-mail a Pregoeira e Equipe de apoio através do endereço pregaoeletronicopmi@gmail.com.
2.2. O certame será realizado por meio do Sistema da BNC, no endereço eletrônico <https://bnc.org.br>.



3. DAS DATAS E HORÁRIOS DO CERTAME

3.1 INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO: 05/12/2023.

3.2. RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO: até às 8h59min. do dia 14 de dezembro de 2023.

3.3. DATA DE ABERTURA E AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS: 14/12/2023, às 9h.

3.4. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 14/12/2023, às 9h15min.

3.5. REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo utilizadas pelo Sistema será observado o horário de Brasília/DF.

3.6. Na hipótese de não haver expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data prevista, a sessão será remarcada, para no mínimo 24h (vinte e quatro horas) a contar da respectiva data.

4. DAS DISPOSIÇÕES E RECOMENDAÇÕES PRELIMINARES

4.1. Poderão participar desta licitação as pessoas jurídicas legalmente constituídas que atendam a todas as condições exigidas neste edital, observados os necessários requisitos de habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação técnica e econômico-financeira, inclusive tendo seus objetivos sociais compatíveis com o objeto desta licitação.

4.2. A respeito do custo de operacionalização do sistema:

4.2.1. O Custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do licitante que pagará a BNC - Bolsa Nacional de Compras, provedora do Sistema Eletrônico, o equivalente aos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, consoante tabela fornecida/emitida pela entidade, nos termos do artigo 5º, inciso III, da Lei n.º 10.520/2002.

5. RESTRIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

5.1. É vedada a participação de pessoa física (quando for o caso de participação desta) e de pessoa jurídica nos seguintes casos:

5.1.1. Que tenham em comum os mesmos prepostos ou procurador.

5.1.2. Que estejam em estado de insolvência civil, sob processo de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, dissolução, fusão, cisão, incorporação e liquidação.

5.1.3 Impedidas de licitar com a Administração.

5.1.4 Suspensas temporariamente de participar de licitação e impedidas de contratar com a Administração.

5.1.5. Declaradas inidôneas pela Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes desta condição.

5.1.6. Servidor público ou empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes de seu quadro técnico sejam funcionários ou empregados públicos da Administração Pública Municipal Direta ou Indireta; (inciso III, art. 9º da Lei Federal nº 8666/93).

5.1.7. Empresas Estrangeiras não autorizadas a funcionar no País.

5.1.8. Empresas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

5.1.9. De licitantes que estiverem enquadradas, no que couberem, ao disposto no artigo 9º, seus incisos e parágrafos, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas posteriores atualizações;

5.1.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

5.2. Não será admitida a participação de empresas em consórcio.

5.2.1. A vedação à participação de interessados que se apresentam constituídos sob a forma de consórcio não terá prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcio 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 do edital, o que não se aplica no presente certame. Tendo em vista que é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, conforme se depreende do texto da lei 8.666/93, que em seu artigo 33º que atribui à Administração a prerrogativa de admissão de consórcios em licitações por ela promovidas, conclui-se que a vedação de constituição de empresas em consórcios, para o caso concreto, é o que melhor atende ao interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade. Essa decisão com relação a vedação à participação de consórcios visa exatamente afastar a restrição à competição, na medida em que a reunião de empresas que, individualmente, poderiam realizar o fornecimento do objeto, reduziria o número de licitantes.

5.3. Pessoas jurídicas que tenham sido declaradas inidôneas por ato do poder público ou que estejam impedidas de licitar, ou contratar com a administração pública, ou com qualquer de seus órgãos descentralizados. Para comprovação ou não se a empresa sofre sanção da qual decorra como efeito restrição ao direito de participar em licitações ou de celebrar contratos com a Administração Pública, será realizada análise através nos respectivos endereços eletrônicos dos órgãos supracitados, quais sejam:

5.3.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, ambos mantidos pela Controladoria Geral da União.

5.3.2. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

5.3.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa do Conselho Nacional de Justiça – CNJ.

5.3.4. Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF (<https://www3.comprasnet.gov.br/sicafweb/public/pages/consultas/consultarRestricaoContratarAdministracaoPublica.jsf>).

5.3.5. As certidões constantes nos subitens 5.3.1 a 5.3.3 serão consultadas através da Consulta Consolidada da Pessoa Jurídica, emitida via internet no sítio do <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>.

6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

6.1. Os interessados em participar deste certame deverão estar credenciados junto <https://bnc.org.br>.

6.2. A participação neste Pregão é exclusiva a microempreendedor individual, microempresas e empresas de pequeno porte, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos e que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

6.3. Tratando-se de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais que se enquadrem nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, e que não se encontrem em qualquer das exclusões relacionadas no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06, alterada pelas Leis Complementares 128/2008, 147/2014 e 155/2016 e Decretos 8.538/2015, 10.273/2020, deverão declarar no Sistema da BNC, no endereço eletrônico <https://bnc.org.br> o exercício do direito de preferência previsto em Lei.

6.4. Em caso de dificuldade no credenciamento junto ao sistema acima, os licitantes deverão entrar em contato com a Bolsa Nacional de Compras – BNC, fone/Whatsapp: (42) 3026-4550 – Ponta Grossa - PR, e-mail: contato@bnc.org.br.

6.5. A licitante que participar desta licitação, obriga-se a declarar, sob as penalidades da lei, a superveniência de fato impeditivo de sua habilitação.

6.6. A participação implica a aceitação integral dos termos deste Edital.

7. DO CREDENCIAMENTO

7.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto a <https://bnc.org.br>.

7.2. O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas a <https://bnc.org.br>, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

7.3. O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

a) Instrumento particular de mandato outorgando à operadora devidamente credenciada junto a <https://bnc.org.br>, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo que se encontra anexo a este edital (ANEXO IV)

8. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

8.1. O credenciamento no sistema licitações da <https://bnc.org.br> se dará da seguinte forma:

8.1.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada a <https://bnc.org.br>, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: <https://bnc.org.br>.

8.1.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas a <https://bnc.org.br>, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

8.1.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

8.1.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da <https://bnc.org.br>.

8.1.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a <https://bnc.org.br>, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.



8.1.6. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

8.2. A participação no Pregão Eletrônico através do Sistema do <https://bnc.org.br>, se dará da seguinte forma:

8.2.1. Por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observada data e horário limite estabelecido.

8.2.2. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

8.2.3 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.

8.2.4. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida através de uma corretora de mercadorias associada a Bolsa Nacional de Compras – BNC ou pelo telefone: (42) 3026-4550. A relação completa das corretoras de mercadorias vinculadas a Bolsa Nacional de Compras – BNC poderá ser obtida no site <https://bnc.org.br> acesso corretoras.

9. DA CONDUÇÃO DO CERTAME PELA PREGOEIRA

9.1. O certame será conduzido pela Pregoeira, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- 9.1.1. acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- 9.1.2. responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- 9.1.3. abrir as propostas de preços;
- 9.1.4. analisar a aceitabilidade das propostas;
- 9.1.5. desclassificar propostas indicando os motivos;
- 9.1.6. conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- 9.1.7. verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- 9.1.8. declarar o vencedor;
- 9.1.9. receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- 9.1.10. elaborar a ata da sessão;
- 9.1.11. encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- 9.1.12. abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

10. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos



Fis. 246/23

para o fim do recebimento das propostas, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

10.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

10.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

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

10.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

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

10.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação da pregoeira e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

11. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

11.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, **SEM A IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR** (vedada, inclusive, a inclusão de endereço, telefone e outras informações que possam de qualquer modo identificar o licitante) dos seguintes campos:

11.1.1. Descrição detalhada do objeto, em conformidade com a especificação do ANEXO I - Termo de Referência;

11.1.2. Lote ao qual o licitante pretende concorrer;

11.1.3. Valores unitário e total de cada item.

11.1.4. Marca

11.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

11.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos.

11.4. 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.

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

11.6. Declaração de que o proponente cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua Proposta de Preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório (edital).

11.7. O encaminhamento de Proposta de Preços pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua Proposta de Preços e lances.

11.8. Os preços propostos deverão estar de acordo com o quantitativo do bem cotado.

- 11.9. Os preços propostos deverão apresentar duas casas decimais após a vírgula.
- 11.10. A apresentação da Proposta de Preços implica na ciência clara de todos os termos do edital e seus anexos, em especial quanto à especificação dos bens e as condições de participação, competição, julgamento e formalização do contrato, bem como a aceitação e sujeição integral às suas disposições e à legislação aplicável, notadamente às Leis Federais nº 10.520/02 e 8.666/93.
- 11.11. Somente serão aceitas Propostas de Preços elaboradas e enviadas através do sistema, inclusive quanto aos seus anexos, não sendo admitido o recebimento pela Pregoeira de qualquer outro documento, nem permitido ao licitante fazer qualquer adendo aos entregues à Pregoeira por meio do sistema.
- 11.12. Será desclassificada a Proposta de Preços apresentada em desconformidade com este item.
- 11.13. Ao término dos lances, os valores unitários e totais NÃO poderão ser superiores aos valores orçados pela Administração, a qual se encontra disponível juntamente com o Edital.

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

- 12.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 12.2. A Pregoeira verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
- 12.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 12.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 12.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 12.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 12.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes.
- 12.5. A Pregoeira dará início à etapa competitiva no horário previsto no preâmbulo, quando, então, as licitantes poderão encaminhar lances.
- 12.6. Para efeito de lances, será considerado o valor unitário do Item.
- 12.6.1. Aberta a etapa competitiva, será considerado como primeiro lance a proposta inicial (não identificada). Em seguida as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do Sistema eletrônico, sendo a licitante imediatamente informada do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 12.6.2. As licitantes poderão ofertar lances sucessivos, desde que inferiores ao seu último lance registrado no Sistema, ainda que este seja maior que o menor lance já ofertado por outra(s) licitante.
- 12.7. Durante a sessão pública de disputa, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O Sistema não identificará o autor dos lances à Pregoeira nem aos demais participantes.
- 12.8. Será adotado para o envio de lances o modo de disputa "ABERTO E FECHADO", em que as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 12.9. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 15 (quinze) minutos e,



Fis 208/23
M
CEARA ICAPUI

após isso, será prorrogada automaticamente pelo Sistema quando houver lance ofertado nos últimos 10 (dez) minutos do período de duração da sessão pública.

12.10. Encerrado o prazo previsto no subitem 10.9, o Sistema abrirá oportunidade para que a licitante da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

12.11. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas neste Edital, poderão as licitantes dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de 03 (três) oferecer um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

12.12. Após o término dos prazos estabelecidos, o Sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

12.13. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida, haverá o reinício da etapa fechada, para que as demais licitantes, até o máximo de 03 (três), na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

12.14. Poderá a Pregoeira, auxiliada pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhuma licitante classificada na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

12.15. No caso de desconexão entre a Pregoeira e o Sistema no decorrer da etapa competitiva, o Sistema poderá permanecer acessível à recepção dos lances, retomando a Pregoeira, quando possível, sem prejuízos dos atos realizados.

12.16. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa, sendo reiniciada somente após comunicação expressa da Pregoeira aos participantes, através de mensagem no Sistema, divulgando data e hora da reabertura da sessão, no intervalo mínimo de 24h para o reinício da sessão.

12.17. Após o encerramento dos lances, o Sistema detectará a existência de situação de empate ficto. Em cumprimento ao que determina a Lei Complementar nº 123/06, alterada pelas Leis Complementares 128/2008, 147/2014 e 155/2016 e Decretos 8.538/2015, 10.273/2020, a microempresa, a empresa de pequeno porte e o microempreendedor individual que se enquadre nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007 e que ofertou lance de até 5% (cinco por cento) superior ao menor preço da arrematante que não se enquadre nessa situação de empate, será convocada pela Pregoeira, na sala de disputa, para, no prazo de até 05 (cinco) minutos, utilizando-se do direito de preferência, ofertar novo lance inferior ao melhor lance registrado, sob pena de preclusão.

12.18. O disposto no subitem 12.16 não se aplica quando a melhor oferta válida tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual ou cooperativa.

12.19. Não havendo manifestação da licitante, o Sistema verificará a existência de outra proponente em situação de empate, realizando o chamado de forma automática. Não havendo outra situação de empate, o Sistema emitirá mensagem, cabendo à Pregoeira dar por encerrada a disputa do item.

12.20. O Sistema informará a proposta de menor preço ao encerrar a fase de disputa.

13. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

13.1 Encerrada a etapa de negociação, a Pregoeira 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

ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUI



PREFEITURA MUNICIPAL DE ICAPUI
No caminho do desenvolvimento



anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

13.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

13.2.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

13.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

13.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

13.5. A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, via email pregaoeletronicopmi@gmail.com, no prazo de 24h (vinte e quatro horas), sob pena de não aceitação da proposta.

13.6. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pela Pregoeira por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pela Pregoeira.

13.7. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a Pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

13.8. Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

13.9. A Pregoeira poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

13.9.1. Também nas hipóteses em que a Pregoeira não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

13.10. No item reservado para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de a Pregoeira passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

13.11 A licitante não poderá cotar proposta com quantitativo do item inferior ao determinado no Edital, cabendo a Pregoeira recusar a proposta ofertada.

13.12. A licitante deverá declarar que se compromete a fornecer informações adicionais, solicitadas pela Pregoeira.

13.13 O preço total proposto deverá atender à totalidade da quantidade exigida do lote, não sendo aceitas as que contemplem apenas parte da execução do objeto.

13.14. A licitante deverá evitar que os valores globais extrapolem o número de 02 (duas) casas decimais após a vírgula. Caso isto ocorra, a Pregoeira estará

autorizado a adjudicar o objeto realizando arredondamentos a menor no valor cotado.

13.15. Nos preços propostos já estarão incluídas as despesas referentes a frete, tributos, encargos sociais e todos os demais ônus atinentes à entrega do produto/execução do objeto.

13.16. Na elaboração da proposta final, o preço cotado não poderá ultrapassar o limite máximo discriminado no Termo de Referência, presentes nos autos do processo em epígrafe.

13.17. No caso da licitante ser cooperativa que executará (entregará) o objeto da licitação através de empregados, a mesma gozará dos privilégios fiscais e previdenciários, pertinente ao regime das cooperativas, devendo a proposta apresentar exequibilidade no aspecto tributário e sujeitar-se ao mesmo regime de qualquer outro agente econômico.

13.18. Após a apresentação da proposta não caberá desistência.

13.19. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, a pregoeira verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

14. DA HABILITAÇÃO

14.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, a Pregoeira verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

14.1.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

14.1.1.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

14.1.1.2. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

14.1.1.4. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

14.1.1.5. Constatada a existência de sanção, a Pregoeira reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

14.1.1.6. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

14.2. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via e-mail (pregaoeletronicopm@gmail.com), no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.



FIC 051/23
R

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

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

14.4.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

14.5. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

14.5.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

14.5.1.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoeempreendedor.gov.br;

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

14.5.1.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência.

14.5.1.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores.

14.5.1.6. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

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

14.5.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

14.5.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

14.5.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação, em plena validade, poderá ser realizada mediante a apresentação da seguinte documentação:

a) No caso do cadastro de contribuintes estadual, através do Cartão de Inscrição Estadual ou Ficha de Inscrição Cadastral-FIC ou Documento de Identificação de Contribuinte;

b) No caso do cadastro de contribuintes municipal, através do Cartão de Inscrição Municipal, Alvará de Licença e Funcionamento ou Alvará de Localização e Funcionamento.

14.5.2.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante.

a) A Prova de regularidade com a Fazenda Federal, através da apresentação da

Certidão Conjunta Negativa ou Certidão Conjunta Positiva com efeitos de Negativa de Tributos e Contribuições Federais e Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal.

b) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Estadual deverá ser feita através de Certidão Negativa de Débitos Estaduais.

c) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Municipal deverá ser feita através de Certidão Negativa de Débitos Municipais.

14.5.2.4. Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, através de Certificado de Regularidade de Situação – CRS.

14.5.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

14.5.2.6. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição (art. 43 da Lei Complementar nº 123/06) e respectivas alterações dadas pela Lei Complementar 147/2014.

14.5.2.6.1. Havendo alguma restrição na Comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo tempo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada a vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério do Município de Icapuí, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa.

14.5.2.6.2. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem “14.5.2.6.1.”, implicará decadência do direito a contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultada ao Município de Icapuí, convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura ou revogar a licitação.

14.5.2.7. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente edital e em seus anexos.

14.5.2.8. A não apresentação de quaisquer documentos exigidos para a habilitação implicará na automática inabilitação da licitante.

14.5.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

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

14.5.3.1.1. A comprovação da boa situação financeira da licitante será aferida com base nos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e liquidez Corrente (LC), devendo apresentar resultados maiores que um (>1). A licitante deverá trazer os índices calculados, com a assinatura, nome e n.º do CRC do contador responsável pelos mesmos, através da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} > 1,00$$



LC=Ativo Circulante.....>1,00
..... Passivo Circulante

SG=Ativo Total..... > 1,00
Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo



14.5.3.1.1.1. O licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possui (capital mínimo ou patrimônio líquido) equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente. Esta exigência busca evitar empresas que assume compromissos superiores a sua capacidade operacional.

14.5.3.2. As licitantes com menos de 1 (um) ano de constituição, que ainda não tenham balanço de final de exercício, deverão apresentar Balanço de Abertura e/ou Demonstrações Contábeis envolvendo seus direitos, obrigações e patrimônio líquido relativos ao período de sua existência.

14.5.3.3. As empresas que adotem a Escrituração Contábil Digital, enviada ao Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, deverão apresentar as Demonstrações Contábeis, os Termos de abertura e encerramento e o Recibo de Entrega de Livro Digital emitidos pelo Sistema Validador do SPED.

14.5.3.4. Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo Distribuidor Judicial da sede da PROPONENTE, Justiça Ordinária.

14.5.3.5. Capital Social mínimo ou o valor do patrimônio líquido, igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor global a ser contratado, podendo a comprovação ser feita através da apresentação da Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede da licitante.

14.5.3.6. Certidão específica de seu registro na Junta Comercial do Estado, sede da licitante, não superior a 30 (trinta) dias.

14.5.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

14.5.4.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente ao objeto da licitação, através da apresentação de no mínimo, 01 (um) atestado de capacitação técnica fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatórios da capacidade técnica para atendimento do objeto da presente licitação, com a indicação dos produtos já ofertados.

14.5.4.2. - Não será aceito atestado emitido por empresa do mesmo grupo empresarial ou pelo próprio concorrente.

14.5.4.3. O atestado poderá ser diligenciado de acordo com o parágrafo 3º do art. 43, da Lei 8.666/93.

14.5.4.4. Alvará ou Licença Sanitária expedida pela autoridade sanitária municipal ou estadual da sede da licitante.

14.5.5. Declaração expressa de que atende ao disposto no Art. 7º, inciso XXXIII da CF/88, conforme modelo do Anexo III.

14.5.6. A licitante declarará (ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE INFORMAÇÕES ADICIONAIS) que se compromete a fornecer informações adicionais, solicitadas pela Pregoeira, como: laudos técnicos de análises do produto, catálogos, e outros, a qualquer tempo e/ou fase do processo licitatório, com finalidade de dirimir dúvida e instruir as decisões relativas ao julgamento.

14.5.7. A licitante declarará (ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE SÓCIO – AMBIENTAL) que atende aos



critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente, reconhecendo seu compromisso sócio ambiental, mantendo-se disponível à fiscalização pelos órgãos responsáveis.

14.5.8. Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo constante no ANEXO III.

14.5.9. A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração conforme modelo constante no deste edital (ANEXO III) para fins de habilitação para Empresas enquadradas como ME/EPP, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

14.6. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus anexos.

14.7. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

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

14.9. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

15. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

15.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico e deverá:

15.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

15.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

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

15.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta que vinculam a Contratada.

15.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

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

15.4. 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.

15.5. 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.

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

16. DO ENVIO DA DOCUMENTAÇÃO

16.1. Os documentos relativos à habilitação e a proposta da licitante vencedora devidamente ajustada, solicitados na seção 13 e 14 deste Edital, deverão ser encaminhados em originais ou cópias autenticadas juntamente com a original da proposta de preços, contendo as exigências deste edital, devidamente atualizada com o último lance, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da sessão pública virtual, juntamente com a proposta de preços escrita (anexo II) para o seguinte endereço:

MUNICÍPIO DE ICAPUÍ – CE
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
AV. 22 DE JANEIRO, 5183, CENTRO, ICAPUÍ, CEARÁ
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2023.11.27.01
A/C Pregoeiro (a)

16.2. Caso a empresa envie a documentação via "CORREIOS", solicitamos que a mesma dê preferência ao serviço de entrega mais rápido (ex. "SEDEX"), devendo ainda, identificar o (s) envelope (s) com o número do referido Pregão, para que o Setor Licitações possa transmitir a Pregoeira.

16.3. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro do prazo acima estabelecido acarretará nas sanções previstas neste Edital, podendo a Pregoeira convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

17. DOS RECURSOS

17.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de 15 (quinze) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

17.2. Havendo quem se manifeste, caberá a Pregoeira verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

17.2.1. Nesse momento a Pregoeira não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

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

17.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões, unicamente pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 03 (três) dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

17.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

17.5. Somente serão aceitas as peças de recurso confeccionadas em máquina datilográfica ou impressora eletrônica, em tinta não lavável, que preencham os seguintes requisitos:

17.5.1. O endereçamento a Pregoeira Oficial do Município de Icapuí-CE;

17.5.2. A identificação precisa e completa do autor e seu representante legal (acompanhado dos documentos comprobatórios) se for o caso, contendo o nome, prenome, estado civil, profissão, domicílio, número do documento de identificação, devidamente datada, assinada dentro do prazo editalício;

17.5.3. O fato, o fundamento jurídico de seu pedido, indicando quais os itens ou subitens contra razoados;

17.5.4. O pedido, com suas especificações.

17.6. Os recursos interpostos fora dos prazos não serão conhecidos.

17.7. A falta de interposição de recurso importará a decadência do direito de recurso e a Pregoeira adjudicará o objeto do certame ao vencedor, na própria sessão, propondo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

17.8. Na hipótese de interposição de recurso, a Pregoeira quando mantiver sua decisão, encaminhará os autos devidamente fundamentados à autoridade competente. (Art. 13, IV do Decreto Federal nº. 10.024/2019).

17.9. O recurso contra decisão da Pregoeira terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

17.10. Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, no interesse público, adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

17.11. O acesso à fase de manifestação da intenção de recurso será assegurado aos licitantes.

17.12. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

17.13. As petições recursais deverão estar devidamente assinadas por representante legalmente habilitado. Não serão admitidos recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela Licitante.

17.14. A decisão em grau de recurso será definitiva, e dela dar-se-á conhecimento as licitantes, no endereço eletrônico <http://www.icapui.ce.gov.br>, e ainda no campo próprio do sistema promotor, podendo ainda ser encaminhado no endereço de e-mail eletrônico, quando informado pelo recorrente na peça recursal.

18. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

18.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

18.1.1. 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.

18.1.2. 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.

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

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

19. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

19.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao Edital deverão ser enviados a Pregoeira, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura das propostas, exclusivamente por meio eletrônico, na plataforma "BNC - Bolsa Nacional de Compras" ou no endereço de e-mail pregaoeletronicopmi@gmail.com informando o número deste pregão no Sistema do <https://bnc.org.br/> e o órgão interessado. Além de CNPJ, Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimentos, se pessoa jurídica, ou CPF, se pessoa física, e disponibilizando as informações para contato (endereço completo, telefone, fax e e-mail).

19.2. Os esclarecimentos serão prestados pela Pregoeira, com auxílio da área interessada, por intermédio da autoridade competente, no prazo de 02 (dois) dias úteis, por meio de e-mail àqueles que enviaram solicitações.

19.3. Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do Edital do pregão, por meio eletrônico, na forma prevista no Edital, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

19.4. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritas por representante não legitimado legalmente, exceto se tratar de matéria de ordem pública.

19.5. Caberá a Pregoeira, auxiliada pela área interessada, e, quando for o caso, enviará a petição de impugnação para que a autoridade competente decida sobre a mesma no prazo de 02 (dois) dias úteis.

19.6. Acolhida a petição contra o ato convocatório, a decisão será comunicada aos interessados e será designada nova data para a realização do certame, exceto se a alteração não afetar a formulação das Propostas de Preços.

19.7. A pregoeira poderá solicitar manifestação técnica da assessoria jurídica ou de outros setores do órgão ou da entidade, a fim de subsidiar sua decisão.

19.8. As respostas às impugnações e pedidos de esclarecimentos aderem a este Edital tal como se dele fizessem parte, vinculando a Administração e as licitantes.

19.9. Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das Propostas de Preços.

20. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO DO RESULTADO DA LICITAÇÃO

20.1. A adjudicação dar-se-á pela Pregoeira quando não ocorrer interposição de recursos. Caso contrário, a adjudicação ficará a cargo da autoridade competente.

20.2. A homologação dar-se-á pela autoridade competente.

20.2.1. O titular da origem desta licitação se reserva o direito de não homologar ou revogar o presente processo por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado e mediante fundamentação escrita.

20.3. O Sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.



21. DA CONTRATAÇÃO

21.1. As obrigações decorrentes da presente licitação serão formalizadas por termo de contrato específico, celebrado entre ao Município de Icapuí, (doravante denominado Contratante), e o licitante vencedor (doravante denominado(a) contratado(a)), que observará os termos da Lei n.º 8.666/93, deste edital e demais normas pertinentes, cuja minuta foi submetida a exame prévio da assessoria jurídica do Município.

21.2. O licitante vencedor terá o prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da devida convocação, para celebrar o referido Contrato, nos moldes da minuta de contrato constante do Anexo V deste edital. Em caso de recusa injustificada, ser-lhe-á aplicado o disposto no item 32.7 deste instrumento convocatório.

21.3. Se o licitante vencedor não assinar o Termo de Contrato no prazo estabelecido é facultado ao Secretário convocar as licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação final das propostas, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada ou revogar a licitação.

21.4. Incumbirá à Contratante providenciar, à sua conta, a publicação do extrato do Contrato na imprensa oficial do município, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data. O mesmo procedimento se adotará com relação aos possíveis termos aditivos.

21.5. O licitante adjudicatário se obriga a manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação.

21.6. O Termo de Contrato só poderá ser alterado em conformidade com o disposto no art. 65 da Lei n.º 8.666/93 e suas alterações posteriores.

22. DO PRAZO DE DURAÇÃO DO CONTRATO

22.1. O prazo de execução terá vigência a partir da data da assinatura do contrato, até 31 de dezembro de 20XX.

23. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

23.1. A Contratante se obriga a proporcionar à Contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do Termo Contratual, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

23.2. Fiscalizar e acompanhar a execução do objeto contratual, bem como o pagamento das taxas e impostos, empregados e demais despesas necessárias ao bom andamento dos serviços.

23.3. Comunicar à Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do objeto contratual, diligenciando nos casos que exigem providências corretivas.

23.4. Providenciar os pagamentos à Contratada à vista das Notas Fiscais/Faturas devidamente atestadas pelo Setor Competente.

24. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

24.1. Executar o objeto do Contrato de conformidade com as condições e prazos estabelecidos no Pregão Eletrônico N° 2023.11.27.01, neste Termo Contratual e na proposta vencedora do certame.

24.2. Manter durante toda a execução do objeto contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Lei de Licitações.

ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUI



PREFEITURA DE ICAPUI
No caminho do desenvolvimento



- 24.3. Fornecer somente produtos que se enquadrem nas especificações neste Termo de Contrato.
- 24.4. Em caso de produtos fora das especificações e/ou do tipo não apropriado, a Contratada arcará com o ônus do fato.
- 24.5. A qualidade dos materiais/produtos, deverá ser rigorosamente àquele descrito na Ordem de Compra, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daquele, devendo a execução do objeto contratado ser efetuado dentro os requisitos de qualidade e segurança, em conformidade com às normas e padrões da ABNT e INMETRO, atender eficazmente às finalidades que dele(s) naturalmente se espera(m), conforme determina o Código de Defesa do Consumidor, atender às normas de Segurança e Medicina do Trabalho, do Ministério do Trabalho e Emprego, e, quando for o caso, às legislações específicas das Agências Reguladoras, do Ministério da Saúde, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e da Vigilância Sanitária e demais normas e legislação pertinente e em vigência.
- 24.6. A empresa deverá possuir o devido Alvará de Licença de Funcionamento e da Vigilância Sanitária.
- 24.7. Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza.
- 24.8. Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares da Contratante, porém sem qualquer vínculo empregatício com a Contratante.
- 24.9. Manter, ainda, os seus empregados identificados por crachá, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares do Contratante.
- 24.10. Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da Contratante.
- 24.11. Responder pelos danos causados diretamente à Administração do Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante o fornecimento do produto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.
- 24.12. Responder, ainda, por quaisquer danos causados diretamente a bens de propriedade do Contratante, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante o fornecimento do produto.
- 24.13. Efetuar a entrega do produto objeto da Ordem de Compra, de acordo com a necessidade e o interesse do Contratante, no prazo de 3 (três) dias úteis após o recebimento da Ordem de Compra expedida pelo do Setor de Compras.
- 24.14. Efetuar a troca dos produtos considerados sem condições de uso, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas do recebimento da comunicação expedida pelo Serviço de Almoxarifado.
- 24.15. Relatar ao Contratante toda e qualquer irregularidade observada em virtude do fornecimento e prestar prontamente todos os esclarecimentos que forem solicitados.
- 24.16. Facilitar a ação da fiscalização na inspeção dos serviços, prestando, prontamente, os esclarecimentos que forem solicitados pelo Contratante.
- 24.17. Pagar seus empregados no prazo previsto em lei, sendo também de sua responsabilidade o pagamento de todos os tributos que, direta ou indiretamente, incidam sobre os produtos contratados inclusive as contribuições previdenciárias fiscais e parafiscais, FGTS, PIS, emolumentos, seguros de acidentes de trabalho, etc, ficando excluída qualquer solidariedade do Município de Icapuí por eventuais autuações administrativas e/ou judiciais uma vez que a inadimplência do(a)

contratado(a), com referência às suas obrigações, não se transfere ao Município de Icapuí.

24.18. A entrega dos produtos deverá ser efetuada de acordo com o solicitado, e deverão ser entregues nas secretarias requisitante.

25. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO.

25.1. A execução de contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor designado da Secretaria contratante, o qual deverá atestar os produtos, a Nota Fiscal, quando comprovada a sua fiel e correta entrega.

25.2. Sem prejuízo da plena responsabilidade da empresa perante ao Município de Icapuí ou terceiros, a aquisição dos produtos estarão sujeitos a mais ampla e irrestrita fiscalização, a qualquer hora, em todas as etapas.

25.3. O Gestor do Contrato poderá recusar os produtos, desde que não estejam de acordo com as especificações do edital.

25.4. Ao Gestor do Contrato fica assegurado o direito de exigir o cumprimento de todos os itens constantes do Termo de Referência, da proposta da empresa e das cláusulas do contrato, além de rejeitar, totalmente ou em parte, qualquer produto que não esteja de acordo com as exigências, ou aquele que não seja comprovadamente sua origem, assim considerado como de boa qualidade.

26. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

26.1. A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões no quantitativo do objeto contratado, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, conforme o disposto no § 1º, art. 65, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

27. DA RESCISÃO DO CONTRATO

27.1. A rescisão contratual poderá ser:

- a) Determinada por ato unilateral e escrito da Contratante, nos casos enumerados nos incisos I a XII do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93;
- b) Amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;

27.2. Em caso de rescisão prevista nos incisos XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, sem que haja culpa da Contratada, será esta ressarcida dos prejuízos regulamentares comprovados, quando os houver sofrido;

27.3. A rescisão contratual de que trata o inciso I do art. 78 acarreta as consequências previstas no art. 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93.

28. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

28.1. A fatura relativa aos produtos devidamente entregues deverá ser apresentada ao Município de Icapuí, para fins de conferência e atestação da aquisição do produtos.

28.2. Caso a fatura acima referida seja devidamente aprovada pelo Município de Icapuí, o pagamento será efetivado em favor da Contratada, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, a contar da data da respectiva aprovação desta.

28.3. O pagamento será creditado em favor do contratado através de ordem bancária, contra qualquer banco indicado na proposta, devendo para isto, ficar explicitado o nome, número da agência e o número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

28.4. Para fazer jus ao pagamento, a contratada deverá apresentar com a Nota Fiscal, devidamente atestada pelo setor competente, a comprovação de sua situação regular perante a Fazenda Federal, Estadual, Municipal, com Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e CNDT, bem como quitação de impostos e taxas que porventura incidam sobre o serviço.

28.5. Nenhum pagamento será efetuado à empresa contratada, enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.

28.6. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

28.7. Os pagamentos ficarão sempre condicionados à disponibilidade de caixa.



29. DAS PENALIDADES

29.1. O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas no edital e no termo de contrato e das demais cominações legais.

29.2. A contratada ficará, ainda, sujeita às seguintes penalidades, em caso de inexecução total ou parcial do contrato, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas, garantida a prévia defesa:

I - Advertência, sanção de que trata o inciso I do art. 87, da Lei n.º 8.666/93, poderá ser aplicada nos seguintes casos:

- a) descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas na licitação;
- b) outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento dos serviços da Contratante, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

II - Multas (que poderão ser recolhidas em qualquer agência integrante da Rede Arrecadadora de Receitas Municipais, por meio de Documento de Arrecadação Municipal – DAM, a ser preenchido de acordo com instruções fornecidas pela Contratante):

- a) de 1,0% (um por cento) sobre o valor contratual, por dia de atraso na prestação dos serviços ou indisponibilidade do mesmo, limitada a 10% do mesmo valor;
- b) de 2,0% (dois por cento) sobre o valor contratual, por infração a qualquer cláusula ou condição do contrato, não especificada nas demais alíneas deste inciso, aplicada em dobro na reincidência;
- c) de 5,0% (cinco por cento) do valor contratual, pela recusa em corrigir qualquer serviço rejeitado, caracterizando-se a recusa, caso a correção não se efetivar nos 05 (cinco) dias que se seguirem à data da comunicação formal da rejeição;

III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Icapuí, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, depois do ressarcimento à Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

29.3. No processo de aplicação de penalidades é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, garantida nos prazos de 05 (cinco) dias úteis para as

sanções previstas nos incisos I, II e III do item 29.2 supra e 10 (dez) dias corridos para a sanção prevista no inciso IV do mesmo item.

29.4. O valor da multa aplicada deverá ser recolhido ao Tesouro Municipal no prazo de 05 (cinco) dias a contar da notificação ou decisão do recurso. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que o(a) contratado(a) fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito do(a) contratado(a), o valor devido será cobrado administrativamente ou inscrito como Dívida Ativa do Município e cobrado mediante processo de execução fiscal, com os encargos correspondentes.

29.5. As sanções previstas nos incisos III e IV do item 29.2 supra, poderão ser aplicadas às empresas que, em razão do contrato objeto desta licitação:

- praticarem atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;
- demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração Pública, em virtude de atos ilícitos praticados;
- sufrerem condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.

29.6. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 29.2 supra poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II do mesmo item, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

29.7. A licitante adjudicatária que se recusar, injustificadamente, em firmar o Contrato dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis a contar da notificação que lhe será encaminhada, estará sujeita à multa de 5,0% (cinco por cento) do valor total adjudicado, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis, por caracterizar descumprimento total da obrigação assumida.

29.8. As sanções previstas no item 29.7 supra não se aplicam às demais licitantes que, apesar de não vencedoras, venham a ser convocadas para celebrarem o Termo de Contrato, de acordo com este edital, e no prazo de 48 (quarenta e oito) horas comunicarem seu desinteresse.

30. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E ELEMENTO DE DESPESA

30.1. As despesas decorrentes da contratação correrão por conta das dotações orçamentárias nº

02.01.04.122.0002.2.003;	03.01.04.122.0007.2.008;
04.01.04.122.0002.2.010;	05.01.12.122.0002.2.015;
05.01.12.365.0009.2.031;	05.01.12.361.0009.2.023;
06.01.10.122.0002.2.037;	06.01.10.301.0012.2.043;
06.01.10.302.0012.2.046;	06.01.10.304.0014.2.060;
06.01.10.302.0012.2.047;	07.01.08.122.0015.2.056;
07.01.08.122.0002.2.052;	07.01.08.122.0015.2.054;
07.01.08.243.0015.2.059;	07.01.08.244.0016.2.064;
07.01.08.244.0016.2.065;	07.01.08.244.0015.2.061;
08.01.15.122.0002.2.073;	09.01.04.122.0002.2.082;
10.01.13.122.0002.2.093;	11.01.27.122.0002.2.100;
13.01.06.122.0002.2.108;	14.01.18.122.0002.2.111;

elemento de despesa nº 3.3.90.30.00.

31. DISPOSIÇÕES GERAIS

31.1. Qualquer cidadão poderá impugnar os termos do presente edital, por irregularidade, protocolizando o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, no endereço discriminado no preâmbulo deste edital, cabendo a Pregoeira decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

31.2. Decairá do direito de impugnar os termos do presente edital a licitante que não protocolizar o pedido, em conformidade com o disposto neste edital, até o terceiro dia útil que anteceder à data de realização do Pregão, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUI



- 31.3. A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não a impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.
- 31.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
- 31.5. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, atendidos os interesses públicos e o da Administração, sem comprometimento da segurança da Contratação. Os casos omissos poderão ser resolvidos pela Pregoeira durante a sessão.
- 31.6. O não atendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualidade e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão.
- 31.7. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente edital.
- 31.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, exclui-se o dia de início de contagem e inclui-se o dia do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal no Município, exceto quando for expressamente estabelecido em contrário.
- 31.9. A autoridade superior poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 49 da Lei n.º 8.666/93, não cabendo às licitantes direito a indenização.
- 31.10. Qualquer modificação neste edital será divulgada pela mesma forma que se deu ao texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 31.11. Na hipótese de não haver expediente na data marcada para o recebimento os envelopes contendo a documentação e proposta, a data da abertura ficará transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário anteriormente estabelecido.
- 31.12. Quaisquer dúvidas porventura existentes ou solicitações de esclarecimentos sobre o disposto no presente edital deverão ser objeto de consulta, por escrito, à Comissão Permanente de Licitação (endereço mencionado no Preâmbulo deste Edital), até 03 (três) dias correntes anteriores à data fixada para a realização do Pregão, que serão respondidas, igualmente por escrito, depois de esgotado o prazo de consulta, por meio de circular encaminhada somente aos que solicitaram esclarecimentos.
- 31.13. As impugnações referidas nos **itens 31.1 e 31.2** e os recursos mencionados no **item 17** deste edital, eventualmente interpostos, serão dirigidos a autoridade competente, por intermédio da Pregoeira, e protocolizados exclusivamente no endereço mencionado no Preâmbulo deste edital.
- 31.14. Cópias do edital e anexos serão fornecidas em meios digitais, gratuitamente, nos dias úteis, nos horários de atendimento ao público, das 08:00 às 12:00 horas, na sala da Comissão Permanente de Licitação, localizada na Avenida 22 de Janeiro, 5183, Centro, Icapuí-CE. Outras informações poderão ser obtidas, também, através do seguinte email: pregaeletronicopmi@gmail.com.
- 31.15. O objetivo social da empresa (CNAE) deverá obrigatoriamente guardar relação com o objeto da licitação, sob pena de sua desclassificação ou inabilitação.



31.16. A licitante vencedora, quando do fornecimento de materiais, deverá estar apta a emitir NOTA FISCAL ELETRÔNICA, não sendo possível o pagamento por outro meio.

31.17. Os interessados, ao participarem deste pregão, expressam, automaticamente, sua total concordância aos termos deste Edital, não podendo alegar, posteriormente, desinformações suas ou de seus representantes.

31.18. Os casos omissos serão resolvidos pela Pregoeira nos termos da legislação pertinente.

32. DO PADRÃO ÉTICO NO PROCESSO LICITATÓRIO

32.1. O Licitante deverá observar o mais alto padrão de conduta ética durante o processo de Licitação e na execução do Contrato, estando sujeito às sanções previstas na legislação brasileira.

32.2. A Pregoeira ou autoridade superior poderão subsidiar-se em pareceres emitidos por técnicos ou especialistas no assunto objeto desta licitação.

32.3 - Definições de práticas corruptivas compreendem os seguintes atos:

a) suborno: ato de oferecer, dar, receber ou solicitar indevidamente qualquer coisa de valor capaz de influenciar o processo de aquisição de bens ou serviços, seleção e contratação de consultores, ou a execução dos contratos correspondentes;

b) extorsão ou coação: tentativa de influenciar, por meio de ameaças de dano à pessoa, à reputação ou à propriedade, o processo de aquisição de bens ou serviços, seleção e contratação de consultores, ou a execução dos contratos correspondentes;

c) fraude: falsificação de informação ou ocultação de fatos com o propósito de influenciar o processo de aquisição de bens ou serviços, seleção e contratação de consultores, ou a execução dos contratos correspondentes em detrimento do Mutuário ou dos outros participantes do referido processo;

d) conluio: acordo entre os licitantes destinado a gerar ofertas com preços artificiais, não competitivos.

33. DO FORO

33.1. Fica eleito o foro da Comarca de Icapuí, Estado do Ceará, para dirimir toda e qualquer controvérsia oriunda do presente edital, que não possa ser resolvida pela via administrativa, renunciando-se, desde já, a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Icapuí-CE, 27 de novembro de 2023.

Carmem Júlia da Costa
Secretária de Administração e Finanças

PROCESSO Nº 054/2023

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2023.11.27.01



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETIVO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para suprir as necessidades das diversas secretarias e autarquias do município de Icapuí-CE.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 - A presente solicitação se dá pela necessidade de aquisição de gêneros alimentícios necessários para reposição do estoque do Almoxarifado com a finalidade de atender as demandas das Secretarias e Autarquias, visando manter o pleno funcionamento das atividades, no suporte das tarefas e ações operacionais. Atendendo dessa forma o princípio da eficiência, da legalidade como também da finalidade Pública.

2.2 - A quantidade e a descrição dos itens definida neste Termo de Referência foram realizadas pelas Secretarias e Autarquias.

2.3 - Os valores máximos de cada item foram definidos através dos menos preços obtidos dos orçamentos solicitados por esta Secretaria a três empresas distintas, que seguem em anexo.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. A prestação de serviços tem amparo legal disposto na lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, no decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, Decreto nº. 10.024/2019, na lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

4. ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS, QUANTITATIVOS E PREÇO MÁXIMO A SEREM ADQUIRIDOS.

4.1 – QUANTITATIVO GERAL

Item	Especificações	Unid.	Quant.	Vi. Unit.	Vi. Total
1	Abacate, madura, de 1º qualidade, in natura, tamanha média, casca sã, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	310	5,89	1.825,90
2	Abacaxi pérola, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e	Und	1200	6,08	7.296,00

ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUI



FIG 086/23
MUNICÍPIO DE ICAPUI
CEARÁ

	larvas				
3	Abóbora, madura, de 1° qualidade, in natura, tamanha média, casca sã, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	235	4,20	987,00
4	Achocolatado em pó, instantâneo, tradicional, a base de açúcar, cacau em pó e maltodextrina, embalagem contendo 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Und	1140	6,50	7.410,00
5	Açúcar cristal acondicionado em embalagens de polietileno de 1 kg cada, com registro no ministério da agricultura e data de fabricação e validade.	Kg	4070	4,15	16.890,50
6	Adoçante aspecto físico liquido transparente, ingredientes sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes, tipo dietético, com bico dosador, embalagem plástica com 100ml	Und	140	5,79	810,60
7	Açafrão, da terra em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em envelopes plásticos contendo 250gr cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. o produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e biológicos (coliformes fecais, bacillus cereus, stafilococcus aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto. produto fabricado por processo certificado segundo as normas ISO 9000.	Pct	50	9,08	454,00
8	Alface, verde, nova de 1° qualidade, in natura folhas sã, sem rupturas, acondicionada em embalagem transparente e	Und	700	3,75	2.625,00

ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUÍ



	resistente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal. embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos				
9	Alho in natura, de 1ª qualidade, sem réstia, bulbo inteiro, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, livre de parasitas e larvas. Tamanho médio. Devem ser sãs, sem rupturas e pancadas na casca.	Kg	372	32,32	12.023,04
10	Amido de milho, pacote com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido	Pct	190	10,63	2.019,70
11	Apresentado tipo misto, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente	Kg	245	21,03	5.152,35
12	Arroz parbolizado, longo, fino, tipo 1, 1000g, embalado em saco de polietileno com nº de registro no MS. O prazo de validade mínimo deverá ser de 08 meses a partir da data de entrega.	Kg	480	5,11	2.452,80
13	Arroz branco, classe longo fino, tipo 1, subgrupo não parbolizado, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno original do fabricante, resistente e transparente, com 1 kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, deve ter procedência nacional e ser de safra corrente, informações do fabricante, especificação do produto, data de validade e lote, estampados na embalagem.	Kg	1148	4,47	5.131,56
14	Aveia em flocos finos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, embalagem contendo 250g, com data de fabricação e validade.	Und	470	5,67	2.664,90
15	Azeite de oliva extra virgem, prensa a frio, fabricado a partir de	Und	105	29,43	3.090,15

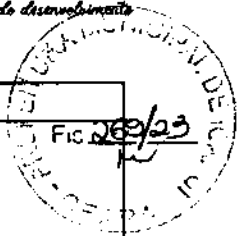
ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUI



Fig 263/23

	matéria prima de qualidade, apresentando cor, aroma e características comuns ao produto, em embalagem de vidro, conteúdo de 500 ml, contendo no rótulo registro, nome e endereço do fabricante, lote, informação nutricional, data de fabricação e validade.				
16	Banana maçã, de primeira, in natura, kg, apresentando 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	Kg	1100	10,76	11.836,00
17	Banana prata de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitos, amassões e sinais de apodrecimento	Kg	1260	5,17	6.514,20
18	Batata doce, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	770	5,18	3.988,60
19	Batata inglesa, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	876	6,27	5.492,52
20	Bebida láctea, com polpa de fruta, sabores variados, embalagem de plástico atóxica com 1L	Lt	920	5,09	4.682,80
21	Beterraba, sem folhas, de 1º qualidade, com casca sã, sem ruptura, tamanho médio, acondicionado em embalagem	Kg	650	5,06	3.289,00

ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUÍ



	transparente e resistente				
22	Biscoito doce sem recheio sabores variado, tipo rosquinha, embalagem de 400g de polietileno transparentes impermeáveis e lacrados. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, sal, estabilizante lecitina de soja, aroma artificial, corante caramelo, fermento químico. Data de fabricação e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto	Pct	1100	4,74	5.214,00
23	Biscoito doce sem recheio sabores variado, tipo amanteigado, embalagem de 400g de polietileno transparentes impermeáveis e lacrados. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, soro de leite, sal, estabilizante lecitina de soja (ins 322), aroma artificial, fermento químico (bicarbonato de sódio ins 500ii e bicarbonato de amônio ins 503ii). Com de fabricação e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	Pct	2244	6,64	14.900,16
24	Biscoito doce sem recheio tipo maisena: ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido	Pct	1220	6,00	7.320,00

ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUÍ



	fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulante ácido láctico e aromatizante. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Embalagem de 400g de polietileno, impermeáveis e lacrados. Deve constar na embalagem a data de validade e fabricação do produto				
25	Biscoito Maria, natural e chocolate, pacotes com 400 gramas, com 3 embalagens individuais. Prazo de validade de no mínimo 12 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Pct	1172	6,30	7.383,60
26	Biscoito recheado, sabores variados, ausência de gordura trans, pacote com 140 gramas, prazo de validade de no mínimo 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	Pct	680	2,59	1.761,20
27	Biscoito recheado, sabores variados, ausência de gordura trans, pacote com 56 gramas, prazo de validade de no mínimo 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	Pct	640	1,29	825,60
28	Biscoito salgado, tipo cream cracker, sem gordura trans, à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pacotes com 400g, c/ 3 embalagens individuais, prazo de validade de no mínimo 12 meses, c/ data de fabricação não superior a 30 dias	Pct	2810	6,02	16.916,20
29	Bisteca bovina, in-natura, livre de pele ou glândulas, apresentação congelada, embalagem no dia da entrega.	Kg	500	31,97	15.985,00
30	Café puro em pó forte,	Pct	3990	6,67	26.613,30

ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUÍ



	embalagem dupla em alumínio e papel cartão, embalado a vácuo, tipo bebida mole/exportação, com selo de pureza da ABIC. Prazo de validade de no mínimo 12 meses c/ data de fabricação não superior a 30 dias. PCT de 250g				
31	Caldo de galinha, com no mínimo 50g, caixa contendo 24 unidades, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Cx	298	4,28	1.275,44
32	Caldo de legumes, com no mínimo 50g, caixa contendo 24 unidades, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Cx	98	4,63	453,74
33	Caldo para culinária, de carne, com no mínimo 50g, caixa contendo 24 unidades, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Cx	98	15,36	1.505,28
34	Canela em pó, embalagem, contendo no mínimo 10 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Und	35	4,23	148,05
35	Carne bovina tipo musculo cubos e congelada descrição completa: carne proveniente de machos de espécie bovina jovens, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em cubos. características: - gerais: durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). a carne bovina em cubo resfriada no corte músculo deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. organolépticas: aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie,	Kg	50	32,02	1.601,00

ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUI



	sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; tipo de corte: característico da peça, embalagem de 1kg				
36	Carne de frango congelada tipo "sassami". corte de frango em filé tipo "sassami". produto deve seguir a legislação vigente (portaria nº210 de 10/11/98 do sda/dipoa). registro do sif. aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. rotulagem obrigatória (rdc nº.360/359 de 23/12/03, rdc nº.259 de 20/09/02, rdc nº.123 de 13/05/04 e portaria nº 210 de 10/11/98 mapa, lei nº10.674). embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto.	Kg	50	18,31	915,50
37	Carne bovina em bife, resfriada, patinho, acém ou alcatara, de primeira, sem osso, embalagem em PVC transparente ou saco plástico transparente	Kg	1270	32,85	41.719,50
38	Carne bovina salgada, tipo charque, dianteiro, sem nitrito e nitrato, capa de gordura inferior a 30%, acondicionada em embalagem apropriada.	Kg	100	47,68	4.768,00
39	Carne bovina-costela, resfriada, de primeira, embalagem em PVC transparente ou saco plástico transparente	Kg	600	32,01	19.206,00
40	Carne de sol, resfriada, sem osso	Kg	650	47,42	30.823,00
41	Carne moída, musculo ou coxão duro, resfriada, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas ou larvas, embalagem em PVC transparente ou saco plástico transparente.	Kg	1145	30,38	34.785,10
42	Carne suína, in-natura, livre de pele ou glândulas, apresentação congelada, embalamento no dia da entrega.	Kg	200	21,73	4.346,00

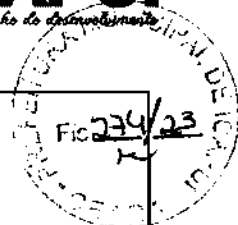
ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUÍ



R. Nº 23/23
MUNICÍPIO DE ICAPUÍ

43	Catchup tradicional, embalagem, contendo no mínimo 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Und	510	4,55	2.320,50
44	Cebola, sem réstia, tamanho médio, nova de 1º qualidade, com casaca sã, sem rupturas, acondicionada em embalagem resistente e transparente	Kg	1015	4,45	4.516,75
45	Cebolinha e coentro "cheiro verde", de primeira, molho, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	1732	14,94	25.876,08
46	Cenoura inteira crua, tamanho médio, não amassada, com odor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	911	5,65	5.147,15
47	Cereal para alimentação infantil: de arroz com probiótico, tendo na sua composição, farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibasico, sulfato de zinco, fumarato ferroso), vitaminas (c, niacina, vit. b ¹ , vit. b 6, ácido fólico, vit d1) e aromatizante de vanilina, em latas de 230 gramas.	Pct	450	7,41	3.334,50
48	Cereal para alimentação infantil: de milho com probiótico, tendo na sua composição, farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibasico, sulfato de zinco, fumarato ferroso), vitaminas (c, niacina, vit. b ¹ , vit. b6, ácido fólico, vit d1) e aromatizante de vanilina, em pacote de 400 gramas.	Pct	210	7,37	1.547,70
49	Chá de camomila caixa com 10 unidades	Cx	115	4,53	520,95
50	Chá de canela caixa com 10 unidades	Cx	58	3,94	228,52
51	Chá de capim-santo caixa com 10 unidades	Cx	115	4,73	543,95
52	Chá de erva doce caixa com 10 unidades	Cx	103	4,80	494,40
53	Chá de erva-cidreira caixa com 10 unidades	Cx	115	4,63	532,45

ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUÍ



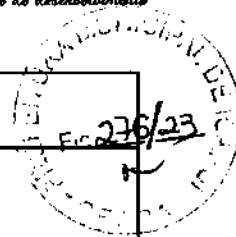
54	Chuchu de 1ª qualidade, apresentando cor e características naturais ao produto, tamanho e ponto de amadurecimento médio, casca sã, sem rachaduras, amassados e/ou batidas, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	790	4,57	3.610,30
55	Colorífico (colorau), pacote com no mínimo 100g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	Pct	952	1,87	1.780,24
56	Cravo da Índia, embalagem com 10 gramas, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	Und	105	3,89	408,45
57	Creme de leite, tradicional, apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, embalagem com no mínimo 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Und	530	3,61	1.913,30
58	Ervilha, reidratadas, em conserva, com no mínimo 200g, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Und	205	4,15	850,75
59	Extrato de tomate concentrado, contendo ingredientes tomate e açúcar, isento de sujidades e fermentação, embalagem de no mínimo 340g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Und	220	3,96	871,20
60	Farinha de mandioca torrada, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, tipo 1, validade mínima 6 meses, c/ data de fabricação não superior a 30 dias	Kg	450	6,23	2.803,50
61	Farinha de milho flocada com no mínimo 500g, com identificação do produto	Und	1220	2,49	3.037,80
62	Farinha de trigo especial, sem,	Kg	250	5,94	1.485,00

ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUÍ



	fermento tipo 1, contendo glúten, produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, deve ter aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de				
63	Farinha de trigo especial, com fermento, tipo 1, contendo glúten, produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, deve ter aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de	Kg	120	6,38	765,60
64	Farinha Láctea, sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten, embalagem 210g	Pct	820	5,26	4.313,20
65	Farinha, de rosca, seca, fina, ligeiramente torrada, de cor amarelada, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Pacote de 500g	Pct	100	8,73	873,00
66	Fermento em pó químico, embalagem com 250 g, com identificação do produto, identificação de fabricante, data de fabricação e validade.	Und	50	5,78	289,00
67	Feijão cariquinho, tipo 1, novo, constituído de grão inteiros, pacote de 1kg, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, com identificação do	Kg	470	7,86	3.694,20

ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUÍ



	produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido				
68	Feijão de corda, tipo 1, novo, constituído de grão inteiros, pacote de 1kg, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material teroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido	Kg	220	7,86	1.729,20
69	Feijão preto, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material teroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Kg	250	8,38	2.095,00
70	Fígado bovino, resfriado, livre de pele ou glândulas, apresentação congelada, embalagem no dia da entrega	Kg	100	19,90	1.990,00
71	Flocos cereais (cevada e aveia) instantânea com vitaminas e sais minerais, embalagem com no mínimo 210 gramas, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Pct	380	7,93	3.013,40
72	Folha de louro, seca, embalagem contendo no mínimo 04g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Und	60	3,15	189,00
73	Frango, abatido, in-natura, resfriado, com cor, cheiro e características próprias do produto. embalagem no dia da entrega.	Kg	900	14,06	12.654,00
74	Fubá de milho, com no mínimo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Pct	160	5,27	843,20
75	Goiaba vermelha, não amassada, tamanho médio. Em excelente estado higiênico sanitário. Adquirida em Kg.	Kg	1080	6,36	6.868,80

ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUI



RECIBO Nº 233/23
MUNICÍPIO DE ICAPUI

76	logurte, natural, com sabores diversos, rico em nutrientes, embalagem com no mínimo 900 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	Und	600	7,09	4.254,00
77	Laranja de primeira, in natura, tipo pêra, apresentando 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	Kg	1150	4,27	4.910,50
78	Leite condensado, tradicional, embalagem com 395g, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Pct	330	5,26	1.735,80
79	Leite em pó integral instantâneo, rico em vitamina A, C e D e ferro, isento de sacarose, embalagem com no mínimo 400g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade	Pct	2064	13,88	28.648,32
80	Leite em pó integral, pacote com 200g, embalagem inviolada, livre de impurezas, microorganismos e que possam comprometer a saúde humana	Pct	1400	6,31	8.834,00
81	Leite UHT Integral, ingredientes: leite integral, estabilizante tripolifosfato de sódio, difosfato de sódio e ortofosfato de sódio, não contendo glúten, esterilizado, embalagem tetra pak de 1l, deve constar na embalagem a data de fabricação e lote	Lt	1500	6,07	9.105,00
82	Leite UHT Semidesnatado, com teor de gordura de 1,5% a 1,8% produzido a partir de matéria prima de qualidade, livre de contaminação, apresentando características, cor e aroma naturais ao produto. Embalagem tetra pak de 1l, com rótulo contendo especificações do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação,	Lt	850	7,36	6.256,00

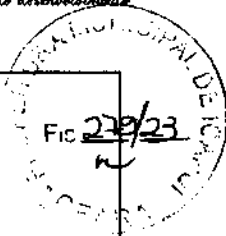
ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUI



278/23
ICAPUI - CE

	prazo de validade e lote				
83	Linguiça calabresa: resfriada, defumada, em embalagem plástica á vácuo padronizada de 1kg.	Kg	50	27,99	1.399,50
84	Linguiça suína	Kg	200	20,30	4.060,00
85	Manga de 1ª qualidade, coité, jasmim ou rosa, apresentando cor e características naturais ao produto, casca sã e sem rachaduras, tamanho e ponto de amadurecimento médio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	1050	5,44	5.712,00
86	Maça de primeira, in natura, vermelho, nacional, apresentando grau de maturação tal que lhe permanece suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	695	11,95	8.305,25
87	Macarrão tipo espaguete, massa de sêmola pasteurizada, fina, amarelo claro, à base de farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico de 1ª qualidade, tempo de cozimento 7 a 9 min, pacote de 500g.	Pct	1496	5,75	8.602,00
88	Macaxeira, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	1300	6,83	8.879,00
89	Maionese tradicional, embalagem com no mínimo 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Und	490	7,59	3.719,10
90	Mamão de primeira, in natura, tipo formosa, apresentando 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	Kg	2640	5,41	14.282,40
91	Maracujá de primeira, apresentado grau de maturação	Kg	1200	9,87	11.844,00

ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUÍ



	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				
92	Margarina vegetal com sal, embalagem com 500 g, com identificação do produto, identificação de fabricante, data de fabricação e validade	Und	1924	5,80	11.159,20
93	Maxixe de primeira qualidade, apresentando 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	Kg	20	5,31	106,20
94	Melancia de 1ª qualidade, apresentando cor e características naturais do produto, tamanho e ponto de amadurecimento médio, apresentando casca sã, sem rachaduras, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	1240	5,11	6.336,40
95	Melão, de primeira, in natura, apresentando 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	Kg	1560	5,12	7.987,20
96	Milho de canjica amarelo, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, de 500g	Pct	100	6,69	669,00
97	Milho de pipoca, de 1ª qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso adicionado em embalagem plástica, PCT com 500g	Pct	412	3,58	1.474,96
98	Milho verde de primeira, in natura,	Und	1200	3,14	3.768,00

ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUI



Fig 280/23
M
15

	com ausência de sujidades, parasitas e larvas				
99	Milho verde em conserva, grãos inteiros, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, embalagem com no mínimo 200g, com de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Und	230	6,01	1.382,30
100	Mortadela tipo mista / porco / frango, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente	Kg	245	12,33	3.020,85
101	Óleo comestível de girassol, obtido da mistura de óleos de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, embalado de 900 ml	Und	130	11,33	1.472,90
102	Óleo comestível, vegetal de soja, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina e acondicionado em embalagem plástica tipo pet, contendo no mínimo 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Und	493	7,73	3.810,89
103	Ovos, classe A, vermelho, embalagem contendo 30 unidades, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade	Bdj	577	26,79	15.457,83
104	Orégano em folhas secas minimamente processadas, obtido de espécimes vegetais genuínos, grãos sãos e limpos, de coloração verde pardacenta, com cheiro aromático e sabor próprio, isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalado em saco plástico contendo 100 g cada. o produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e biológicos (coliformes fecais, bacillus cereus, stafilococcus aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto. produto fabricado por processo	Pct	50	4,28	214,00

R

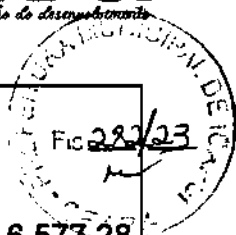
ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUÍ



Fig 281/23

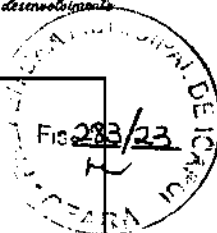
	certificado segundo as normas ISO 9000				
105	Pão de forma, pacote com 500 gramas, superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, antimoho, embalado em saco plástico PVC atóxico, com validade mínima de 05 dias a contar da data de entrega	Pct	1450	8,49	12.310,50
106	Pão tipo hot dog, pacote com 10 unidades gramas, superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, antimoho, embalado em saco plástico PVC atóxico, com validade mínima de 05 dias a contar da data de entrega	Pct	1748	8,02	14.018,96
107	Peito de frango congelado com adição de água de no máximo de 6%, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	Kg	1250	20,52	25.650,00
108	Peixe em posta, tipo cioba, dentão, ariacó ou gualúba em filé, embalagem, em filme PVC transparente ou saco plástico transparente	Kg	200	41,74	8.348,00
109	Pepino, de primeira, apresentando grau de maturação que permita a suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	70	5,18	362,60
110	Pimenta de cheiro	Kg	50	8,14	407,00
111	Pimenta do reino	Kg	10	34,67	346,70

ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUÍ



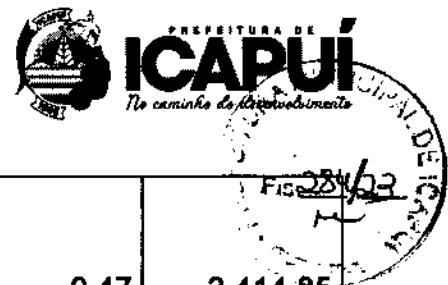
112	Pimentão verde, de primeira, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	956	6,88	6.577,28
113	Polpa de fruta sabor SABORES VARIADOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA NO ATO DA COMPRA, deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas. Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Lista de ingredientes, Conteúdo líquido, Identificação da origem social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município, Número de Registro no Ministério da Agricultura (MAPA), Prazo de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade e Informação Nutricional. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC No 259, de 20/09/2002 - ANVISA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 - ANVISA. As	Pct	4290	13,90	59.631,00

ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUÍ



	embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 500g (05 sachês).				
114	Presunto, fatiado, resfriado, a base de carne suína ou peru, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente	Kg	285	34,06	9.707,10
115	Proteína de soja texturizada, vários sabores, embalagem com 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade	Pct	260	5,47	1.422,20
116	Queijo ralado tipo parmesão, tradicional, com 50g. embalado em plástico apropriado, inviolável, com validade mínima de 02 meses	Und	40	5,72	228,80
117	Queijo tipo coalho fatiado, embalagem plástica, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade	Kg	352	34,73	12.224,96
118	Queijo tipo mussarela fatiado, embalagem plástica, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade	Kg	360	38,01	13.683,60
119	Refrigerante a base de cola, com aroma natural, sabor suave, embalagem contendo no mínimo 02 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade	Und	1288	9,50	12.236,00
120	Refrigerante a base de guaraná, com aroma natural, sabor suave, embalagem, contendo 2 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade	Und	1288	7,86	10.123,68
121	Refrigerante a base de limão, com aroma natural, sabor suave, embalagem contendo 2 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade	Und	1240	6,82	8.456,80
122	Refrigerante a base laranja, com aroma natural, sabor suave, embalagem contendo 2 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade	Und	1240	8,30	10.292,00

ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUI



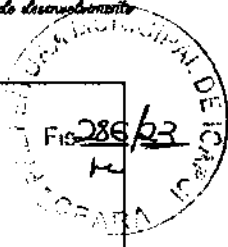
123	Repolho roxo, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes	Kg	255	9,47	2.414,85
124	Repolho verde, de primeira, sem casca protetora, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidade, parasitas e larvas	Kg	295	6,68	1.970,60
125	Requeijão cremoso tradicional copo peso líquido 200ml	Copo	100	9,44	944,00
126	Sal refinado, iodado, para consumo doméstico, PCT contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Kg	197	1,78	350,66
127	Salsicha hot dog resfriada, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente	Kg	315	10,37	3.266,55
128	Sardinha em lata, com óleo de soja comestível, embalagem com no mínimo 130g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Lata	200	6,71	1.342,00
129	Suco de fruta concentrado sabor variados (acerola, caju, maracujá, goiaba e uva) com conservantes e sem adição de açúcar, com no mínimo 500 ml e rendimento mínimo de 2 litros. embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	Und	1750	4,54	7.945,00
130	Suco concentrado industrializado - sabor variados pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. não contendo glúten, não fermentado, não	Und	130	4,48	582,40

ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUI



	alcoólico e em garrafas plásticas. Sem adição de açúcar. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem da data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da saúde. Embalagem de 500 ml. período de validade de no mínimo 1 ano				
131	Tangerina de primeira, in natura, tipo pêra apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	520	7,51	3.905,20
132	Tempero completo, sem pimenta, embalagem contendo 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Und	335	4,17	1.396,95
133	Tomate salada, de primeira, apresentando grau de maturação que permita a suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	1010	11,04	11.150,40
134	Tomate in natura, de primeira, apresentando grau de maturação que permita a suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	305	9,26	2.824,30
135	Uva Itália, de primeira, in natura, apresentando 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	Kg	150	11,94	1.791,00
136	Vinagre de maçã, ingredientes: fermentado acético de maçã hidratada, sem aditivos essenciais, sem conservantes, não contendo glúten, com acidez	Und	180	5,43	977,40

ESTADO DO CEARÁ
MUNICÍPIO DE ICAPUI



	mínima de 4,2%, acondicionado em embalagem plástica resistente, de 750 ml, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote				
--	---	--	--	--	--

4.2 - DIVISÃO POR SECRETARIA/ÓRGÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Item	Especificações	Und	Sec	CEI	FUND	Quant Total	VI. Unit	VI. Total
1	Achocolatado em pó, instantâneo, tradicional, a base de açúcar, cacau em pó e maltodextrina, embalagem contendo 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Und	40	0	0	40	6,50	260,00
2	Açúcar cristal acondicionado em embalagens de polietileno de 1 kg cada, com registro no ministério da agricultura e data de fabricação e validade.	Kg	100	0	0	100	4,15	415,00
3	Adoçante aspecto físico liquido transparente, ingredientes sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes, tipo dietético, com bico dosador, embalagem plástica com 100ml	Und	10	0	0	10	5,79	57,90
4	Alho in natura, de 1ª qualidade, sem réstia, bulbo inteiro, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, livre de parasitas e larvas. Tamanho médio. Devem ser sás, sem rupturas e pancadas na casca.	Kg	5	0	0	5	32,32	161,60
5	Arroz branco, classe longo fino, tipo 1, subgrupo não parbolizado, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno original do fabricante, resistente e transparente, com 1 kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, deve ter procedência	Kg	60	0	0	60	4,47	268,20

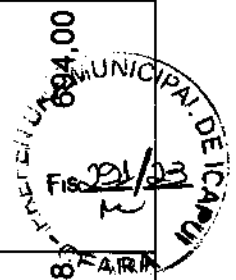
28/03
 PREFEITURA MUNICIPAL DE ICAPUI - CE

10	Café puro em pó forte, embalagem dupla em alumínio e papel cartão, embalado a vácuo, tipo bebida mole/exportação, com selo de pureza da ABIC. Prazo de validade de no mínimo 12 meses c/ data de fabricação não superior a 30 dias. PCT de 250g	Pct	80	0	0	0	80	6,67	533,60
11	Carne bovina tipo musculo cubos e congelada descrição completa: carne proveniente de machos de espécie bovina jovens, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em cubos. características: - gerais: durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponervoses). a carne bovina em cubo resfriada no corte músculo deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. organolépticas: aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; tipo de corte: característico da peça, embalagem de 1kg	Kg	50	0	0	50	32,02	1.601,00	
12	Carne de frango congelada tipo "sassami". corte de frango em filé tipo "sassami". produto deve seguir a legislação vigente (portaria nº210 de 10/11/98 do sda/dipoa). registro do sif. aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e	Kg	50	0	0	50	18,31	915,50	

PREFEITURA MUNICIPAL DE ICAPUÍ
 28/03/2013

R

21	Chá de erva doce caixa com 10 unidades	Cx	10	0	0	0	10	4,80	48,00
22	Chá de erva-cidreira caixa com 10 unidades	Cx	10	0	0	0	10	4,63	46,30
23	Colorífico (colorau), pacote com no mínimo 100g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	Pct	20	0	0	0	20	1,87	37,40
24	Farinha de mandioca torrada, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, tipo 1, validade mínima 6 meses, c/ data de fabricação não superior a 30 dias	Kg	20	0	0	0	20	6,23	124,60
25	Farinha de milho flocada com no mínimo 500g, com identificação do produto	Und	20	0	0	0	20	2,49	49,80
26	Feijão cariquinho, tipo 1, novo, constituído de grão inteiros, pacote de 1kg, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material teroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido	Kg	20	0	0	0	20	7,86	157,20
27	Feijão de corda, tipo 1, novo, constituído de grão inteiros, pacote de 1kg, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material teroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido	Kg	20	0	0	0	20	7,86	157,20
28	Leite em pó integral instantâneo, rico em vitamina A, C e D e ferro, isento de sacarose, embalagem com no mínimo 400g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade	Pct	50	0	0	0	50	13,88	694,00



R,

29	Macarrão tipo espaguete, massa de sêmola pasteurizada, fina, amarelo claro, à base de farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico de 1ª qualidade, tempo de cozimento 7 a 9 min, pacote de 500g.	Pct	30	0	0	0	30	5,75	172,50
30	Mamão de primeira, in natura, tipo formosa, apresentando 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	Kg	30	0	0	0	30	5,41	162,30
31	Margarina vegetal com sal, embalagem com 500 g, com identificação do produto, identificação de fabricante, data de fabricação e validade	Und	20	0	0	0	20	5,80	116,00
32	Melancia de 1ª qualidade, apresentando cor e características naturais do produto, tamanho e ponto de amadurecimento médio, apresentando casca sã, sem rachaduras, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	30	0	0	0	30	5,11	153,30
33	Melão, de primeira, in natura, apresentando 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	Kg	30	0	0	0	30	5,12	153,60
34	Óleo comestível, vegetal de soja, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina e acondicionado em embalagem plástica tipo pet, contendo no mínimo 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Und	10	0	0	0	10	7,73	77,30



21

35	Ovos, classe A, vermelho, embalagem contendo 30 unidades, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade	Bdj	10	0	0	10	26,79	267,90
36	Pão tipo hot dog, pacote com 10 unidades gramas, superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, antimofa, embalado em saco plástico PVC atóxico, com validade mínima de 05 dias a contar da data de entrega	Pct	20	0	0	20	8,02	160,40
37	Pimentão verde, de primeira, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	3	0	0	3	6,88	20,64
38	Polpa de fruta sabor SABORES VARIADOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA NO ATO DA COMPRA, deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas. Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Devem constar no mínimo as seguintes informações:	Pct	30	0	0	30	13,90	417,00



(Handwritten signature)

	Denominação de venda do produto, Lista de ingredientes, Conteúdo líquido, Identificação da origem social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município, Número de Registro no Ministério da Agricultura (MAPA), Prazo de validade ou prazo máximo para consumo do produto congelado, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade e Informação Nutricional. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC No 259, de 20/09/2002 – ANVISA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 - ANVISA. As embalagens primárias de 100g deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado com capacidade de 500g (05 sachês).									
39	Presunto, fatiado, resfriado, a base de carne suína ou peru, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente	Kg	30	0	0	30	34,06	1.021,80		
40	Queijo tipo coalho fatiado, embalagem plástica, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade	Kg	30	0	0	30	34,73	1.041,90		
41	Queijo tipo mussarela fatiado, embalagem plástica, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade	Kg	30	0	0	30	38,01	1.140,30		
42	Sal refinado, iodado, para consumo doméstico, PCT contendo 1kg, com	Kg	5	0	0	5	1,78	8,90		

12/12/23
 PREFEITURA MUNICIPAL DE ICAPUI

	identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido																				
43	Tempero completo, sem pimenta, embalagem contendo 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Und	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	41,70
44	Tomate salada, de primeira, apresentando grau de maturação que permita a suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	55,20
45	Vinagre de maçã, ingredientes: fermentado acético de maçã hidratada, sem aditivos essenciais, sem conservantes, não contendo glúten, com acidez mínima de 4,2%, acondicionado em embalagem plástica resistente, de 750 ml, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote	Und	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	54,30
Valor Total																					
																				15.732,92	

SECRETARIA DE SAÚDE

Item	Especificações	Und	Sec	Hosp	CRI	PSF	CAPS	Visa	Quant Total	VI. Unit	VI. Total
1	Abacate, madura, de 1ª qualidade, in natura, tamanho média, casca sã, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	0	80	0	0	0	0	80	5,89	471,20

R.



2	Abacaxi pérola, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Und	0	150	0	0	0	0	0	0	150	6,08	912,00
3	Abóbora, madura, de 1ª qualidade, in natura, tamanha média, casca sã, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	0	130	0	0	0	0	0	0	130	4,20	546,00
4	Achocolatado em pó, instantâneo, tradicional, a base de açúcar, cacau em pó e maltodextrina, embalagem contendo 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	Und	0	150	0	0	0	0	0	0	150	6,50	975,00
5	Açúcar cristal acondicionado em embalagens de polietileno de 1 kg cada, com registro no ministério da agricultura e data de fabricação e validade.	Kg	100	600	150	500	130	150	150	1630	4,15	6.764,50	
6	Adoçante aspecto físico líquido transparente, ingredientes sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes, tipo dietético, com bico dosador, embalagem plástica com 100ml	Und	0	40	0	0	20	0	0	60	5,79	347,40	



7	Açafrão, da terra em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em envelopes plásticos contendo 250gr cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. o produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e biológicos (coliformes fecais, bacillus cereus, stafilococcus aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto. produto fabricado por processo certificado segundo as normas ISO 9000.	Pct	0	50	0	0	0	0	50	9,08	454,00
8	Alface, verde, nova de 1º qualidade, in natura folhas sã, sem rupturas, acondicionada em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal. embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos	Und	0	400	0	0	0	0	400	3,75	1.500,00



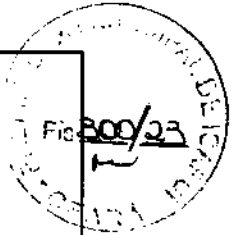
9	Alho in natura, de 1ª qualidade, sem réstia, bulbo inteiriço, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, livre de parasitas e larvas. Tamanho médio. Devem ser sãs, sem rupturas e pancadas na casca.	Kg	0	100	0	0	0	0	0	0	100	32,32	3.232,00
10	Arroz parbolizado, longo, fino, tipo 1, 1000g, embalado em saco de polietileno com nº de registro no MS. O prazo de validade mínimo deverá ser de 08 meses a partir da data de entrega.	Kg	0	450	0	0	30	0	0	0	480	5,11	2.452,80
11	Arroz branco, classe longo fino, tipo 1, subgrupo não parbolizado, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno original do fabricante, resistente e transparente, com 1 kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, deve ter procedência nacional e ser de safra corrente, informações do fabricante, especificação do produto, data de validade e lote, estampados na embalagem.	Kg	0	450	0	0	30	0	0	0	480	4,47	2.145,60



12	Aveia em flocos finos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, embalagem contendo 250g, com data de fabricação e validade.	Und	0	100	0	0	20	0	120	5,67	680,40
13	Azeite de oliva extra virgem, prensa a frio, fabricado a partir de matéria prima de qualidade, apresentando cor, aroma e características comuns ao produto, em embalagem de vidro, conteúdo de 500 ml, contendo no rótulo registro, nome e endereço do fabricante, lote, informação nutricional, data de fabricação e validade.	Und	0	50	0	0	0	0	50	29,43	1.471,50
14	Banana prata de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitos, amassões e sinais de apodrecimento	Kg	0	230	0	0	0	0	230	5,17	1.189,10



15	Batata doce, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	0	250	0	0	0	0	0	0	0	250	5,18	1.295,00
16	Batata inglesa, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	0	350	0	0	0	0	0	0	0	350	6,27	2.194,50
17	Beterraba, sem folhas, de 1° qualidade, com casca sã, sem ruptura, tamanho médio, acondicionado em embalagem transparente e resistente	Kg	0	80	0	0	0	0	0	0	0	80	5,06	404,80
18	Biscoito doce sem recheio sabores variados, tipo amanteigado, embalagem de 400g de polietileno transparentes impermeáveis e lacrados. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não	Pct	100	950	0	0	0	0	0	0	0	1130	6,64	7.503,20



(Handwritten signature)

