

ESTADO DO CEARÁ



PREFEITURA MUNICIPAL DE **PEREIRO**

PROCESSO LICITATÓRIO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0309.01/2026-SRP

UNIDADE(S) ADMINISTRATIVA(S)

SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO

ORGÃO GERENCIADOR

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE.

DOTACAO:

UNIDADE ADMINISTRATIVA	DOTAÇÃO
SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO	10.10.13.392.0307.2.052.0000 - Cultura e Turismo - Custeio Administrativo.
	10.10.13.392.0307.2.053.0000 - Apoio e Fortalecimento da Banda de Música, Grupos de Coral, Dança, Folclore e Outras Atividades Cult.
ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.00 Material de consumo.	

DATA DE EMISSÃO: 03 DE SETEMBRO DE 2026.

DATA DA ABERTURA: 17 DE SETEMBRO DE 2026.

HORÁRIO: 09:00 HORAS.

UNIDADE(S):	ORDENADOR (A) DE DESPESAS
SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO	DANIEL MARTINS DE FREITAS

SETEMBRO – 2026



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0309.01/2026-SRP.

**LICITAÇÃO DO MENOR PREÇO POR LOTE VISANDO
O REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER ÀS
NECESSIDADES DA SECRETARIA DE CULTURA E
TURISMO DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE**

O MUNICÍPIO DE PEREIRO, Estado do Ceará, através da SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO, torna público para conhecimento dos interessados que, na data, horário e local abaixo previstos, abrirá licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO (SISTEMA REGISTRO DE PREÇO) do tipo MENOR PREÇO POR LOTE, para atendimento do objeto desta licitação, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, observadas as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/21, na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, Lei Complementar 147/2014, subsidiariamente pela Decreto Municipal nº 310, de 22/03/2023 sob a função de impulsionar o processo, o Pregoeiro ERMILSON DOS SANTOS QUEIROZ.

DATA, HORÁRIO E LOCAL:

OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTAS serão recebidos em sessão pública marcada para:

LOCAL DO PREGÃO: www.licitacaopereiro.com.br - processos.brconectado.com.br - Acesso Identificado no link "acesso público".

INICIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 09h00min, do dia 04 DE SETEMBRO DE 2026.

FIM DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 08h00min, do dia 17 DE SETEMBRO DE 2026;

INICIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE LANCES: 09h00min, do dia 17 DE SETEMBRO DE 2026.

Horários de Brasília.

DATA DE ABERTURA

DIA 17 DE SETEMBRO DE 2026;

ÀS 09HS00MIN;

Endereço do Setor de Licitações, localizada na Rua Marta Silveira Maciel, nº 04, Centro - Pereiro/CE - CEP 63460-000. www.licitacaopereiro.com.br - processos.brconectado.com.br.

1.0- DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1- O PREGÃO ELETRÔNICO-SRP será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do Sistema de Pregão Eletrônico da **BR CONECTADOS**;

1.2- Os trabalhos serão conduzidos por funcionário do órgão licitante, denominada Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo eletrônico de compras constante da página eletrônica: www.licitacaopereiro.com.br - processos.brconectado.com.br.

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



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



- ANEXO I** - ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS/TERMO DE REFERÊNCIA
ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO
ANEXO IV - MODELO DE PROCURAÇÃO
ANEXO V - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
ANEXO VI - MINUTA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

ESPÉCIE: PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS

VALIDADE DA ATA: 12 (DOZE) MESES.

ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:

Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal n.º 14.133/21, ou para solicitar esclarecimentos e providências sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido, no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, em campo específico no sítio eletrônico www.licitacaopereiro.com.br - processos.brconectado.com.br pelo qual serão respondidos os esclarecimentos solicitados, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

1.3 - DO OBJETO

1.3.1- A presente licitação tem como objeto o REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE

1.4 DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO- DA PARTICIPAÇÃO

1.4.1- O interessado deverá observar as datas e os horários limites previstos para a inscrição e cadastramento e a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa.

1.4.2- Poderão participar desta Licitação qualquer firma individual ou sociedade, regularmente estabelecida no país, cujo contrato social abarque o objeto desta licitação e que satisfaça todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos – para as estrangeiras que não funcionem no país, documentos equivalentes devem atestar atenção as mesmas exigências.

1.4.2.1- Para tanto, as empresas deverão se credenciar, de forma direta ou através de empresas associados à plataforma BR CONECTADOS (através do site www.licitacaopereiro.com.br - processos.brconectado.com.br ou telefone (81) 3877-1397, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas, onde apresentarão proposta e todos os documentos exigidos credenciamento e oportuna habilitação.

1.4.3- A participação neste certame importa ao proponente a irrestrita e irretratável aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos, e ainda, na aceitação de que deverá fornecer o objeto em perfeitas condições de uso e em acordo com as características técnicas exigidas.

1.4.4- Cada licitante terá um único representante nesta licitação que, por sua vez, somente poderá representar uma única empresa licitante.

2.0- DAS RESTRIÇÕES E CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1- RESTRIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E CONDIÇÕES:



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



2.1.1- Não poderá participar empresa declarada inidônea ou cumprindo pena de suspensão, que lhes tenham sido aplicadas, por força da Lei de Licitações.

2.1.2- Empresas concomitantes que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras coligadas ou subsidiárias entre si, e Empresas estrangeiras que não apresentem os documentos equivalentes aos aqui exigidos;

2.1.3- Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que esteja suspensa de licitar e/ou declarada inidônea pela Administração Pública ou impedida legalmente;

2.1.4- Não será admitida a participação de interessados sob forma de consórcio ou grupo de empresas;

2.1.5- Empresas que se adequem a qualquer um dos impedimentos contidos no Artigo 14 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.1.6- Poderão participar deste Pregão Eletrônico os licitantes que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto ao sistema eletrônico de licitações adotado;

2.1.7- Para participação na licitação, os interessados deverão credenciar-se junto ao sistema eletrônico da BR CONECTADOS, para então cadastrar sua proposta até horário fixado neste Edital. Para cadastrar-se junto ao sistema eletrônico o licitante deve entrar em contato com o site www.licitacaopereiro.com.br - processos.brconectado.com.br.

2.1.7- O provedor do sistema eletrônico poderá cobrar pelos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação nos termos do regulamento do sistema;

2.1.8- A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração para fins de Credenciamento/habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, informar sua condição, assim como no campo próprio da Proposta de Preços, para fazer valer o direito de prioridade do desempate.

2.2- DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO/ DA APLICAÇÃO DOS ARTIGOS 47 E 48 DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006:

2.2.1- Poderão participar desta licitação, os interessados (PESSOAS JURÍDICAS) que atendam a todas as exigências constantes neste procedimento licitatório e em seus anexos.

2.2.1.1 A participação nesta licitação não será restrita às Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados (cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei nº 11.488/07 e pessoa física ou empresário individual enquadrados nas situações previstas no art. 3º da Lei Complementar nº 123/06). De acordo com o estabelecido no art. 49 daquela Lei Complementar.

2.2.2- Será concedido as MICROEMPRESAS os benefícios assegurados pelos Artigos 42, 43, 44, 45 e 46 da Lei Complementar 123/2006 e suas alterações.

3.0- DO REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME/ DO CREDENCIAMENTO ATRAVÉS DA PLATAFORMA BR CONECTADOS

3.0.1- O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) abrir as propostas de preços;
- d) analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) declarar o vencedor;



- i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) elaborar a ata da sessão com o auxílio eletrônico;
- k) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando à aplicação de penalidades previstas na legislação.

3.0.2- A participação do licitante no Pregão Eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BR CONECTADOS, sendo que o cadastro pode ser realizado diretamente no site, ocasião em que a plataforma irá entrar em contato com a empresa interessada no sentido de solicitar documentos para conferência dos dados prestados. Após, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, a licitante deverá manifestar pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

3.0.2.1- 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.

3.0.3- 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 BR CONECTADOS.

3.0.4- 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 BR CONECTADOS ou ao Município de Pereiro-CE a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.0.5- 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.

3.0.6- 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;

3.0.7- Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida diretamente junto a BR CONECTADOS, através dos contatos: (81) 38771397; www.licitacaopereiro.com.br - processos.brconectado.com.br.

3.0.8- 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, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação.

3.1 DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA DE LICITAÇÕES/ DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1.1- As pessoas jurídicas deverão cadastrar operador devidamente credenciado junto ao sistema, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema de compras;

3.1.2- A participação do licitante resulta no pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital;

3.1.3- 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;

3.1.4- 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 do provedor do sistema;



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



3.1.5- 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 plataforma eletrônica a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

3.1.6- 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 (SRP);

3.1.7- A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente cadastramento para participar do pregão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observada data e horário limite estabelecidos;

3.1.8- 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;

3.1.9- Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida junto a BR CONECTADOS;

3.1.10 A partir do horário previsto no Edital e no sistema para cadastramento e Encaminhamento da proposta inicial de preço e documentos de habilitação, terá início à sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas;

3.1.11- Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor;

3.1.12- O fornecedor poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o item/lote;

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

3.1.14- Fica a critério do Pregoeiro a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante, mesmo que antes do início da disputa de lances, observadas as regras do sistema;

3.1.15- Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes;

3.1.16- No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados;

3.1.17- Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, através de mensagem eletrônica (e-mail) divulgando data e hora da reabertura da sessão;

3.1.18- A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante Aviso de Fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período do lance

3.1.18.1- Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e o horário estabelecidos para o recebimento das propostas, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o respectivo preço, acompanhada das declarações exigidas neste Edital, quando cabíveis, ficando a apresentação dos documentos de habilitação previstos nos itens

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



4.7 a 5.6 deste Edital condicionada à convocação do licitante provisoriamente vencedor, após o encerramento da fase de julgamento e classificação das propostas, na forma estabelecida neste Edital.

3.1.18.2- O envio da proposta e das declarações exigidas nesta etapa ocorrerá exclusivamente por meio do sistema eletrônico, mediante a utilização de chave de acesso e senha do licitante.

3.1.18.3- As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar os documentos de habilitação exigidos neste Edital quando convocadas, na condição de licitante provisoriamente vencedora, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, hipótese em que será assegurado o tratamento favorecido previsto no art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006.

3.1.18.4- 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.

3.1.18.5- Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e as declarações anteriormente inseridas no sistema, observadas as funcionalidades disponibilizadas pela plataforma eletrônica.

3.1.18.6- Não será estabelecida, nesta etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, a qual somente ocorrerá após a realização da fase de lances e dos procedimentos de julgamento e negociação, quando cabíveis.

3.1.18.7- A proposta do licitante melhor classificado será disponibilizada para avaliação do Pregoeiro após o encerramento da fase de lances, observados os procedimentos de julgamento e negociação previstos neste Edital. Os documentos de habilitação previstos nos itens 4.7 a 5.6 serão apresentados posteriormente, exclusivamente pelo licitante provisoriamente vencedor, quando convocado pelo Pregoeiro, na forma e no prazo estabelecidos neste Edital.

MODOS DE DISPUTA E ENVIO DE LANCES

3.1.19- **ABERTO E FECHADO** - No modo de disputa aberto e fechado, a etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de quinze minutos.

3.1.20- Encerrado o prazo previsto, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada;

3.1.21- Encerrado o prazo, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo;

3.1.21.1- Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.

3.1.21.2- Encerrados os prazos estabelecidos, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.

3.1.21.3- Na ausência de lance final e fechado classificado, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa.

3.1.21.4- Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos da Lei n. 14.133/21.

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



3.1.22 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no Artigo 14 da Lei Federal nº 14.133/2021.;

3.1.23-Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

3.1.23.1 - O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (DUAS) HORAS, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

3.1.23.2 - O Pregoeiro também solicitará ao licitante melhor classificado o mesmo conteúdo da proposta especificada no item anterior, a proposta em formato em word ou excel via e-mail, para a confecção dos termos de adjudicação e homologação, Ata de Registro de Preços (quando for o caso) e Contratos, visando dar mais celeridade.

3.1.23.3 – Após o encerramento da fase de julgamento e classificação das propostas, o Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (DUAS) HORAS, envie a documentação de habilitação prevista no item 5 - EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO do edital.

3.1.24- O não cumprimento do envio dos documentos da propostas adequadas/documentos complementares (caso seja necessário) dentro do prazo acima estabelecido acarretará nas sanções previstas em lei e neste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente;

3.1.25- Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta/habilitação ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor;

3.1.26- Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação;

3.1.27- Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta/habilitação ou lance de menor preço;

3.1.28- Quando for constatado o empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da LC 123/2006 e suas alterações, o Pregoeiro aplicará os critérios para o desempate em favor ME/EPP (Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas). Após o desempate, poderá o Pregoeiro ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja o valor de referência definido pela administração pública.

3.2 DA PROPOSTA DE PREÇOS NO SISTEMA ELETRÔNICO

3.2.1- O licitante deverá encaminhar, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sua proposta de preços, no prazo, data e horário previstos neste Edital, observadas as especificações e demais condições estabelecidas no instrumento convocatório.

3.2.2- A critério da licitante caso necessário poderá anexar arquivo documentos de habilitação (item 5.0) e a de “proposta escrita” junto à proposta eletrônica, e alertamos que a inserção de informação no campo do preenchimento da proposta eletrônica contendo as informações da empresa aplicará na desclassificação da mesma;



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



3.2.3- O encaminhamento da proposta de preços pelo sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta e os lances apresentados.

3.2.4- No preenchimento da proposta eletrônica deverão obrigatoriamente ser informadas, no campo próprio, as especificações, **marcas**, quantidades, valores unitários e totais dos produtos ofertados, a não inserção de arquivos ou informações contendo as especificações e **as marcas dos produtos** neste campo, implicará na desclassificação do licitante, face à ausência de informação suficiente para classificação da proposta;

3.2.5- Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias;

3.2.6- Na hipótese do licitante ser ME/EPP será necessário a informação desse regime fiscal no campo próprio da Proposta de Preços sob pena do licitante enquadrado nesta situação não utilizar dos benefícios do direito de preferência para o desempate, conforme estabelece a Lei Complementar 123/2006 e suas alterações posteriores.

4.0 DA PROPOSTA DE PREÇOS ESCRITA

4.1- O licitante não poderá cotar proposta com quantitativo inferior ao determinado pelo edital;

4.2- Nos preços propostos já estarão incluídas as despesas referentes aos custos de operacionalização do sistema eletrônico, frete, tributos e demais ônus atinentes à realização do objeto;

4.3 Na proposta escrita, deverá conter:

a) Os valores dos impostos já deverão estar computados no valor do produto;

b) O prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias;

c) Especificação completa dos lotes/itens oferecido com informações técnicas que possibilitem a sua completa avaliação, totalmente conforme descrito no ANEXO I, deste Edital;

d) Data e assinatura do Representante Legal da proponente;

e) **Marca dos produtos**, conforme anexo I.

4.4- Atendidos todos os requisitos, será(ão) considerada(s) vencedora(s) a(s) licitante(s) que oferecer(em) os lances **NO REGIME DE MENOR PREÇO POR LOTE**;

4.5- Os serviços/itens cotados deverão estar inclusos todos os custos e demais despesas e encargos inerentes ao produto até sua entrega no local fixado pela administração;

4.6- Serão desclassificadas as propostas que:

4.6.1- Conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor;

4.6.2- Contenham mais de 02 (duas) casas decimais em seus valores unitários;

4.6.3- Sejam incompletas, isto é, não contenham informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação Dos lotes/itens licitado;

4.6.4- Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexecutáveis, por decisão do Pregoeiro;

4.6.5- Ocorrendo discordância entre os valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos.

4.6.6- Não indicar a **marca** do produto cotado.

4.6.7- Contiverem vícios insanáveis;

4.6.8- Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

4.6.9- Apresentarem preços inexecutáveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

4.6.10- Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

4.6.11- Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanáveis.

4.6.12.- A inexecutabilidade da proposta de preços somente será declarada após a

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



realização de diligência prévia pelo Pregoeiro, oportunidade na qual será assegurado ao licitante o direito de demonstrar a previsão de seus custos através do contraditório e da ampla defesa.

4.6.12.1 – Para fins de comprovação da exequibilidade de que trata o subitem anterior, o licitante convocado poderá apresentar, no prazo estabelecido pelo Pregoeiro, documentos como:

- a) Planilha simplificada de composição de custos e margem de lucro;
- b) Notas fiscais recentes de aquisição de produtos diretamente de fabricantes, distribuidores ou atacadistas;
- c) Contratos vigentes ou cartas de anuência de produtores rurais locais (especialmente para itens de hortifrúti);
- d) Comprovação de desonerações fiscais ou benefícios tributários específicos (como o regime do Simples Nacional).

4.6.12.2 – Tratar-se de licitação para aquisição de bens comuns, é expressamente vedada a desclassificação automática ou sumária de propostas com base exclusiva em limites percentuais matemáticos mínimos, sendo inaplicável ao apresentar certa presunção de inexecuibilidade descrita no art. 59, § 4º, da Lei nº 14.133/2021 (restrita por lei a obras e serviços de engenharia)."

4.7- DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.7.1- Os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados da seguinte forma:

4.7.1.1- Em originais ou publicação em Órgão Oficial, ou, ainda, por qualquer processo de cópia autenticada em Cartório, ou servidor público municipal com o carimbo, desde que apresente o original exceto para a garantia, quando houver, cujo documento comprobatório deverá ser exibido exclusivamente em original;

4.7.1.2- Dentro do prazo de validade, para aqueles cuja validade possa se expirar. Na hipótese do documento não conter expressamente o prazo de validade, deverá ser acompanhado de declaração ou regulamentação do órgão emissor que disponha sobre a validade do mesmo. Na ausência de tal declaração ou regulamentação, o documento será considerado válido pelo prazo de 30 (trinta) dias, a partir da data de sua emissão;

4.7.1.3- Preferencialmente, rubricados e numerados sequencialmente, na ordem deste Edital, da primeira à última página, de modo a refletir seu número exato;

5 - EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO: Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

5.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

5.1.2 - 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;

5.1.3 - No caso de sociedade simples: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrados pelo Registro Civil de Pessoas Jurídicas, ou Órgão Equivalente, do domicílio sede do licitante;

5.1.4 - No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país: decreto de autorização expedido pelo órgão competente; os atos constitutivos das empresas licitantes deverão estar acompanhados dos demais documentos aditivos e modificativos do seu texto podendo ser substituídos, preferencialmente, pela respectiva consolidação;

5.1.5 - No caso de sociedade por ações: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrados pela Junta Comercial do domicílio sede do licitante;



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



5.1.6 - No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

5.1.7 - 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.portaldoempreendedor.gov.br.

5.1.8 - Cópia de documento oficial com foto E CPF, de Sócio Administrador ou do titular da empresa ou outro documento oficial de identificação com foto válido na forma da lei.

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

5.2 - PROVA DE INSCRIÇÃO NA:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual (FIC) ou municipal, conforme o caso, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

5.3 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

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

a) A comprovação de regularidade para com a **Fazenda Federal** deverá ser feita através da Certidão de regularidade de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), emitidas pela Receita Federal do Brasil na forma da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014.

b) A comprovação de regularidade para com a **Fazenda Estadual** deverá ser feita através de Certidão Consolidada Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Estadual;

c) A comprovação de regularidade para com a **Fazenda Municipal** deverá ser feita através de Certidão Consolidada Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Municipal.

5.3.2- Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, através de Certificado de Regularidade de Situação – CRS e;

5.3.3- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão de regularidade, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, conforme Lei 12.440, de 07 de julho de 2011.

5.4- QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

5.4.1 Apresentação de no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica de fornecimento executados, obrigatoriamente pertinente e compatível com o objeto desta licitação, expedido por entidade pública ou privado, usuária dos produtos em questão, comprovando que forneceu, satisfatoriamente, o objeto deste edital ou outro semelhante, bem como prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso. Somente serão considerados válidos os atestados com timbre da entidade expedidora e com identificação do nome completo do emitente. O atestado deverá ser datado e assinado por pessoa física identificada pelo nome e cargo exercido na entidade, estando às informações sujeitas à conferência pelo Pregoeiro/Agente de Contratação ou quem este indicar.

a) No atestado de capacidade técnica deverá estar descrito expressamente os itens cuja execução ou entrega foram realizadas.

b) Poderá, facultativamente, vir acompanhado junto ao atestado de capacidade técnica para comprovação ao que dispõe o item 14.4.1 “a”, instrumento de nota fiscal e/ou contrato respectiva ao qual o atestado faz vinculação.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



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

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

5.5 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

5.5.1 Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica – Lei nº 14.133, de 2021, artigo 69, caput, inciso II;

5.5.2 - Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais devidamente registrado no órgão competente;

a) A documentação exigida acima estará restrita ao último exercício social, no caso de empresas constituídas há menos de dois anos.

b) No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial de abertura referentes ao período de existência da sociedade, devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial do domicílio da Licitante, assinado pelo sócio-gerente ou diretor e pelo contador ou outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

c) É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

5.6 - OUTRAS EXIGÊNCIAS:

5.6.1 Declarações complementares: A proponente deverá declarar em documento único;

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

b) Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição Federal;

c) Inexiste quaisquer fatos impeditivos de sua habilitação e que a mesma não foi declarada inidônea por Ato do Poder Público Municipal, ou que esteja temporariamente impedida de licitar, contratar ou transacionar com a Administração Pública de Pereiro ou quaisquer de seus órgãos descentralizados (inciso III e IV do artigo 156 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021);

d) Não possui funcionário público no quadro societário da empresa;

e) Está adequada à Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) – Lei nº 13.709/2018;

f) Conhece na íntegra o Edital, está ciente e concorda com as condições impostas nele e em seus anexos, ao passo que se submete às condições nele estabelecidas, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

g) Atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (artigo 63, I, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021);

h) Declara que o cálculo do valor da contratação considera taxa de risco compatível com o objeto da licitação e com os riscos atribuídos ao contratado.

5.6.2 A licitante deverá fornecer, a título de informação, número de telefone, fax, e pessoa de contato, preferencialmente local. A ausência desses dados não a tornará inabilitada.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



6.0- DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS

6.1- Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura das propostas, exclusivamente por meio sítio eletrônico www.licitacaopereiro.com.br - processos.brconectado.com.br, informando o número deste pregão.

6.1.1- Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal n.º 14.133/21, ou para solicitar esclarecimentos e providências sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido, no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, em campo específico no sítio eletrônico www.licitacaopereiro.com.br - processos.brconectado.com.br pelo qual serão respondidos os esclarecimentos solicitados, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

6.2- As respostas aos esclarecimentos formulados serão encaminhadas aos interessados, através do respectivo e-mail.

6.2.1- Até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar o presente Edital, mediante petição por escrito, protocolizada no sítio eletrônico www.licitacaopereiro.com.br - processos.brconectado.com.br;

6.3- Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente;

6.4- Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando no sistema eletrônico sua intenção de recorrer, quando oportunizado pelo Pregoeiro, no prazo de até 15 (quinze) minutos, com registro da síntese das suas razões, sendo-lhes facultado juntar memoriais no prazo de 3 (três) dias. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente;

6.5- A falta de manifestação imediata e motivada no momento e tempo estipulado durante a licitação importará a preclusão do direito de recurso;

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

6.7- Os recursos contra decisões do Pregoeiro não terão efeito suspensivo;

6.8- O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

7.0- DOS PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS

7.1- O Pregão será realizado na forma eletrônico.

7.2- O julgamento da licitação será realizado em apenas uma fase, sendo dividido em duas etapas somente para fins de ordenamento dos trabalhos, e obedecerá ao critério do **Menor PREÇO POR LOTE**.

7.2.1- A etapa de classificação de preços compreenderá a ordenação das propostas de todos os licitantes, a classificação inicial das propostas passíveis de ofertas de lances verbais, a oferta de lances verbais dos licitantes proclamados para tal a classificação final das propostas e exame da aceitabilidade da proposta da primeira classificada, quanto ao objeto e valor;

7.2.2- A etapa de habilitação, declaração do licitante vencedor e adjudicação compreenderá a verificação e análise dos documentos conforme item: 5.0, do licitante classificado em primeiro lugar, relativamente ao atendimento das exigências constantes do presente edital, bem como a declaração do licitante considerado vencedor do certame e a adjudicação, sendo esta última feita caso não ocorra interposição de recurso.

7.3- A adjudicação dar-se-á pelo pregoeiro quando não ocorrer interposição de recursos. Caso contrário, a adjudicação ficará a cargo da autoridade competente;

7.4- Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



competente homologará o procedimento licitatório.

7.5- O Município de PEREIRO se reservará ao direito de efetuar diligências visando confirmar as informações apresentadas pelo licitante sobre as características dos serviços ofertados. Caso sejam encontradas discrepâncias entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta. Se inexeqüíveis, este fato implicará na desclassificação da proposta da licitante.

8.0- DO TERMO DE CONTRATO

8.1- Sem prejuízo do disposto na Lei n.º 14.133/21, o Contrato referente a execução do serviço constantes do objeto será formalizado e conterá, necessariamente, as Condições já especificadas neste Ato Convocatório;

8.2- Quaisquer condições apresentadas pela licitante vencedora em sua proposta, se pertinentes, poderão ser acrescentadas ao Contrato a ser assinado

9.0- DA ASSINATURA DO TERMO DE CONTRATO

9.1- A Secretaria Interessada convocará oficialmente a licitante vencedora durante a validade da proposta para, no prazo máximo de 5 (cinco) dias, assinar o Contrato, dentro das formalidades exigidas.

9.2- O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Secretaria Interessada.

9.3- É facultado à(o) Pregoeiro(a) , quando a convocada não assinar o referido documento no prazo e condições estabelecidos, chamar as licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo, examinada, quanto ao objeto e valor ofertado, a aceitabilidade da proposta classificada, podendo, inclusive, negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço, ou revogar este Pregão, conforme Lei n. 14.133/21, e neste Edital.

9.3.1 A recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o Contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pelo(a) Secretaria Interessada caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a às penalidades legalmente estabelecidas.

9.3.2- As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no **(Documentos de Habilitação)**, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste edital, ou com irregularidades, serão considerados inabilitados.

10.0- DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

10.1- A execução do Contrato, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios, combinado com a Lei n. 14/133/21.

11.0 - DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA

11.1- Realizar/Entregar os produtos conforme o Edital/Termo de Referência, a contar da data do recebimento da respectiva ordem, conforme solicitação de cada unidade administrativa.

12.0 - DAS CONDIÇÕES PARA FORMALIZAÇÃO E ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, FORNECIMENTO E VIGÊNCIA.

12.1- Após o resultado da presente licitação será lavrada Ata de Registro de Preços e convocada (s) a(s) vencedora(s) para sua(s) assinatura(s) no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data da sua convocação.

12.2- O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado por uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa vencedora durante seu transcurso e



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Secretaria de Cultura e Turismo (Órgão Gerenciador).

12.3- O não cumprimento do disposto no item anterior sujeitará a empresa vencedora ao disposto da Lei nº 14.133/21.

12.4- O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12(doze) meses a contar da data da sua assinatura.

12.5- A licitante que injustificadamente, não apresentar documentação exigida para o certame, apresentar declaração falsa, não assinar a Ata de Registro de Preços, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do ajustado, comportar-se de modo inidôneo, cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

13.0 - DO REGISTRO DE PREÇOS

13.1- A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada pela Secretaria de Cultura e Turismo, na condição de órgão gerenciador da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE, e órgãos/unidades administrativas participantes.

13.2- Os órgãos e entidades que não participaram do Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços deverão manifestar o seu interesse junto à Secretaria de Cultura e Turismo (Órgão Gerenciador) da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE, que indicará as possíveis licitantes e respectivos preços registrados.

13.3- Caberá a empresa adjudicatária beneficiária da Ata de Registro de Preços, observada as condições nela estabelecidas, optar ou não pelo fornecimento dos produtos, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

13.4- As aquisições adicionais a que se refere o item anterior não poderão exceder, por órgão ou entidade, aos quantitativos estipulados na legislação vigente e registrados na Ata de Registro de Preços, ou conforme termo de referência para as unidades administrativas participantes.

13.5- A existência de preços registrados não obriga aos órgãos ou entidades Participantes, a adquirir o objeto licitado, sendo facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

13.6- Na hipótese de ocorrência da situação a que se refere o **item 12.3**, será convocada outra licitante, observada a ordem de classificação, ocasião na qual o Pregoeiro avaliará a aceitabilidade da oferta e a documentação do convocado, podendo, ainda, negociar diretamente com esta para obtenção de preço melhor.

14.0 - DAS ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1- A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações obedecidas às disposições contidas da Lei nº 14.133/21 e suas posteriores alterações.

14.2- O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo à Secretaria de Cultura e Turismo (Órgão Gerenciador) da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE promover as necessárias negociações junto às licitantes.

14.3- Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, a Secretaria de Cultura e Turismo (Órgão Gerenciador) da Prefeitura Municipal de pereiro-CE convocará a licitante visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado.

14.4- Frustrada a negociação, a licitante será liberada do compromisso assumido e a Secretaria de Cultura e Turismo (Órgão Gerenciador), e a unidades participantes da



Prefeitura Municipal de Pereiro-CE convocará as demais licitantes visando igual oportunidade de negociação.

14.5- Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e a licitante não puder cumprir o compromisso, deverá apresentar à Secretaria de Cultura e Turismo (Órgão Gerenciador) da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE requerimento com as devidas justificativas e comprovações acerca do assunto.

14.6- A Secretaria de Cultura e Turismo (Órgão Gerenciador) da Prefeitura Municipal de PEREIRO-CE, após análise do requerimento, poderá liberar a licitante do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, caso confirmada a veracidade justificativas e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

14.7- Ocorrendo a liberação da licitante conforme o item acima, a Secretaria de Cultura e Turismo (Órgão Gerenciador) da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE convocará as demais licitantes visando igual oportunidade de negociação.

14.8- Não havendo êxito nas negociações, a Secretaria de Cultura e Turismo (Órgão Gerenciador) da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE procederá com a revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de ajuste mais vantajoso.

15.0 - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1- A Secretaria de Cultura e Turismo (Órgão Gerenciador) da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE poderá cancelar o registro de preços, sem prejuízo das sanções cabíveis:

15.1.1- Quando a Licitante:

- a) Não mantiver, ou deixar de comprovar que mantém as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Edital;
- b) Não atender, ou atender parcialmente, os preços e as condições estipuladas;
- c) Reincidir em faltas no cumprimento das obrigações que decorrerem do Edital e da Ata de Registro de Preços;
- d) Recusar-se à revisão de preços proposta pela Secretaria d e Cultura E Turismo (Órgão Gerenciador) da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE, com o intuito de adequá-los aos praticados no mercado;
- e) Demonstrar, comprovadamente, a impossibilidade de atender às solicitações de fornecimento em razão dos preços registrados, pela indisponibilidade do bem no mercado, ou, ainda, em decorrência de caso fortuito ou força maior.

15.1.2- Quando a SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO (ÓRGÃO GERENCIADOR) da Prefeitura Municipal de PEREIRO-CE:

- a) Verificar que os preços praticados no mercado são mais vantajosos no que se refere ao subitem 14.4 deste edital;
- b) Entender, motivadamente, conveniente e oportuno por razões de interesse público;
- c) Constatar fato impeditivo à manutenção dos preços registrados.

15.2- A licitante poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução do ajustado, decorrentes de caso fortuito ou força maior, devidamente comprovados.

16.0-DA FISCALIZAÇÃO

16.1- A execução da Ata de Registro de Preços será objeto de acompanhamento, fiscalização e avaliação por intermédio do Servidor designado para tal finalidade.

16.2- A fiscalização de que trata o subitem anterior será exercida no interesse das Unidades Administrativas da Prefeitura Municipal de PEREIRO-CE.

16.3- Quaisquer exigências de fiscalização inerentes ao objeto da Ata de Registro de Preços deverão ser prontamente atendidas pelo licitante, sem qualquer ônus para a SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO (ÓRGÃO GERENCIADOR) da Prefeitura Municipal de PEREIRO-CE.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



17.0 - DAS CONSULTAS, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

17.1- Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa física ou jurídica poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório deste Pregão Eletrônico.

17.2- Decairá do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a Administração a pessoa que não o fizer dentro do prazo fixado no subitem acima, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

17.3- A impugnação feita tempestivamente pela licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

17.4- Somente serão aceitas solicitações de esclarecimentos, providências ou impugnações mediante petição confeccionada em máquina datilográfica ou impressora eletrônica, em tinta não lavável, que preencham os seguintes requisitos:

a) O endereçamento ao Pregoeiro da Prefeitura Municipal de PEREIRO-CE;

b) 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 e protocolada na sede da Comissão de Licitação da Prefeitura Municipal de PEREIRO-CE, dentro do prazo legal.

17.5- Acolhida a petição de impugnação contra o ato convocatório que importe em modificação dos termos do edital será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

18.0 - DA CONTRATAÇÃO

18.1- Durante o prazo de validade do registro de preços, as empresas detentoras poderão ser convidadas a firmar contratações de fornecimento, observadas as condições fixadas neste Edital e nas determinações contidas na legislação pertinente.

18.2- Aplica-se às contratações de fornecimento decorrentes de registro de preços o disposto na Lei Federal n.º 14.133/21, com suas respectivas alterações posteriores, no que couber.

18.3- Na hipótese de a licitante primeira classificada ter seu registro cancelado e/ou não firmar a contratação no prazo e condições estabelecidos, poderá ser firmada contratação com as demais licitantes, convocadas pela ordem crescente de suas classificações, até que uma delas demonstre interesse, desde que nas mesmas condições propostas pela primeira colocada e atendidas as especificações e prazos exigidos neste Edital.

19.0 - DA ENTREGA DOS PRODUTOS/SERVIÇOS

19.1- Executar o objeto do Contrato de conformidade com as condições e prazos estabelecidos no **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0309.01/2026-SRP**, neste Termo Contratual e na proposta vencedora do certame;

19.2- Manter durante toda a duração do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de HABILITAÇÃO e qualificação exigidas na licitação;

19.3- Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE, arcando com eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE e/ou terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida por seus empregados e/ou prepostos envolvidos na entrega do objeto contratual;

19.4 - Os produtos serão entregues no local indicado por cada unidade administrativa solicitante, no prazo de **05 (cinco) dias corridos** a contar da expedição da "Ordem de Compras" pela secretaria contratante, podendo ser prorrogado caso seja solicitado antes do prazo de entrega concluído, desde que devidamente justificado.

19.5- A entrega dos produtos deve se efetuar de forma a não comprometer o funcionamento dos sistemas, recursos ou deslocamentos. Havendo necessidade de interrupção, esta deverá

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



estar devidamente planejada e ser necessariamente aprovada pela SECRETARIA ORDENADOR de Despesa.

19.6- Conforme Termo de Referência poderá haver hipótese serão concedidas prorrogações de prazo.

19.7- Por ocasião da entrega dos produtos, o fornecedor deverá apresentar recibo em 02(duas) vias e a respectiva Nota Fiscal.

19.8- O produto que não atender às especificações do Edital e que forem recusados pelo servidor responsável pelo recebimento no momento da entrega deverá ser substituído pelo fornecedor no prazo de **até 24 (vinte e quatro) horas**, contados do recebimento.

20.0 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

20.1- O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

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

20.2- Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

20.3- Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

20.4- A sanção prevista no inciso I do caput do art. 156 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do **caput** do art. 155 da Lei nº 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

20.5- A sanção prevista no inciso II do caput do art. 156, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/21;



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



20.6- A sanção prevista no inciso caput do art. 156 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do art. 155 Lei nº 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

20.7- A sanção prevista no inciso IV do caput do art. 156 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do **caput** do art. 155 Lei nº 14.133/21, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 156 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

20.8- A sanção estabelecida no inciso IV do caput do art. 156 será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I - quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;

20.9- As sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput do art. 156 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do caput do art. 156.

20.10- Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

20.11- A aplicação das sanções previstas no caput do art. 156 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

21.0 - DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO CONTRATUAL

21.1- A rescisão contratual poderá ser:

a) Determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a IX do art. 137 da Lei Federal nº 14.133/21;

b) consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;

21.2- Em caso de rescisão prevista nos incisos I a IX do art. 137 da Lei Federal nº 14.133/21, sem que haja culpa do CONTRATADO, será esta ressarcida dos prejuízos regulamentares comprovados, quando os houver sofrido;

21.3- A rescisão contratual de que trata o inciso I art. 137 acarreta as consequências previstas no art. 139, incisos I a III, ambos da Lei nº 14.133/21

22.0 - DO PAGAMENTO

22.1- O pagamento será efetuado, no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, e consequente assinatura da ordem de pagamento pela autoridade competente, nos termos do Decreto Municipal nº 310, de 22 de março de 2023, pela SECRETARIA SOLICITANTE da Prefeitura Municipal de PEREIRO-CE.

22.1.1- Para fins de pagamento a empresa contratada deverá manter as mesmas condições de habilitação, cuja confirmação será feita através de consulta ao CRC ou através da internet nos respectivos sites dos órgãos emissores das certidões de regularidade fiscal.

22.2- Havendo erro na nota fiscal/fatura, ou outra circunstância que desaprove a liquidação da despesa, o pagamento será susinado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, quaisquer ônus para a Secretaria de Solicitante da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



22.3- A Contratante poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a eventuais multas e/ou indenizações devidas pela Contratada, assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

23.0. DA OBRIGATORIEDADE DE AMOSTRAS:

Com a finalidade de assegurar a qualidade, a segurança alimentar e a conformidade dos gêneros alimentícios destinados às ações, projetos, oficinas culturais, atividades administrativas, eventos, apresentações e demais iniciativas promovidas pela Secretaria de Cultura e Turismo do Município de Pereiro/CE, será obrigatória a apresentação de amostras dos produtos ofertados pelos fornecedores provisoriamente classificados em primeiro lugar, quando convocados pela Administração, conforme as condições estabelecidas no edital.

A exigência de amostras permitirá verificar previamente se os produtos atendem às especificações técnicas, sanitárias, nutricionais e sensoriais definidas para a contratação, reduzindo o risco de fornecimento de alimentos de baixa qualidade, impróprios para consumo ou incompatíveis com as necessidades dos participantes das atividades culturais e institucionais.

23.1 Dos Lotes/Itens Sujeitos à Apresentação de Amostras

A apresentação de amostras será exigida exclusivamente para os produtos integrantes do Lote 02 – Gêneros alimentícios secos e de mercearia; Lote 05 – Carnes, frios, laticínios e ovos; Lote 06 – Óleos, molhos, condimentos e complementos alimentícios; Lote 07 – Doces e guloseimas; Lote 08 – Biscoitos e rosquinhas; e Lote 09 – Polpas de frutas congeladas, tendo em vista a necessidade de avaliação prévia de suas características de qualidade, composição, apresentação, embalagem, conservação, aspectos sensoriais e conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

A exigência de apresentação de amostras restringe-se aos lotes acima relacionados, não sendo aplicável aos demais lotes que compõem a presente contratação. As amostras serão exigidas somente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar no respectivo lote, após convocação formal da Administração, observados o prazo, o local, as condições de entrega e os demais procedimentos estabelecidos neste Termo de Referência e no edital.

O licitante convocado deverá apresentar as amostras dos produtos correspondentes ao lote para o qual tenha sido provisoriamente classificado em primeiro lugar, em quantidade suficiente para possibilitar a adequada avaliação pela comissão responsável, observando-se as especificações, embalagens, condições de conservação e demais características previstas para cada produto.

A exigência das amostras para os lotes indicados justifica-se pela necessidade de verificar previamente a compatibilidade dos produtos ofertados com os padrões mínimos de qualidade estabelecidos pela Administração, especialmente quanto às características nutricionais, sensoriais, sanitárias, de conservação, acondicionamento, rotulagem e adequação à finalidade da contratação.

23.2 Apresentação das Amostras

As amostras deverão ser apresentadas após a convocação da Administração, no prazo e nas condições estabelecidas no edital, em quantidade suficiente para possibilitar a avaliação pela comissão designada. Cada amostra deverá estar devidamente identificada com o número do item, a descrição do produto, a marca, o fabricante, o lote, a data de fabricação e o prazo de validade, quando aplicáveis.

As amostras deverão ser entregues em suas embalagens originais, íntegras, lacradas e em condições adequadas de conservação. No caso de produtos perecíveis, refrigerados ou congelados, deverão ser observadas as condições de temperatura, acondicionamento, higiene e transporte exigidas pela legislação sanitária e pelas especificações do edital.

23.3 Avaliação das Amostras



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



As amostras serão submetidas à avaliação técnica, documental e sensorial por comissão formalmente designada pela Administração, observando-se, conforme a natureza de cada produto, os seguintes critérios:

- a) Qualidade nutricional: será analisada a composição nutricional do produto, considerando a presença e a proporção de proteínas, carboidratos, gorduras, fibras, vitaminas, minerais e demais nutrientes relevantes. Também será verificada a existência de aditivos, conservantes, açúcares, gorduras ou outras substâncias que possam comprometer a qualidade e a adequação do alimento ao público atendido.
- b) Sabor e aroma: será avaliada a palatabilidade do produto, observando-se se o sabor e o aroma são próprios, agradáveis e compatíveis com sua natureza, sem indícios de deterioração, fermentação inadequada, ranço, contaminação ou presença de características estranhas.
- c) Aparência, consistência e textura: serão considerados a cor, o formato, a uniformidade, a apresentação, a consistência e a textura do alimento, incluindo aspectos como maciez, crocância, firmeza, umidade e demais características próprias de cada gênero alimentício. Esses elementos deverão demonstrar condições adequadas de fabricação, conservação e aceitabilidade.
- d) Conformidade com as especificações técnicas: será verificado o atendimento às exigências estabelecidas no edital e no Termo de Referência, incluindo composição, peso, volume, tamanho, ingredientes, tipo de embalagem, prazo de validade, condições de conservação, informações de rotulagem e demais requisitos aplicáveis.
- e) Condições sanitárias e de segurança alimentar: serão avaliadas a integridade da embalagem, a ausência de sujidades, contaminação, violação, vazamento, estufamento, deterioração ou qualquer situação que torne o produto impróprio para consumo. Também será observada a conformidade com as normas sanitárias e de rotulagem vigentes.
- f) Adequação à finalidade da contratação: será verificada a compatibilidade do produto com sua utilização nas oficinas, projetos, cursos, reuniões, atividades administrativas, eventos culturais e demais programações da Secretaria, considerando facilidade de distribuição, consumo, conservação e aceitação pelo público.

23.4 Prazo e local para apresentação

As amostras deverão ser apresentadas no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contado da convocação realizada pela contratante, no horário das 8h às 12h e das 13h às 17h, no Centro Administrativo José Estevam da Silva, Setor de Compras, Bloco B, localizado na Rua Marta Silveira Maciel, nº 04, Centro, Pereiro/CE.

As despesas relacionadas à embalagem, conservação, transporte e entrega das amostras correrão exclusivamente por conta do fornecedor, não cabendo à Administração qualquer responsabilidade por custos decorrentes da apresentação ou da realização dos testes.

23.5 Da Comissão de Avaliação das Amostras

A análise e o julgamento das amostras referentes aos lotes indicados no item 3.4.1 deste Termo de Referência serão realizados por Comissão de Avaliação de Amostras, formalmente designada pela autoridade competente, composta por servidores responsáveis pela verificação da conformidade dos produtos apresentados com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.

A Comissão realizará a avaliação de forma objetiva e fundamentada, observando os critérios previstos neste Termo de Referência, as especificações de cada item e, quando aplicável, as normas sanitárias, de conservação, acondicionamento e rotulagem pertinentes.

A designação dos membros responsáveis pela avaliação será formalizada por meio da Portaria nº 20/2026, cuja cópia integrará o presente Termo de Referência como (Anexo I) – Portaria de Designação da Comissão de Avaliação das Amostras.

A Comissão deverá registrar o resultado da análise em ficha, relatório, identificando os itens e as respectivas amostras avaliadas, os critérios verificados, as eventuais inconformidades



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



constatadas e a conclusão fundamentada quanto à aprovação ou reprovação de cada amostra.

23.6 Resultado da avaliação e rejeição das amostras

A comissão responsável registrará o resultado da avaliação em relatório ou ata, indicando a aprovação ou reprovação das amostras e os respectivos fundamentos. A não apresentação no prazo estabelecido, a entrega de amostra divergente do produto ofertado ou sua reprovação implicará a desclassificação da proposta correspondente, observadas as regras do edital e assegurada a convocação do licitante subsequente, conforme a ordem de classificação.

A aprovação da amostra não afasta a responsabilidade da futura contratada quanto à qualidade dos produtos fornecidos durante a vigência da Ata de Registro de Preços. Todos os itens entregues deverão manter as mesmas características, marca, composição, padrão de qualidade e especificações da amostra aprovada, sob pena de recusa, substituição, aplicação das sanções cabíveis e eventual cancelamento do registro de preços.

24.0 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

24.2- Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser encaminhado, por escrito, ao Pregoeiro, no endereço constante do preâmbulo deste edital.

24.3- As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

24.4- A licitante é responsável administrativa, civil e penalmente pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação;

24.5- Independentemente de declaração expressa, a simples participação neste certame implicará na aceitação plena das condições estipuladas no presente edital e submissão às normas nele contidas.

24.6- O desatendimento de exigências formais não essenciais não implicará o afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de Pregão.

24.7- É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

24.8- A autoridade competente poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

24.9- Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente ao público na Prefeitura Municipal de Pereiro-CE.

24.10- É vedado ao servidor dos órgãos e entidades da Administração Pública, inclusive Fundações instituídas ou mantidas pelo Poder Público, participar como licitante, direta ou indiretamente, por si ou por interposta pessoa, do presente processo licitatório;

24.11- A documentação apresentada para fins de habilitação fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente;

24.12- Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei Federal nº 14.133/21 e suas posteriores alterações, bem como o Decreto Municipal nº 310/2023 de 22 de março de 2023, e demais normativos legais pertinentes à matéria.

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



24.13- O Edital e seus Anexos poderão ser lidos e/ou obtidos no órgão, situado na **Rua Marta Silveira Maciel, nº 04, Centro - Pereiro/CE - CEP 63460-000**, nos dias úteis, no horário das www.licitacaopereiro.com.br - processos.brconectado.com.br) ou através do site <http://municipios.tce.ce.gov.br/tce-municipios/>. Portal das licitações, e o [Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP](https://www.gov.br/pncp/pt-br) (<https://www.gov.br/pncp/pt-br>).

25.0 - DO FORO

25.1- Fica eleito o foro da Comarca de Pereiro, 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.

PEREIRO-CE, 03 DE SETEMBRO DE 2026.

DANIEL MARTINS DE FREITAS

Ordenador de Despesas do Fundo Geral
Portaria Nº 2025.10.07.04-SRH



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS/ TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 66/2026

DATA DE ELABORAÇÃO: 07/08/2026

1 - CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO: REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE.

1.1 UNIDADE REQUISITANTE: SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE.

1.2 Tabela - Mapa contendo os itens, descrição, unidade de medida, valores e quantidades a serem licitadas.

ITEM	LOTE 01 - FRUTAS IN NATURA	UNIDADE	QUANT	ESTIMATIVA	
	ESPECIFICAÇÃO			VR UNT	VR TOTAL
1	ABACAXI FRESCO - DE PRIMEIRA QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO: UNIFORMES, COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 12 CENTÍMETROS E PESO MÍNIMO DE 1 QUILOGRAMAS POR UNIDADE. A CASCA DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA UNIFORME, INDICANDO MATURAÇÃO ADEQUADA; DESENVOLVIMENTO: FRUTO BEM DESENVOLVIDO, COM A POLPA FIRME E SUCULENTA, SEM SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO OU FERMENTAÇÃO; CONFORMIDADE: LIVRE DE ENFERMIDADES, COMO PODRIDÃO OU FUNGOS, E DE DANOS FÍSICOS RESULTANTES DE MANUSEIO OU TRANSPORTE INADEQUADOS, COMO AMASSAMENTOS OU PERFURAÇÕES; ARMAZENAMENTO: O ABACAXI DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURA ADEQUADA PARA GARANTIR A QUALIDADE ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA; REGULAMENTAÇÃO: O ABACAXI DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E DO MAPA, GARANTINDO QUE NÃO HAJA RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM NÍVEIS ACIMA DOS PERMITIDOS, E QUE O PRODUTO ESTEJA REGISTRADO E CERTIFICADO PARA CONSUMO HUMANO.	QUILOGRAMA	219	R\$ 6,79	R\$ 1.487,01
2	BANANA - TIPO: BANANA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, CASCA SÃ, SEM RUPTURAS, COM POLPA FIRME E INTACTA, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA E SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS; EMBALAGEM: EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES OU CAIXAS DE MATERIAL ADEQUADO, CONFORME A QUANTIDADE SOLICITADA, COM ETIQUETA DE PESAGEM; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE DE ATÉ 7 DIAS APÓS A ENTREGA, DEPENDENDO DAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO; REGULAMENTAÇÃO: EM CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES DO MAPA PARA FRUTAS FRESCAS, LIVRE DE CONTAMINANTES E DEFEITOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE PARA O CONSUMO.	QUILOGRAMA	531	R\$ 4,99	R\$ 2.649,69
3	LARANJA - TIPO: LARANJA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, COM TAMANHO E COR UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDA E MADURA. A CASCA PODE APRESENTAR PEQUENAS MANCHAS, DESDE QUE NÃO COMPROMETAM A QUALIDADE INTERNA DO PRODUTO; EMBALAGEM: EMBALAGEM EM CAIXAS DE PAPELÃO, COM VENTILAÇÃO ADEQUADA, PARA GARANTIR O FRESCOR E EVITAR DANOS DURANTE O TRANSPORTE; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE DE ATÉ 7 DIAS APÓS A ENTREGA; REGULAMENTAÇÃO: CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE QUALIDADE DO MAPA, SEM LESÕES SIGNIFICATIVAS OU SINAIS DE	QUILOGRAMA	274	R\$ 3,39	R\$ 928,86

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260

ESTADO DO CEARÁ



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO



	DETERIORAÇÃO.				
4	LIMÃO - TIPO: LIMÃO DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS VISÍVEIS, COM TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDO E MADURO; EMBALAGEM: EMBALAGEM EM CAIXAS DE PAPELÃO, ADAPTADA PARA O TRANSPORTE DE FRUTAS, COM PROTEÇÃO PARA EVITAR AMASSADOS E DANOS; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE DE ATÉ 10 DIAS APÓS A ENTREGA; REGULAMENTAÇÃO: ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E AO MAPA, COM QUALIDADE ADEQUADA PARA CONSUMO, LIVRE DE PARASITAS, PODRES OU QUALQUER OUTRO DEFEITO.	QUILOGRAMA	44	R\$ 6,25	R\$ 275,00
5	MAÇÃ - TIPO: MAÇÃ ESPECIAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES MECÂNICAS OU FÍSICAS, RACHADURAS OU CORTES; EMBALAGEM: EMBALAGEM EM CAIXAS DE MATERIAL RESISTENTE, COM PROTEÇÃO INTERNA PARA EVITAR O CHOQUE E PRESERVAÇÃO DA INTEGRIDADE DO PRODUTO; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS APÓS A ENTREGA, DESDE QUE ARMAZENADO CORRETAMENTE; REGULAMENTAÇÃO: SEGUIR AS NORMAS DO MAPA PARA FRUTAS FRESCAS, LIVRES DE PESTICIDAS E CONTAMINANTES. A MAÇÃ DEVE TER TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME E SER GRAÚDA.	QUILOGRAMA	482	R\$ 10,34	R\$ 4.983,88
6	MANGA - TIPO: MANGA MADURA, COM PESO APROXIMADO DE 250 GRAMAS POR UNIDADE, APRESENTANDO COLORAÇÃO AMARELO-AVERMELHADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMASSADOS; EMBALAGEM: EMBALAGEM EM CAIXAS DE MATERIAL RESISTENTE, ACONDICIONADAS DE FORMA A EVITAR DANOS DURANTE O TRANSPORTE; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE DE 3 A 5 DIAS APÓS A ENTREGA, IDEAL PARA CONSUMO IMEDIATO NA SEMANA DE ENTREGA; REGULAMENTAÇÃO: ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE DE SEGURANÇA ALIMENTAR, SEM PRESENÇA DE CONTAMINAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. A MANGA DEVE SER DE BOA QUALIDADE, COM AS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS CARACTERÍSTICAS, SEM AMASSADOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO.	QUILOGRAMA	219	R\$ 4,15	R\$ 908,85
7	MELANCIA - TIPO: MELANCIA MADURA, SEM DANO FÍSICO, FRESCA E ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVE ESTAR ADEQUADAMENTE MANTIDO E GARANTIR CONSERVAÇÃO PARA O CONSUMO; EMBALAGEM: A MELANCIA DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU CAIXAS RESISTENTES, COM ETIQUETA DE PESAGEM E DADOS NECESSÁRIOS PARA A IDENTIFICAÇÃO E CONTROLE DO PRODUTO; VALIDADE: A MELANCIA DEVE SER ENTREGUE COM VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS, GARANTINDO QUE O PRODUTO SE ENCONTRE EM CONDIÇÕES IDEAIS PARA CONSUMO; REGULAMENTAÇÃO: A MELANCIA DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E MAPA, GARANTINDO A AUSÊNCIA DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E ATENDENDO AS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR ESTABELECIDAS.	QUILOGRAMA	548	R\$ 2,01	R\$ 1.101,48
8	UVA VERDE - TIPO: UVA VERDE DE TAMANHO MÉDIO, PELE LISA, UNIFORME, ÍNTEGRA E ISENTA DE LESÕES FÍSICAS OU MECÂNICAS, PERFURAÇÕES E CORTES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRADUADO NÍVEL DE MATURAÇÃO QUE GARANTA MANUSEIO E ACONDICIONAMENTO ADEQUADOS; EMBALAGEM: A UVA VERDE DEVE SER ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS RESISTENTES OU BANDAJAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO, COM ETIQUETA DE PESAGEM INDICANDO A QUANTIDADE SOLICITADA; VALIDADE: A UVA DEVE SER ENTREGUE COM UMA VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS, SEM ALTERAÇÕES NO SABOR, TEXTURA OU APARÊNCIA; REGULAMENTAÇÃO: A UVA DEVE CUMPRIR AS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E DO MAPA, COM O DEVIDO CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E GARANTIA DE QUE O PRODUTO ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS	QUILOGRAMA	219	R\$ 11,81	R\$ 2.586,39

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE **PEREIRO**



	SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR.				
	VALOR TOTAL				R\$ 14.921,16

ITEM	LOTE 02 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SECOS E DE MERCEARIA ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANT	ESTIMATIVA	
				VR UNT	VR TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ, 400G, SACHÊ - TIPO: ACHOCOLATADO EM PÓ DE ALTA QUALIDADE, COMPOSTO POR CACAU EM PÓ E AÇÚCAR, ISENTO DE ADULTERANTES. O PRODUTO DEVE TER AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM PRESENÇA DE SABOR AMARGO OU QUÍMICO; EMBALAGEM: O ACHOCOLATADO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, COMPLETAMENTE VEDADA E RESISTENTE A UMIDADE E AR, COM PESO LÍQUIDO DE 400 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE ESTAR CORRETAMENTE ROTULADA, COM DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE, E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; VALIDADE: O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CONFORME A DATA DE FABRICAÇÃO NA EMBALAGEM. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR PERDA DE FRESCOR, ALTERAÇÃO NO SABOR OU AROMA; REGULAMENTAÇÃO: O ACHOCOLATADO EM PÓ DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E ESTAR REGISTRADO NO SISTEMA DE REGISTRO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).	PACOTE	58	R\$ 9,39	R\$ 544,62
2	AÇÚCAR COMUM - O AÇÚCAR DEVERÁ ATENDER ÀS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS PELA ANVISA E AO REGULAMENTO TÉCNICO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, COM NÚMERO DE REGISTRO IMPRESSO NA EMBALAGEM; EMBALAGEM: EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS DE 1 QUILOGRAMA, COM SELAGEM HERMÉTICA INVOLADA; PUREZA: O AÇÚCAR DEVERÁ SER BRANCO, LIVRE DE IMPUREZAS VISÍVEIS, COMO SUJEIRAS, INSETOS OU OUTROS CORPOS ESTRANHOS. A GRANULOMETRIA DEVE SER CONSISTENTE, SEM AGLOMERAÇÃO OU FORMAÇÃO DE TORRÕES; VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, SEM SINAIS DE UMIDADE OU DETERIORAÇÃO.	QUILOGRAMA	110	R\$ 4,31	R\$ 474,10
3	ADOÇANTE LÍQUIDO DE STEVIA, FRASCO 100 ML - O ADOÇANTE DEVERÁ SER 100% NATURAL, DERIVADO DA PLANTA STÉVIA (STEVIA REBAUDIANA), CONFORME ESPECIFICAÇÕES: COMPOSIÇÃO: 100% EXTRATO DE STÉVIA; ASPECTO: LÍQUIDO TRANSPARENTE, SEM SEDIMENTOS VISÍVEIS OU ALTERAÇÕES DE COR; EMBALAGEM: FRASCO DE 100 MILILITROS, DE MATERIAL PLÁSTICO OU VIDRO, COM LACRE INVOLÁVEL E ADEQUADO PARA O ARMAZENAMENTO DO PRODUTO SEM DEGRADAÇÃO; VALIDADE: MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA, COM INDICAÇÃO CLARA DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NA EMBALAGEM.	UNIDADE	2	R\$ 3,42	R\$ 6,84
4	ARROZ BRANCO 1KG - EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 QUILOGRAMA, INVOLADA, COM FECHO HERMÉTICO; QUALIDADE: ARROZ BRANCO TIPO 1, LIVRE DE IMPUREZAS COMO PEDRAS, GRÃOS QUEBRADOS, INSETOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. A COR DOS GRÃOS DEVE SER UNIFORME, COM SUPERFÍCIE BRILHANTE E SEM MANCHAS; REGISTRO: PRODUTO REGISTRADO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E COM A DEVIDA CERTIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE; VALIDADE: MÍNIMA DE 120 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA.	QUILOGRAMA	120	R\$ 3,92	R\$ 470,40
5	BARRA DE CEREAL 22G - BARRA DE CEREAL, COM PESO MÍNIMO DE 22G POR UNIDADE, DISPONÍVEL EM DIVERSOS SABORES, COMPOSTA BASICAMENTE POR CEREAIS, FIBRAS, FRUTAS, CASTANHAS E INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO, DEVENDO APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO, TEXTURA, AROMA E SABOR. O	UNIDADE	240	R\$ 2,10	R\$ 504,00

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260

ESTADO DO CEARÁ



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO



	PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM INDIVIDUAL LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ATENDENDO ÀS NORMAS VIGENTES DA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS AO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO CORRESPONDENTE A 70% DE SUA VALIDADE TOTAL.				
6	BATATA PALHA, 300G - COMPOSIÇÃO: BATATA PALHA FINA, COM ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, CROCANTE E DE SABOR SUAVE; EMBALAGEM: A EMBALAGEM DEVE SER SELADA A VÁCUO, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO PRODUTO, MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, ALÉM DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; IMUNIDADE A IMPUREZAS: O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS COMO SUJEIRAS, FRAGMENTOS DE PLÁSTICO OU OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; VALIDADE: O PRODUTO DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	144	R\$ 9,93	R\$ 1.429,92
7	CAFÉ EM PÓ 250G - TIPO: CAFÉ DE ALTA QUALIDADE, TIPO ARÁBICA, TORRADO E MOÍDO, COM MOAGEM MÉDIA A FINA, DE ACORDO COM O PADRÃO ESTABELECIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ (ABIC). O CAFÉ DEVE SER 100% PURO, SEM A ADIÇÃO DE ADULTERANTES; EMBALAGEM: O CAFÉ DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA HERMETICAMENTE SELADA, A VÁCUO, PARA GARANTIR A PRESERVAÇÃO DE SUAS PROPRIEDADES SENSORIAIS (SABOR, AROMA E FRESCOR). A EMBALAGEM DEVE SER DE MATERIAL ADEQUADO, RESISTENTE À UMIDADE E AO AR, E CONTER UM PESO LÍQUIDO DE 250 G. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE CONTAMINAÇÃO, RUPTURAS OU DANOS QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO. ALÉM DISSO, A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADA, COM AS INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE E A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; COR: O PÓ DE CAFÉ DEVE APRESENTAR UMA COLORAÇÃO UNIFORME, COM A TONALIDADE CARACTERÍSTICA DO CAFÉ ARÁBICA, SEM PRESENÇA DE GRÃOS DE CAFÉ MAL TORRADOS OU QUALQUER OUTRA VARIAÇÃO DE COR QUE INDIQUE QUE O CAFÉ FOI MAL PROCESSADO. O PÓ DEVE TER A COR CARACTERÍSTICA DE UM CAFÉ BEM TORRA, QUE PODE VARIAR DE MARROM-CLARO A MARROM ESCURO, DEPENDENDO DO GRAU DE TORRA, MAS SEM APRESENTAR SINAIS DE QUEIMADURA OU ESCURECIMENTO EXCESSIVO; AROMA: O CAFÉ DEVE APRESENTAR UM AROMA FRESCO E CARACTERÍSTICO DA TORRA, SEM SINAIS DE RANCIDEZ OU UMIDADE. O CAFÉ NÃO DEVE APRESENTAR ODORES ESTRANHOS, COMO MOFO OU QUALQUER OUTRO CHEIRO INDESEJADO QUE POSSA INDICAR DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. O AROMA DEVE SER FORTE E PRAZEROSO, CARACTERÍSTICO DO PROCESSO DE TORRA ADEQUADO E DO TIPO ARÁBICA; VALIDADE: O CAFÉ DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA, COM A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA DE VALIDADE CLARAMENTE INDICADAS NA EMBALAGEM. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ACONDICIONADA DE FORMA QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, SEM EXPOSIÇÃO EXCESSIVA AO AR, LUZ OU UMIDADE, CONDIÇÕES QUE PODEM AFETAR SUA QUALIDADE. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE PERDA DE FRESCOR OU ALTERAÇÕES SENSORIAIS, COMO ALTERAÇÃO NO SABOR OU AROMA; SELO DE QUALIDADE: O PRODUTO DEVE SER CERTIFICADO PELO SELO DE QUALIDADE DO CAFÉ – ABIC, CONCEDIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ, QUE ATESTA A QUALIDADE SUPERIOR DO CAFÉ DE ACORDO COM OS CRITÉRIOS DA ABIC OU SELO SUPERIOR; REGULAMENTAÇÃO: O CAFÉ EM PÓ DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL	PACOTE	116	R\$ 14,46	R\$ 1.677,36

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260

ESTADO DO CEARÁ



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO



	DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, QUE DEFINE OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO CAFÉ, ALÉM DE OUTRAS REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS. O PRODUTO TAMBÉM DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA), COM O DEVIDO REGISTRO NO SISTEMA DE REGISTRO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA (SISREG), GARANTINDO QUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR.				
8	CREME DE LEITE 200G - TIPO: CREME DE LEITE DE ALTA QUALIDADE, COMPOSTO POR LEITE E CREME DE LEITE. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CORANTES E SABORES ARTIFICIAIS, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA E AROMA CARACTERÍSTICO; EMBALAGEM: O CREME DE LEITE DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA OU METÁLICA HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE À UMIDADE E AO AR, COM PESO LÍQUIDO DE 200 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE ESTAR CORRETAMENTE ROTULADA, COM DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE; VALIDADE: O CREME DE LEITE DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CONFORME A DATA DE FABRICAÇÃO INDICADA NA EMBALAGEM. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR ALTERAÇÕES EM SUA CONSISTÊNCIA OU SABOR; REGULAMENTAÇÃO: O CREME DE LEITE DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, GARANTINDO A SEGURANÇA E QUALIDADE ALIMENTAR, E ESTAR REGISTRADO NO SISTEMA DE PRODUTOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA MAPA	UNIDADE	192	R\$ 3,06	R\$ 587,52
9	ERVA PARA CHÁ 10G - TIPO: ERVAS NATURAIS SELECIONADAS PARA PREPARO DE CHÁ, DE ALTA QUALIDADE E SEM ADULTERANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE MICROORGANISMOS E IMPUREZAS, COM ERVAS SECAS EM ÓTIMO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; EMBALAGEM: A ERVA PARA CHÁ DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO OU PAPEL, COM 10 UNIDADES VARIADAS, PESANDO EM MÉDIA 10G, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DE SUAS PROPRIEDADES SENSORIAIS (SABOR E AROMA). A EMBALAGEM DEVE ESTAR CORRETAMENTE ROTULADA, COM DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE, E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; VALIDADE: O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CONFORME A DATA DE FABRICAÇÃO NA EMBALAGEM. NÃO DEVE APRESENTAR ALTERAÇÕES NO SABOR, AROMA OU APARÊNCIA; REGULAMENTAÇÃO: A ERVA PARA CHÁ DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS DA ANVISA, GARANTINDO SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE. O PRODUTO DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	CAIXA	116	R\$ 4,59	R\$ 532,44
10	ERVILHA, EMBALAGEM CONTENDO 170 G DRENADO E 280 G LÍQUIDO - TIPO: ERVILHA EM CONSERVA DE ALTA QUALIDADE, LIVRE DE IMPUREZAS E CORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE SER ELABORADO A PARTIR DE ERVILHAS FRESCAS, MANTENDO SUAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS, COR E TEXTURA; EMBALAGEM: A ERVILHA DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE LATA OU POUCH DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 170 GRAMAS DRENADO E 280 GRAMAS LÍQUIDO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR CORRETAMENTE ROTULADA, INCLUINDO DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, E A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; VALIDADE: A ERVILHA DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CONFORME A DATA DE FABRICAÇÃO NA EMBALAGEM. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR ALTERAÇÕES EM SUA TEXTURA, COR OU AROMA; REGULAMENTAÇÃO: A ERVILHA DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E ESTAR REGISTRADA NO SISTEMA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA MAPA.	UNIDADE	192	R\$ 3,32	R\$ 637,44

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260

ESTADO DO CEARÁ



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO



11	ESSENCIA DE BAUNILHA, 30ML - TIPO: ESSÊNCIA DE BAUNILHA LÍQUIDA, DE ALTA QUALIDADE, EXTRAÍDA DE FONTES NATURAIS OU COM AROMA E SABOR IDÊNTICOS AO NATURAL. LIVRE DE ADITIVOS ARTIFICIAIS, CORANTES OU SUBSTÂNCIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE, GARANTINDO A PUREZA E A AUTENTICIDADE DO SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA BAUNILHA. A ESSÊNCIA DEVE POSSUIR CONCENTRAÇÃO ADEQUADA PARA UTILIZAÇÃO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, COM AROMA E SABOR INTENSOS E AGRADÁVEIS; EMBALAGEM: FRASCO PLÁSTICO OU VIDRO DE 30 ML, HERMETICAMENTE FECHADO, COM VEDAÇÃO INVOLÁVEL, PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO E EVITAR A CONTAMINAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE E ADEQUADA PARA MANTER AS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS DA ESSÊNCIA, PROTEGENDO-A DA LUZ, CALOR E UMIDADE. O FRASCO DEVE PERMITIR A DOSAGEM PRECISA DO PRODUTO E SER IDENTIFICADO COM RÓTULO CLARO E LEGÍVEL, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE A MARCA, DATA DE VALIDADE, LOTE E INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CONFORME REGULAMENTAÇÃO DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVE ATENDER A TODAS AS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E SANITÁRIA, GARANTINDO QUE NÃO HAJA RISCO À SAÚDE DO CONSUMIDOR.	UNIDADE	15	R\$ 7,93	R\$ 118,95
12	EXTRATO DE TOMATE 300G - TIPO: EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, DE ALTA QUALIDADE, PRODUZIDO A PARTIR DE TOMATES MADUROS E SELECIONADOS, SEM ADIÇÃO DE CORANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR UMA COR VERMELHA INTENSA, CONSISTÊNCIA E AROMA CARACTERÍSTICOS; EMBALAGEM: O EXTRATO DE TOMATE DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO OU METÁLICO HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 300 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE ESTAR CORRETAMENTE ROTULADA, INCLUINDO DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE, E A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; VALIDADE: O EXTRATO DE TOMATE DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CONFORME A DATA DE FABRICAÇÃO NA EMBALAGEM. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR ALTERAÇÕES NO AROMA, COR OU CONSISTÊNCIA; REGULAMENTAÇÃO: O EXTRATO DE TOMATE DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E ESTAR REGISTRADO NO SISTEMA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA MAPA.	UNIDADE	192	R\$ 2,56	R\$ 491,52
13	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, 1KG - TIPO: FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, LIVRE DE IMPUREZAS, MICROORGANISMOS OU SUBSTÂNCIAS QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE SER SELECIONADO E SECADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR SUA PUREZA E CONSISTÊNCIA; EMBALAGEM: A FARINHA DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, ADEQUADO PARA GARANTIR A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DE 1 QUILOGRAMA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR CORRETAMENTE ROTULADA, INCLUINDO DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE, E A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; VALIDADE: A FARINHA DE MANDIOCA DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CONFORME A DATA DE FABRICAÇÃO NA EMBALAGEM. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR ALTERAÇÕES EM SUA TEXTURA, COR OU SABOR; REGULAMENTAÇÃO: A FARINHA DEVE ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS DA ANVISA E ESTAR REGISTRADA NO SISTEMA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).	QUILOGRAMA	120	R\$ 5,50	R\$ 660,00
14	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO 1KG - TIPO: FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, LIVRE DE IMPUREZAS, MICROORGANISMOS OU ADULTERANTES. O PRODUTO DEVE SER	QUILOGRAMA	58	R\$ 5,55	R\$ 321,90

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



	PREPARADO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE E FERMENTO EM PÓ, GARANTINDO UMA FARINHA CONSISTENTE PARA O USO CULINÁRIO; EMBALAGEM: A FARINHA DE TRIGO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, COM PESO LÍQUIDO DE 1 QUILOGRAMA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR CORRETAMENTE ROTULADA, INCLUINDO DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE, E A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; VALIDADE: A FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, COM A DATA DE FABRICAÇÃO CLARAMENTE INDICADA NA EMBALAGEM. NÃO DEVE APRESENTAR ALTERAÇÕES EM SEU SABOR, COR OU TEXTURA; REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E REGISTRADO NO SISTEMA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).				
15	FÉCULA DE MANDIOCA (GOMA), 1KG - TIPO: FÉCULA DE MANDIOCA (GOMA), PRODUZIDA A PARTIR DE MANDIOCA SELECIONADA E PROCESSADA DE FORMA A GARANTIR SUA PUREZA E CONSISTÊNCIA. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE IMPUREZAS, MICROORGANISMOS OU QUALQUER OUTRA SUBSTÂNCIA QUE POSSA COMPROMETER SUA QUALIDADE; EMBALAGEM: A FÉCULA DE MANDIOCA DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, COM PESO LÍQUIDO DE 1 QUILOGRAMA. A EMBALAGEM DEVE SER CORRETAMENTE ROTULADA, INCLUINDO DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE, E A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; VALIDADE: A FÉCULA DE MANDIOCA DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CONFORME A DATA DE FABRICAÇÃO NA EMBALAGEM. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR ALTERAÇÕES EM SUA TEXTURA, COR OU SABOR; REGULAMENTAÇÃO: A FÉCULA DE MANDIOCA DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E ESTAR REGISTRADA NO SISTEMA DE PRODUTOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).	QUILOGRAMA	116	R\$ 6,39	R\$ 741,24
16	FEIJÃO DE CORDA 1KG - TIPO: FEIJÃO DE CORDA, TIPO 1, LIVRE DE IMPUREZAS, MICROORGANISMOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE OU SEGURANÇA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE SER PRODUZIDO A PARTIR DE FEIJÃO DE CORDA SELECIONADO, GARANTINDO SUA CONSISTÊNCIA, SABOR E QUALIDADE; EMBALAGEM: O FEIJÃO DE CORDA DEVE SER ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO, COM PESO LÍQUIDO DE 1 QUILOGRAMA. A EMBALAGEM DEVE SER CORRETAMENTE ROTULADA, COM DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE E A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; VALIDADE: O FEIJÃO DE CORDA DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, COM A DATA DE FABRICAÇÃO CLARAMENTE INDICADA NA EMBALAGEM. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA; REGULAMENTAÇÃO: O FEIJÃO DE CORDA DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR ESTABELECIDAS PELA ANVISA E ESTAR REGISTRADO NO SISTEMA DE PRODUTOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).	QUILOGRAMA	12	R\$ 5,88	R\$ 70,56
17	FLOCOS DE MILHO 500G - TIPO: FLOCOS DE MILHO, LIVRE DE IMPUREZAS E SUBSTÂNCIAS QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE SER PRODUZIDO A PARTIR DE MILHO SELECIONADO, GARANTINDO FLOCOS CONSISTENTES E DE BOA QUALIDADE; EMBALAGEM: OS FLOCOS DE MILHO DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE SER ADEQUADAMENTE ROTULADA, COM DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE E A DATA DE FABRICAÇÃO E	UNIDADE	29	R\$ 1,86	R\$ 53,94

ESTADO DO CEARÁ



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO



	VALIDADE; VALIDADE: OS FLOCOS DE MILHO DEVERÃO APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CONFORME A DATA DE FABRICAÇÃO NA EMBALAGEM. NÃO DEVERÃO APRESENTAR ALTERAÇÕES NO SABOR, TEXTURA OU QUALIDADE; REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E ESTAR REGISTRADO NO SISTEMA DE PRODUTOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).				
18	LEITE CONDENSADO 395G - TIPO: LEITE CONDENSADO DE ALTA QUALIDADE, ELABORADO A PARTIR DE LEITE PURIFICADO E AÇÚCAR. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA CREMOSA E DOCE, CARACTERÍSTICA DO LEITE CONDENSADO; EMBALAGEM: O LEITE CONDENSADO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, COM PESO LÍQUIDO DE 395 GRAMAS, HERMETICAMENTE FECHADAS, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE SER CORRETAMENTE ROTULADA, COM DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE E A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; VALIDADE: O LEITE CONDENSADO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, COM A DATA DE FABRICAÇÃO NA EMBALAGEM. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR ALTERAÇÕES EM SUA CONSISTÊNCIA, AROMA OU SABOR; REGULAMENTAÇÃO: O LEITE CONDENSADO DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E ESTAR REGISTRADO NO SISTEMA DE PRODUTOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).	UNIDADE	15	R\$ 6,14	R\$ 92,10
19	LEITE EM PÓ INTEGRAL 750G - TIPO: LEITE EM PÓ INTEGRAL, PRODUZIDO A PARTIR DE LEITE DE QUALIDADE, SECO E DESIDRATADO, SEM ADIÇÃO DE CORANTES, CONSERVANTES OU ADULTERANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE MANter AS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS DO LEITE INTEGRAL, COM ALTA QUALIDADE SENSORIAL E NUTRICIONAL; EMBALAGEM: O LEITE EM PÓ INTEGRAL DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA E RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 750 GRAMAS, HERMETICAMENTE FECHADA. A EMBALAGEM DEVE CONTER RÓTULO CLARO COM INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE; VALIDADE: O LEITE EM PÓ INTEGRAL DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR ALTERAÇÕES NO SABOR, COR, AROMA OU TEXTURA; REGULAMENTAÇÃO: O LEITE EM PÓ INTEGRAL DEVE ATENDER AOS REQUISITOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA E ESTAR REGISTRADO NO SISTEMA DE PRODUTOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).	PACOTE	116	R\$ 29,97	R\$ 3.476,52
20	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G - TIPO: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, DE TRIGO; EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 400 G, COM SISTEMA INVOLÁVEL, CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE E ADEQUADO PARA PRESERVAÇÃO DA INTEGRIDADE DO PRODUTO; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVE POSSUIR UM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA, CONFORME INDICADO NO RÓTULO. DEVE TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ALIMENTOS PROCESSADOS.	PACOTE	29	R\$ 3,20	R\$ 92,80
21	MILHO PARA PIPOCA 400G - TIPO: MILHO PARA PIPOCA, GRÃOS DE QUALIDADE, SEM PRESENÇA DE IMPUREZAS; EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 400 G, EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, FECHADO DE MANEIRA INVOLÁVEL; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	PACOTE	58	R\$ 3,60	R\$ 208,80
22	MILHO VERDE, 170 GRAMAS DE MILHO DRENADO E 280G - TIPO: MILHO VERDE EM CONSERVA, EMBALADO EM FORMATO DE GRÃOS INTEIROS, SEM ADITIVOS QUÍMICOS ARTIFICIAIS; EMBALAGEM: LATA OU EMBALAGEM PLÁSTICA SELADA CONTENDO 170 GRAMAS	UNIDADE	192	R\$ 3,48	R\$ 668,16

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260

ESTADO DO CEARÁ



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO



	DE MILHO DRENADO E 280 GRAMAS DE LÍQUIDO, COM SISTEMA INVOLÁVEL; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR ESTABELECIDAS PELA ANVISA.				
23	PANETONE 400G - TIPO: PANETONE TRADICIONAL; CLASSIFICAÇÃO: PRODUTO ALIMENTÍCIO DE PANIFICAÇÃO; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PANETONE COM SABORES DE FRUTAS MISTAS OU GOTAS DE CHOCOLATE, ESCOLHA A CRITÉRIO DA CONTRATANTE; APLICAÇÃO: PRODUTO DESTINADO AO CONSUMO HUMANO, ESPECIALMENTE EM FESTAS E DATAS COMEMORATIVAS, COMO O NATAL; INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, GORDURA VEGETAL, FRUTAS CRISTALIZADAS (LARANJA, ABÓBORA E CEREJA), UVAS-PASSAS, GOTAS DE CHOCOLATE, FERMENTO BIOLÓGICO, ESSÊNCIA DE PANETONE, SAL E EMULSIFICANTE; EMBALAGEM: EMBALAGEM INDIVIDUAL DE PAPEL OU PLÁSTICO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE SELADA E ETIQUETADA COM INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO (PESO, VALIDADE, INGREDIENTES, ETC.); REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVE ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, INCLUINDO NORMAS DE ROTULAGEM E SEGURANÇA ALIMENTAR; GRAMATURA: 400 GRAMAS; VALIDADE MÍNIMA APÓS A ENTREGA: 60 DIAS.	UNIDADE	24	R\$ 16,13	R\$ 387,12
24	PÃO TIPO HOT DOG OU PÃO HAMBÚRGUER, 500G - TIPO: PÃO DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL E GORDURA; EMBALAGEM: EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 500G PACOTE COM 10 UNIDADES, ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE PARA TRANSPORTE SEGURO; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PÃO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E COM PIQ (PLANO DE INSPEÇÃO DE QUALIDADE) APROVADO. A VALIDADE MÍNIMA SERÁ DE 15 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA.	PACOTE	346	R\$ 9,02	R\$ 3.120,92
25	PIPOCA AMANTEIGADA, 45G - PIPOCA INDUSTRIALIZADA AMANTEIGADA, PRONTA PARA CONSUMO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM LACRADA, RESISTENTE E APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 45G POR UNIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ADEQUADAS DE TEXTURA, CROCÂNCIA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SENDO PRODUZIDO COM INGREDIENTES PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ATENDENDO ÀS NORMAS VIGENTES DA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS AO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO CORRESPONDENTE A 70% DE SUA VALIDADE TOTAL.	UNIDADE	600	R\$ 11,03	R\$ 6.618,00
26	SAL REFINADO IODADO, 1KG - TIPO: SAL REFINADO IODADO; EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 1 QUILOGRAMA, LIVRE DE IMPUREZAS; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; REGULAMENTAÇÃO: DE ACORDO COM O DECRETO Nº 75.697/75-MS, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UNIDADE	29	R\$ 0,98	R\$ 28,42
	VALOR TOTAL				R\$ 24.015,59

ITEM	LOTE 03 - ÁGUA MINERAL E REFRIGERANTES	UNIDADE	QUANT	ESTIMATIVA	
	ESPECIFICAÇÃO			VR UNT	VR TOTAL
1	ÁGUA MINERAL SEM GÁS DE 500 ML - ACONDICIONADA EM GARRAFA PET DE 500ML, COM TAMPA ROSQUEÁVEL E LACRE DE	FARDO	386	R\$ 14,61	R\$ 5.639,46

ESTADO DO CEARÁ



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO



	SEGURANÇA. O RÓTULO, IMPRESSO EM BOPP OU PAPEL LAMINADO RESISTENTE À UMIDADE, CONTÉM TODAS AS INFORMAÇÕES REGULATÓRIAS. A ÁGUA MINERAL POSSUI PH ENTRE 6,5 E 8,0, E BAIXA CONCENTRAÇÃO DE NITRATOS, FLUORETOS E SÓDIO, GARANTINDO SUA PUREZA E QUALIDADE. O FARDO DE GARRAFA DE É COMPOSTO POR 12 UNIDADES, EMBALADAS EM FILME PLÁSTICO TERMOENCOLHÍVEL OU CAIXA DE PAPELÃO PARA FACILITAR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O PRODUTO ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA E DO INMETRO, CUMPRINDO OS REQUISITOS LEGAIS PARA ÁGUA POTÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO ATO DA ENTREGA DO PRODUTO.				
2	ÁGUA MINERAL, COPO DE 200ML - ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS, ACONDICIONADA EM COPO PLÁSTICO LACRADO CONTENDO 200ML POR UNIDADE, FORNECIDA EM CAIXA COM NO MÍNIMO 48 UNIDADES, PRÓPRIA PARA CONSUMO HUMANO, DEVENDO APRESENTAR ASPECTO LÍMPIDO, INCOLOR, SEM ODOR E SEM IMPUREZAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENVASADO, ARMAZENADO E TRANSPORTADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, EM EMBALAGEM RESISTENTE E APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVERÃO CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE ENVASE, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, ATENDENDO ÀS NORMAS DA ANVISA E LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS. NO ATO DA ENTREGA, DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO CORRESPONDENTE A 70% DE SUA VALIDADE TOTAL.	CAIXA	31	R\$ 38,90	R\$ 1.205,90
3	ÁGUA MINERAL, GALÃO DE 20L - A ÁGUA MINERAL FORNECIDA DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA) E SER REGISTRADA JUNTO AO CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA, CONFORME AS REGULAMENTAÇÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR; CARACTERÍSTICAS: ÁGUA MINERAL NATURAL, POTÁVEL, ISENTA DE QUALQUER TIPO DE SUBSTÂNCIA QUÍMICA OU MICROORGANISMOS PATOGENICOS; CONFORMIDADE: LIVRE DE IMPUREZAS, COMO CLORO, METAIS PESADOS OU QUALQUER CONTAMINANTE MICROBIOLÓGICO. O PH DEVE ESTAR ENTRE 6,5 E 8,5; EMBALAGEM: GALÃO DE 20 LITROS, FEITO DE MATERIAL PLÁSTICO SEGURO, COM LACRE INVOLÁVEL E SEM CONTAMINAÇÃO EXTERNA. REGISTRO DO CONSELHO DE QUÍMICA.	GALÃO	1152	R\$ 6,91	R\$ 7.960,32
4	REFRIGERANTE TIPO COLA, 2L - TIPO: REFRIGERANTE SABOR COLA, NÃO ALCOÓLICO E GASEIFICADO; EMBALAGEM: GARRAFA PET DE 2 L, ORIGINAL, INVOLADA, LIVRE DE IMPUREZAS; VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO; REGULAMENTAÇÃO: PRODUTO REGISTRADO NA ANVISA, ADEQUADO PARA CONSUMO HUMANO, LIVRE DE IMPUREZAS.	UNIDADE	336	R\$ 9,77	R\$ 3.282,72
5	REFRIGERANTE TIPO GUARANÁ, 2L - TIPO: REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ, NÃO ALCOÓLICO E GASEIFICADO; EMBALAGEM: GARRAFA PET DE 2 L, ORIGINAL, INVOLADA, LIVRE DE IMPUREZAS; VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO; REGULAMENTAÇÃO: PRODUTO REGISTRADO NA ANVISA, ATENDENDO AOS REQUISITOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE.	UNIDADE	336	R\$ 7,76	R\$ 2.607,36
6	REFRIGERANTE TIPO LARANJA, 2L - TIPO: REFRIGERANTE SABOR LARANJA, NÃO ALCOÓLICO E GASEIFICADO; EMBALAGEM: GARRAFA PET DE 2 L, ORIGINAL, INVOLADA, LIVRE DE IMPUREZAS; VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO; REGULAMENTAÇÃO: PRODUTO REGISTRADO NA ANVISA, LIVRE DE IMPUREZAS, MICROORGANISMOS OU QUALQUER CONTAMINANTE.	UNIDADE	336	R\$ 8,40	R\$ 2.822,40
	VALOR TOTAL				R\$

ESTADO DO CEARÁ


**PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO**


23.518,16

ITEM	LOTE 04 - HORTALIÇAS, LEGUMES E TEMPEROS FRESCOS	UNIDADE	QUANT	ESTIMATIVA	
	ESPECIFICAÇÃO			VR UNT	VR TOTAL
1	ALFACE - TIPO: ALFACE LISA, LIVRE DE VARIEDADES MISTAS OU DANIFICADAS; PESO: CADA UNIDADE DE ALFACE DEVERÁ TER PESO MÍNIMO DE 250 GRAMAS, COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 18 CENTÍMETROS; QUALIDADE: AS FOLHAS DEVEM SER CROCANTES, COM COLORAÇÃO VERDE VIVA E HOMOGÊNEA, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, AMARELAMENTO OU ESCURECIMENTO; LIVRE DE IMPUREZAS: ISENTA DE MATERIAL TERROSO, RESÍDUOS DE PESTICIDAS OU FERTILIZANTES, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER OUTRA CONTAMINAÇÃO VISÍVEL; ARMAZENAMENTO: A ALFACE DEVE SER TRANSPORTADA E ARMAZENADA EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE TEMPERATURA.	UNIDADE	120	R\$ 2,86	R\$ 343,20
2	ALHO BRANCO EM CABEÇA - TIPO: ALHO BRANCO EM CABEÇA, ÍNTEGRO, FRESCO, DE TAMANHO MÉDIO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, E COM CASCA INTACTA; EMBALAGEM: EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS OU CAIXAS VENTILADAS, CONFORME A QUANTIDADE SOLICITADA, COM ETIQUETA DE PESAGEM; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE DE ATÉ 30 DIAS APÓS A ENTREGA, DESDE QUE ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO E AREJADO; REGULAMENTAÇÃO: ATENDER ÀS NORMAS DO MAPA E ANVISA, LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS OU QUALQUER OUTRO CONTAMINANTE.	QUILOGRAMA	28	R\$ 26,14	R\$ 731,92
3	BATATA- DOCE - TIPO: BATATA-DOCE LAVADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DE CASCA BRANCA, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, LIVRE DE ENFERMIDADES E ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS; EMBALAGEM: EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES OU CAIXAS VENTILADAS, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, COM ETIQUETA DE PESAGEM; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE DE ATÉ 15 DIAS APÓS A ENTREGA, DESDE QUE ARMAZENADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, LONGE DA UMIDADE E CALOR EXCESSIVO; REGULAMENTAÇÃO: CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DO MAPA, LIVRE DE PESTICIDAS, DOENÇAS OU CONTAMINANTES.	QUILOGRAMA	72	R\$ 5,17	R\$ 372,24
4	CEBOLA - TIPO: CEBOLA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU MANCHAS. PRODUTO SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA; EMBALAGEM: EMBALAGEM EM CAIXAS DE PAPELÃO OU SACOS PLÁSTICOS VENTILADOS, ADAPTADOS PARA O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DA CEBOLA, MANTENDO SUA INTEGRIDADE; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE DE ATÉ 15 DIAS APÓS A ENTREGA, DESDE QUE ARMAZENADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, LONGE DE UMIDADE E CALOR EXCESSIVO; REGULAMENTAÇÃO: EM CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES DO MAPA E ANVISA PARA VEGETAIS FRESCOS, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS INDESEJÁVEIS OU DETERIORAÇÃO.	QUILOGRAMA	84	R\$ 7,30	R\$ 613,20
5	CENOURA - TIPO: CENOURA ESPECIAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA, FIRME, SEM RACHADURAS, CORTES OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAÚDA E SEM SINAIS DE ENVELHECIMENTO; EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU CAIXA DE MATERIAL RESISTENTE, COM ACONDICIONAMENTO ADEQUADO PARA PROTEGER O PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE DE ATÉ 10 DIAS APÓS A ENTREGA, SE MANTIDO EM LOCAL FRESCO E ADEQUADO; REGULAMENTAÇÃO:	QUILOGRAMA	36	R\$ 7,90	R\$ 284,40

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE **PEREIRO**



	CONFORMIDADE COM AS NORMAS DO MAPA, SEM CONTAMINAÇÃO POR PESTICIDAS OU QUALQUER OUTRO AGENTE PREJUDICIAL À SAÚDE, E COM CONTROLE DE QUALIDADE RIGOROSO PARA MANTER A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO.				
6	CHEIRO VERDE - TIPO: CHEIRO VERDE DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM TALOS FIRMES E FOLHAS FRESCAS, DE TAMANHO MÉDIO, SEM DANOS VISÍVEIS POR LESÕES FÍSICAS OU MECÂNICAS; EMBALAGEM: PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE, COM PESO MÍNIMO DE 150G, ACONDICIONADO DE FORMA A PRESERVAR A INTEGRIDADE DAS FOLHAS E TALOS; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE DE ATÉ 5 DIAS APÓS A ENTREGA, DESDE QUE ARMAZENADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO; REGULAMENTAÇÃO: SEGUIR AS NORMAS DO MAPA PARA HORTALIÇAS FRESCAS, LIVRE DE PESTICIDAS, CONTAMINANTES OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	PACOTE	65	R\$ 2,78	R\$ 180,70
7	TOMATE - TIPO: TOMATE DE 1ª QUALIDADE, TIPO MADURADO, APRESENTANDO TAMANHO MÉDIO, CASCA INTEIRA E SEM RUPTURAS, LIVRE DE ENFERMIDADES E PARTE PÚTRIDAS. DEVE APRESENTAR GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, SEM DEFEITOS OU DANO FÍSICOS; EMBALAGEM: O TOMATE DEVE SER ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, E DEVE APRESENTAR NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM COM DADOS NECESSÁRIOS; VALIDADE: O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA FRESCO E EM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO; REGULAMENTAÇÃO: O TOMATE DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E DO MAPA, GARANTINDO QUE NÃO HAJA RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM NÍVEIS ACIMA DOS PERMITIDOS, E QUE O PRODUTO ESTEJA REGISTRADO E CERTIFICADO PARA CONSUMO HUMANO.	QUILOGRAMA	36	R\$ 5,98	R\$ 215,28
	VALOR TOTAL				R\$ 2.740,94

ITEM	LOTE 05 - CARNES, FRIOS, LATICÍNIOS E OVOS	UNIDADE	QUANT	ESTIMATIVA	
	ESPECIFICAÇÃO			VR UNT	VR TOTAL
1	BACON - TIPO: CARNE SUÍNA TIPO BACON, RESFRIADO; EMBALAGEM: EMBALAGEM APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE CARNE SUÍNA RESFRIADA; VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS APÓS A ENTREGA, RESPEITANDO A CADEIA DE FRIO; REGULAMENTAÇÃO: PRODUTO REGISTRADO E INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS PARA CARNES.	QUILOGRAMA	12	R\$ 40,84	R\$ 490,08
2	CARNE SUÍNA PALETA, EMBALADA A VÁCUO, RESFRIADA - TIPO: CARNE SUÍNA PALETA, PEÇA, DE 1ª QUALIDADE; DESCRIÇÃO: CARNE SUÍNA, RESFRIADA, SEM OSSOS, CARTILAGENS OU OUTROS MATERIAIS NÃO COMESTÍVEIS. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE PARASITAS, SUJEIRAS E SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, SEM APRESENTAR ALTERAÇÕES VISÍVEIS OU DE ODOR QUE COMPROMETAM A SUA QUALIDADE; ASPECTO: A CARNE DEVERÁ APRESENTAR-SE COM TEXTURA FIRME, SEM AMOLECIMENTO OU PEGAJOSIDADE; COR: A COR DA CARNE DEVE SER CARACTERÍSTICA DA CARNE SUÍNA FRESCA, DE TONALIDADE ROSADA OU VERMELHA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, PARDACENTAS OU OUTROS SINAIS DE DEGRADAÇÃO; ODOR: O PRODUTO DEVERÁ TER UM ODOR FRESCO E CARACTERÍSTICO DA CARNE SUÍNA, SEM ODORES DE DECOMPOSIÇÃO, AZEDOS OU ANORMAIS; EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER FEITA DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE E A HIGIENE DO PRODUTO. A	QUILOGRAMA	48	R\$ 20,11	R\$ 965,28



	EMBALAGEM DEVERÁ SER HERMETICAMENTE FECHADA A VÁCUO, O QUE CONTRIBUI PARA A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO E EVITA A EXPOSIÇÃO A CONTAMINANTES. A EMBALAGEM DEVERÁ GARANTIR QUE O PRODUTO NÃO ENTRE EM CONTATO COM O AMBIENTE EXTERNO, PREVENINDO QUALQUER FORMA DE CONTAMINAÇÃO OU DETERIORAÇÃO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM; A CAIXA DEVERÁ SER LACRADA COM FITA GOMA DA EMPRESA FORNECEDORA, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO NOME DA EMPRESA; A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE PROTEGER O PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, MANTENDO-O EM CONDIÇÕES ADEQUADAS E IMPEDINDO A EXPOSIÇÃO A CONTAMINANTES; QUALQUER EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE COMPROMETA A SEGURANÇA DO PRODUTO SERÁ RECUSADA; PRAZO DE VALIDADE: O PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DO PRODUTO DEVERÁ SER DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO; INFORMAÇÕES NA EMBALAGEM: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO E O PRAZO DE VALIDADE DE FORMA CLARA E LEGÍVEL, INDICANDO TAMBÉM A DATA DE VALIDADE PARA O PRODUTO RESFRIADO; REGULAMENTAÇÃO: A ROTULAGEM DO PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05, QUE REGULAMENTA A ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADOS, CONFORME AS DIRETRIZES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO; INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NOS RÓTULOS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA): DENOMINAÇÃO DA VENDA DO PRODUTO, INCLUINDO NOME DO PRODUTO (CARNE SUÍNA) E MARCA. TIPO DE CORTE: CARNE SUÍNA. IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM, COM NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO, FRIGORÍFICO OU ENTREPOSTO DE CARNES, INCLUINDO A EXPRESSÃO "INDÚSTRIA BRASILEIRA". DATA DE EMBALAGEM DO PRODUTO E NÚMERO DO LOTE. PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO PARA O PRODUTO RESFRIADO. CONTEÚDO LÍQUIDO, SE HOUVER, NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO (INSTRUÇÕES SOBRE A TEMPERATURA IDEAL E OUTRAS CONDIÇÕES NECESSÁRIAS PARA A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO). EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO (INSTRUÇÕES SOBRE COMO ARMAZENAR AS EMBALAGENS DE FORMA SEGURA). CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), PARA ASSEGURAR QUE O PRODUTO FOI INSPECIONADO E APROVADO PELO ÓRGÃO COMPETENTE. NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, IMPRESSO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA; REQUISITOS ADICIONAIS: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ARMAZENADO SOB CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO ADEQUADAS, RESPEITANDO AS NORMAS SANITÁRIAS E GARANTINDO QUE A CARNE PERMANEÇA EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO DURANTE TODA A CADEIA DE FORNECIMENTO. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ATENDA TODOS OS REQUISITOS DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. O PRODUTO DEVE SER SUBMETIDO A INSPEÇÕES REGULARES PARA GARANTIR QUE NÃO HAJA CONTAMINAÇÕES OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO SERÁ RECUSADO CASO APRESENTE DEFEITOS VISÍVEIS, ODORES ANORMAIS, OU NÃO ATENDA ÀS EXIGÊNCIAS DE QUALIDADE, EMBALAGEM OU VALIDADE ESTABELECIDAS.				
3	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - TIPO: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA; DESCRIÇÃO: CARNE DE FRANGO CONGELADA, PROVENIENTE DE FRANGOS DE 1ª QUALIDADE, SUBMETIDA A UM PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO A -40°C PARA PRESERVAR SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS E GARANTIR A SEGURANÇA ALIMENTAR; PROCESSAMENTO:	QUILOGRAMA	48	R\$ 14,45	R\$ 693,60



DURANTE O PROCESSO DE CONGELAMENTO, DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM DOS EXCESSOS DE GORDURA, GARANTINDO QUE O PRODUTO FINAL TENHA UMA APARÊNCIA LIMPA E APROPRIADA PARA CONSUMO; ASPECTO: A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM O ASPECTO TÍPICO DA ESPÉCIE, SEM SINAIS DE AMOLECIMENTO OU PEGAJOSIDADE. DEVE ESTAR EM ESTADO FIRME E COM A COR PRÓPRIA DO FRANGO, LIVRE DE MANCHAS ESVERDEADAS OU QUALQUER OUTRA ALTERAÇÃO QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO; COR: A COR DA CARNE DEVERÁ SER PRÓPRIA DA ESPÉCIE, COM TONALIDADE UNIFORME E SEM SINAIS DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS; CHEIRO: O ODOR DEVERÁ SER CARACTERÍSTICO DA CARNE DE FRANGO FRESCA E CONGELADA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DECOMPOSIÇÃO; SABOR: O SABOR DEVE SER TÍPICO DA CARNE DE FRANGO, SEM INDÍCIOS DE RANCIDEZ OU QUALQUER OUTRO SABOR ANÔMALO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: A CARNE DE FRANGO DEVERÁ SER EMBALADA EM PACOTES COM PESO APROXIMADO DE 2 KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER FEITA DE SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, RESISTENTE E QUE MANTENHA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE FECHADA, SEM ÁGUA OU GELO EM SEU INTERIOR, GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSERVAÇÃO. AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS NÃO PODERÃO TER RACHADURAS OU FUROS, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SOFRA CONTAMINAÇÃO EXTERNA OU PERDA DE QUALIDADE; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A EMBALAGEM SECUNDÁRIA SERÁ EM CAIXAS DE PAPELÃO, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE E ESTOCAGEM, CONTENDO A QUANTIDADE NECESSÁRIA DE PACOTES DE CARNE. AS CAIXAS DEVEM SER DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM O PESO TOTAL, TIPO DE CARNE E OUTRAS INFORMAÇÕES PERTINENTES. AS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS DEVEM GARANTIR A SEGURANÇA DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, MANTENDO AS CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSERVAÇÃO. TODAS AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTEGRAS E LACRADAS, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO; DATA DE FABRICAÇÃO: A CARNE CONGELADA DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO PREFERENCIALMENTE DE ATÉ 45 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA, PARA GARANTIR A QUALIDADE E FRESCOR DO PRODUTO; PRAZO DE VALIDADE: O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER CLARAMENTE INDICADO NA EMBALAGEM, ASSEGUANDO QUE O PRODUTO ESTEJA DENTRO DO PERÍODO SEGURO PARA CONSUMO; REGULAMENTAÇÃO: A ROTULAGEM DO PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO E SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL; INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS NOS RÓTULOS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA): DENOMINAÇÃO DA VENDA DO PRODUTO, INCLUINDO NOME DO PRODUTO (COXA E SOBRECOXA DE FRANGO) E MARCA. TIPO DE CARNE: CARNE DE FRANGO – COXA E SOBRECOXA. DATA DE FABRICAÇÃO E NÚMERO DO LOTE. PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO, PARA GARANTIR QUE O PRODUTO SEJA CONSUMIDO DENTRO DO PERÍODO RECOMENDADO. NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF), PARA ASSEGUAR QUE O PRODUTO FOI INSPECIONADO E APROVADO PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES. PESO DO PRODUTO (TANTO INDIVIDUAL QUANTO TOTAL, SE NECESSÁRIO). CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO (INFORMAÇÕES SOBRE A TEMPERATURA E O MÉTODO ADEQUADO DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE). EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO, CONFORME A EMBALAGEM SECUNDÁRIA; REQUISITOS ADICIONAIS: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ARMAZENADO EM CONDIÇÕES

ESTADO DO CEARÁ



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO



	CONGELADAS ADEQUADAS, COM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR, ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. AS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM SER MONITORADAS PARA GARANTIR QUE O PRODUTO NÃO PERCA QUALIDADE. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE O PRODUTO ATENDA TODAS AS EXIGÊNCIAS DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. A CARNE DEVERÁ SER INSPECIONADA E APROVADA POR AUTORIDADES COMPETENTES PARA GARANTIR A AUSÊNCIA DE CONTAMINANTES E A QUALIDADE DO PRODUTO. A CARNE SERÁ RECUSADA CASO APRESENTE DEFEITOS VISÍVEIS, ODOR ANÔMALO, PROBLEMAS NA EMBALAGEM OU QUALQUER OUTRO INDICATIVO DE DETERIORAÇÃO OU DESCUMPRIMENTO DOS REQUISITOS ESTABELECIDOS.				
4	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DE CARNE SUINA - TIPO: LINGUIÇA TIPO CALABRESA, PREPARADA COM CARNE SUÍNA PURA E LIMPA, CURADA E EMBALADA A VÁCUO; EMBALAGEM: EMBALADA A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, MANTIDA SOB CONDIÇÕES REFRIGERADAS; REGULAMENTAÇÃO: PRODUTO COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF/DIPOA), CARIMBO DE INSPEÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS.	QUILOGRAMA	6	R\$ 27,77	R\$ 166,62
5	MUSSARELA - TIPO: MUÇARELA DE 1ª QUALIDADE, SEM ODOR IMPRÓPRIO E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO; EMBALAGEM: EMBALAGEM APROPRIADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NÚMERO DE LOTE E DATA DE VALIDADE; VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA; REGULAMENTAÇÃO: PRODUTO COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	QUILOGRAMA	15	R\$ 44,61	R\$ 669,15
6	OVO DE GALINHA - TIPO: OVO DE GALINHA, TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 60 GRAMAS), FRESCO, SEM RACHADURAS OU DEFEITOS VISÍVEIS; EMBALAGEM: EM LÂMINAS DE PAPELÃO FORTE, SECO E INODORO, COM DIVISÓRIOS CELULARES PARA 30 UNIDADES, GARANTINDO A INTEGRIDADE E SEGURANÇA DO TRANSPORTE; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: CERTIFICAÇÃO CONFORME AS NORMAS DA ANVISA E CONTROLE SANITÁRIO. O PRAZO DE VALIDADE SERÁ DETERMINADO PELA DATA DE ENTREGA.	BANDEJA	202	R\$ 22,52	R\$ 4.549,04
7	PEITO DE FRANGO CONGELADO - TIPO: PEITO DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO; EMBALAGEM: EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, COM 1 QUILOGRAMA DE PEITO DE FRANGO CONGELADO; VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; REGULAMENTAÇÃO: PRODUTO COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS.	QUILOGRAMA	168	R\$ 17,30	R\$ 2.906,40
8	PRESUNTO DE PEITO DE PERÚ - TIPO: PRESUNTO DE 1ª QUALIDADE, CURADO E PROCESSADO ADEQUADAMENTE, SEM ODOR IMPRÓPRIO OU ALTERAÇÕES NA COR, SABOR E TEXTURA. PRODUTO GENUÍNO DE PRESUNTO, E NÃO PRESUNTADO, COM PROCESSO DE CURA E DEFUMAÇÃO CONFORME NORMAS SANITÁRIAS; EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA RESISTENTE E ADEQUADA PARA PRESERVAÇÃO DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES COMPLETAS DE IDENTIFICAÇÃO, COMO NOME DO PRODUTO, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. A EMBALAGEM DEVE GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRESUNTO, PROTEGENDO-O DE CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DESDE QUE O PRODUTO SEJA ARMAZENADO CORRETAMENTE, EM AMBIENTE REFRIGERADO, CONFORME INSTRUÇÕES DO FABRICANTE; REGULAMENTAÇÃO: PRODUTO REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA	QUILOGRAMA	15	R\$ 26,84	R\$ 402,60

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260

ESTADO DO CEARÁ


**PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO**


	AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA), CONFORME AS NORMAS DO SISTEMA DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ATENDENDO A TODAS AS EXIGÊNCIAS DE CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E INSPEÇÃO SANITÁRIA, GARANTINDO SUA CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE SAÚDE PÚBLICA.				
9	QUEIJO COALHO - TIPO: QUEIJO COALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM ODOR IMPRÓPRIO OU QUALQUER CARACTERÍSTICA QUE INVIABILIZE O CONSUMO HUMANO; EMBALAGEM: EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA, COM MATERIAL ADEQUADO PARA PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO, COMO FILME PLÁSTICO OU EMBALAGEM DE VÁCUO; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS APÓS A ENTREGA, DESDE QUE ARMAZENADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO; REGULAMENTAÇÃO: ATENDER ÀS REGULAMENTAÇÕES DA ANVISA E MAPA PARA PRODUTOS LÁCTEOS, SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES PROIBIDOS, E COM TODAS AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DE INGREDIENTES NA EMBALAGEM.	QUILOGRAMA	35	R\$ 37,04	R\$ 1.296,40
	VALOR TOTAL				R\$ 12.139,17

LOTE 06 - ÓLEOS, MOLHOS, CONDIMENTOS E COMPLEMENTOS ALIMENTÍCIOS		ESTIMATIVA			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANT	VR UNT	VR TOTAL
1	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML - TIPO: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, 100% PURO, SEM ADIÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS OU SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS; EMBALAGEM: FRASCO DE 500 MILILITROS, COM TAMPA INVOLADA E VEDAÇÃO ADEQUADA PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO; QUALIDADE: O AZEITE DEVE SER DE COR VERDE OU AMARELO DOURADO, COM AROMA CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE DE AZEITONA UTILIZADA, SEM SINAIS DE RANCIDEZ OU IMPUREZAS; VALIDADE: MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA, COM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE CLARAMENTE INDICADAS NA EMBALAGEM.	UNIDADE	24	R\$ 35,75	R\$ 858,00
2	KETCHUP, 1KG - KETCHUP TRADICIONAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 1 KG, PRODUZIDO A PARTIR DE TOMATE, PODENDO CONTER ÁGUA, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, AMIDO, CONDIMENTOS E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COLORAÇÃO VERMELHA CARACTERÍSTICA, SABOR SUAVE E ODOR PRÓPRIO, LIVRE DE SUJIDADES, FERMENTAÇÃO, MOFOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO IMPRÓPRIA AO CONSUMO. EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE ROTULADA, CONTENDO INFORMAÇÕES DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UNIDADE	20	R\$ 17,63	R\$ 352,60
3	MARGARINA VEGETAL 500G - TIPO: MARGARINA VEGETAL, SEM ADIÇÃO DE GORDURA TRANS, APTA PARA O CONSUMO HUMANO, CONTENDO ATÉ 80% DE LIPÍDIOS; EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA DE 500 G, RESISTENTE À UMIDADE E AO TRANSPORTE, SEM SINAIS DE DANOS OU VIOLAÇÃO; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE ATENDER AOS REQUISITOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR ESTABELECIDOS PELA ANVISA E TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UNIDADE	92	R\$ 5,88	R\$ 540,96
4	MOSTARDA, 1KG - MOSTARDA TRADICIONAL, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM CONTENDO 1 KG, ELABORADA A PARTIR DE ÁGUA, VINAGRE, AMIDO, SEMENTES DE MOSTARDA, AÇÚCAR, SAL E CONDIMENTOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, LIVRE DE	UNIDADE	20	R\$ 18,76	R\$ 375,20

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260

ESTADO DO CEARÁ



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO



	IMPUREZAS, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER ALTERAÇÃO INADEQUADA AO CONSUMO. EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM INFORMAÇÕES DE FABRICAÇÃO, LOTE, VALIDADE E REGISTRO CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES NA DATA DA ENTREGA.				
5	ÓLEO DE SOJA REFINADO, 900ML - TIPO: ÓLEO DE SOJA REFINADO, ADEQUADO PARA CONSUMO CULINÁRIO, SEM IMPUREZAS; EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA PET DE 900 MILILITROS, HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE E SEM DANOS OU AMASSADOS; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS APÓS A ENTREGA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E CONFORME A REGULAMENTAÇÃO VIGENTE.	UNIDADE	98	R\$ 9,06	R\$ 887,88
6	PROTEÍNA DE SOJA, 1KG - PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA, APRESENTADA EM EMBALAGEM CONTENDO 1 KG, TIPO GRANULADA OU MÉDIA, OBTIDA A PARTIR DE PROTEÍNA VEGETAL DE SOJA, PRÓPRIA PARA PREPARO DE REFEIÇÕES. PRODUTO SECO, SOLTO, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, IMPUREZAS, INSETOS, ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO INADEQUADA AO CONSUMO. EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE ROTULADA, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UNIDADE	48	R\$ 34,80	R\$ 1.670,40
	VALOR TOTAL				R\$ 4.685,04

ITEM	LOTE 07 - DOCES E GULOSEIMAS ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANT	ESTIMATIVA	
				VR UNT	VR TOTAL
1	BALA DE CARAMELO, LEITE E CHOCOLATE RECHEADA, SORTIDA 500G - A BALA DE CARAMELO, LEITE E CHOCOLATE RECHEADA DEVE SER PRODUZIDA COM INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE ESPECIFICAÇÕES: COMPOSIÇÃO: BALA COMPOSTA POR CAMADAS DE CARAMELO, LEITE E CHOCOLATE, COM RECHEIO DE SABOR CREMOSO E UNIFORME; ASPECTO: AS BALAS DEVEM TER UMA APARÊNCIA UNIFORME, SEM VARIAÇÕES DE COR OU TEXTURAS INDESEJADAS; IMUNIDADE A IMPUREZAS: O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE QUALQUER TIPO DE IMPUREZA FÍSICA, COMO PARTÍCULAS ESTRANHAS, E MICROBIOLÓGICA, COMO MICRORGANISMOS PATOGENICOS QUE POSSAM COMPROMETER A SEGURANÇA ALIMENTAR; EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER HERMETICAMENTE LACRADA, DE FORMA A PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E EVITAR A CONTAMINAÇÃO; VALIDADE: O PRODUTO DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, COM DATA DE VALIDADE CLARAMENTE IMPRESSA NA EMBALAGEM.	PACOTE	16	R\$ 20,41	R\$ 326,56
2	BALAS MASTIGÁVEIS DE DUAS CORES E DOIS SABORES 600G - AS BALAS MASTIGÁVEIS DE DUAS CORES E DOIS SABORES, DEVEM SER PRODUZIDAS COM INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE ESPECIFICAÇÕES: COMPOSIÇÃO: BALAS COMPOSTAS POR DUAS CAMADAS DE CORES E SABORES DISTINTOS, COM OPÇÕES DE FRUTAS COM CHANTILI E FRUTAS COM CHOCOLATE BRANCO; IMUNIDADE A IMPUREZAS: AS BALAS DEVEM SER ISENTAS DE IMPUREZAS FÍSICAS E BIOLÓGICAS, COMO SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, RESÍDUOS DE PESTICIDAS E CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA; EMBALAGEM: AS BALAS DEVEM SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS INVOLÁVEIS, COM FECHAMENTO HERMÉTICO PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO; VALIDADE: O PRODUTO DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, COM A DATA DE	PACOTE	12	R\$ 10,18	R\$ 122,16

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260

ESTADO DO CEARÁ



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO



	VALIDADE E FABRICAÇÃO CLARAMENTE INDICADAS.				
3	BALAS MASTIGÁVEIS IOGURTE, 600G - BALAS MASTIGÁVEIS IOGURTE (PACOTE COM 600 GRAMAS) DEVEM SER PRODUZIDAS COM INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE ESPECIFICAÇÕES: COMPOSIÇÃO: BALAS COM SABOR CARACTERÍSTICO DE IOGURTE, CONSISTÊNCIA MACIA E ADERENTE; IMUNIDADE A IMPUREZAS: O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE IMPUREZAS, COMO CONTAMINANTES FÍSICOS (POR EXEMPLO, PEDACOS DE EMBALAGEM, POEIRA) E MICROBIOLÓGICOS (BACTÉRIAS, FUNGOS OU LEVEDURAS); EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER RESISTENTE, LACRADA E APRESENTAR INFORMAÇÕES CLARAS SOBRE A COMPOSIÇÃO, VALIDADE E FABRICANTE; VALIDADE: O PRODUTO DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, COM DATA DE VALIDADE CLARAMENTE IMPRESSA.	PACOTE	12	R\$ 10,11	R\$ 121,32
4	BOMBOM DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU, 1KG - TIPO: BOMBOM DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU. O CHOCOLATE DEVERÁ SER DE ALTA QUALIDADE, DO TIPO AO LEITE OU MEIO AMARGO, CONFORME ESPECIFICADO, COM RECHEIO CREMOSO OU PEDACOS DE CASTANHA DE CAJU, DE FORMA HOMOGÊNEA; PESO POR UNIDADE: CADA BOMBOM DEVE TER APROXIMADAMENTE 20G; QUANTIDADE POR PACOTE: O PACOTE DEVE CONTER 1KG DE BOMBONS, O QUE RESULTA EM APROXIMADAMENTE 50 UNIDADES DE 20G CADA; CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: O BOMBOM DEVE SER PRODUZIDO COM CHOCOLATE DE BOA QUALIDADE, QUE APRESENTE BRILHO, TEXTURA SUAVE E DERRETIMENTO RÁPIDO. O RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU DEVE SER DE SABOR E TEXTURA AGRADÁVEIS, COM PEDACOS VISÍVEIS OU RECHEIO CREMOSO, CONFORME A FORMULAÇÃO DO FABRICANTE. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE ADITIVOS ARTIFICIAIS EXCESSIVOS, SENDO ACEITOS CONSERVANTES DENTRO DOS LIMITES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O BOMBOM NÃO DEVE CONTER INGREDIENTES QUE POSSAM CAUSAR ALERGIAS SEM A DEVIDA INDICAÇÃO NO RÓTULO, COMO GLÚTEN OU LACTOSE (CASO A FORMULAÇÃO ASSIM O DETERMINE); EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA (INDIVIDUAL PARA CADA BOMBOM, O MATERIAL UTILIZADO DEVERÁ SER SEGURO PARA O CONTATO COM ALIMENTOS E NÃO DEVE INTERFERIR NO SABOR OU NAS PROPRIEDADES DO PRODUTO) E SECUNDÁRIA (PACOTE DE 1KG, QUE DEVERÁ SER SELADO E DEVE SER FEITO DE MATERIAL RESISTENTE, QUE EVITE ROMPIMENTOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO); VALIDADE: O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO DEVERÁ SER DE, NO MÍNIMO, 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE ARMAZENADO CORRETAMENTE CONFORME AS CONDIÇÕES MENCIONADAS NA EMBALAGEM; REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E REGULAMENTAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE NO BRASIL, INCLUINDO AS RESOLUÇÕES DA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. O FABRICANTE DEVERÁ GARANTIR QUE O PRODUTO ESTEJA REGISTRADO CONFORME AS NORMAS PERTINENTES, E QUE TODOS OS INGREDIENTES UTILIZADOS ESTEJAM DEVIDAMENTE LISTADOS E APROVADOS PARA CONSUMO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE; ROTULAGEM: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EXIGIDAS PELA ANVISA, INCLUINDO NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, QUANTIDADE LÍQUIDA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS (CASTANHA DE CAJU, CASO NECESSÁRIO) E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	24	R\$ 51,82	R\$ 1.243,68

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE **PEREIRO**



	VALOR TOTAL				R\$ 1.813,72
--	--------------------	--	--	--	-------------------------------

ITEM	LOTE 08 BISCOITOS E ROSQUINHAS ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANT	ESTIMATIVA	
				VR UNT	VR TOTAL
1	BISCOITO DE LEITE, 350G - O PRODUTO DEVE CONTER O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), QUE INDICA QUE O PRODUTO FOI INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E ATENDE AOS PADRÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR; COMPOSIÇÃO: BISCOITO CROCANTE, COM SABOR SUAVE DE LEITE, RICO EM NUTRIENTES E LIVRE DE INGREDIENTES ARTIFICIAIS; EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE PLÁSTICO RESISTENTE, LACRADA E APRESENTAR A DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO; IMUNIDADE A IMPUREZAS: O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS FÍSICAS, COMO FRAGMENTOS DE EMBALAGENS, E MICROBIOLÓGICAS; VALIDADE: MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA.	PACOTE	115	R\$ 5,09	R\$ 585,35
2	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, 350G - O PRODUTO DEVE CONTER O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), QUE INDICA QUE O PRODUTO FOI INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E ATENDE AOS PADRÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR; COMPOSIÇÃO: BISCOITO DOCE, COM SABOR SUAVE E CROCANTE, ENRIQUECIDO COM FERRO E VITAMINAS ESSENCIAIS; EMBALAGEM: PACOTE COM DUPLA EMBALAGEM, ACONDICIONANDO 350 GRAMAS DE PRODUTO; IMUNIDADE A IMPUREZAS: LIVRE DE CONTAMINANTES, COMO PESTICIDAS OU MICRORGANISMOS PATOGENICOS; VALIDADE: MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	115	R\$ 5,21	R\$ 599,15
3	BISCOITO POPULAR SALGADO TIPO MINI CRACKER, 350 G - O PRODUTO DEVE CONTER O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), QUE INDICA QUE O PRODUTO FOI INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E ATENDE AOS PADRÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR; COMPOSIÇÃO: BISCOITO SALGADO TIPO QUADRADO, CROCANTE E DE SABOR CARACTERÍSTICO, ADEQUADO PARA CONSUMO; EMBALAGEM: PACOTE COM 350 GRAMAS DE BISCOITO, ACONDICIONADO EM PLÁSTICO HERMETICAMENTE FECHADO; IMUNIDADE A IMPUREZAS: O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS FÍSICAS E BIOLÓGICAS; VALIDADE: MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA.	PACOTE	115	R\$ 5,35	R\$ 615,25
4	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, 350 G - O PRODUTO DEVE CONTER O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), QUE INDICA QUE O PRODUTO FOI INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E ATENDE AOS PADRÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR; COMPOSIÇÃO: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, CROCANTE E ENRIQUECIDO COM FERRO E VITAMINAS; EMBALAGEM: PACOTE COM 350 GRAMAS, ACONDICIONADO EM DUPLA EMBALAGEM; IMUNIDADE A IMPUREZAS: O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS E MICROBIOLÓGICOS; VALIDADE: MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA.	PACOTE	115	R\$ 4,96	R\$ 570,40
5	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE PACOTE DE 335G A 400G - BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE, EMBALAGEM: PACOTE ATÓXICO DE 335 A 400G, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇUCAR, AMIDO, GORDURA VEGETAL, CACAU EM PÓ, SAL, CORANTE, FERMENTOS QUÍMICOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	85	R\$ 5,15	R\$ 437,75
6	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO PACOTE DE 335G A 400G - BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO EMBALAGEM: PACOTE ATÓXICO DE 335 A 400G, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO	PACOTE	85	R\$ 5,36	R\$ 455,60

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO



	ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇUCAR, AMIDO, GORDURA VEGETAL, COCO, SAL, CORANTE, FERMENTOS QUÍMICOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.				
7	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE PACOTE DE 335G A 400G - BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE, EMBALAGEM: PACOTE ATÓXICO DE 335 A 400G, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇUCAR, AMIDO, GORDURA VEGETAL, LEITE, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	85	R\$ 5,12	R\$ 435,20
	VALOR TOTAL				R\$ 3.698,70

ITEM	LOTE 09 - POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANT	ESTIMATIVA	
				VR UNT	VR TOTAL
1	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA, 1 KG - TIPO: POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR ACEROLA, ISENTA DE PARASITAS, DETRITOS E PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA; EMBALAGEM: EMBALAGEM TRANSPARENTE DE 1 QUILOGRAMA, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS VISÍVEIS PARA O CONSUMIDOR; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS NORMAS DA ANVISA E SER LIVRE DE CONTAMINANTES.	QUILOGRAMA	139	R\$ 9,12	R\$ 1.267,68
2	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÁ, 1 KG - TIPO: POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR CAJÁ, ISENTA DE PARASITAS, DETRITOS E PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA; EMBALAGEM: EMBALAGEM TRANSPARENTE DE 1 QUILOGRAMA, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS VISÍVEIS PARA O CONSUMIDOR; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS NORMAS DA ANVISA E SER LIVRE DE CONTAMINANTES.	QUILOGRAMA	139	R\$ 9,40	R\$ 1.306,60
3	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÚ, 1 KG - TIPO: POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR CAJU, ISENTA DE PARASITAS, DETRITOS E PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA; EMBALAGEM: EMBALAGEM TRANSPARENTE DE 1 QUILOGRAMA, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS VISÍVEIS PARA O CONSUMIDOR; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS NORMAS DA ANVISA E SER LIVRE DE CONTAMINANTES.	QUILOGRAMA	139	R\$ 8,83	R\$ 1.227,37
4	POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA 1 KG - TIPO: POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR GOIABA, ISENTA DE PARASITAS, DETRITOS E PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA; EMBALAGEM: EMBALAGEM TRANSPARENTE DE 1 QUILOGRAMA, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS VISÍVEIS PARA O CONSUMIDOR; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS NORMAS DA ANVISA E SER LIVRE DE CONTAMINANTES.	QUILOGRAMA	139	R\$ 8,96	R\$ 1.245,44
5	POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA, 1 KG - TIPO: POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR MANGA, ISENTA DE PARASITAS, DETRITOS E PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA; EMBALAGEM: EMBALAGEM TRANSPARENTE DE 1 QUILOGRAMA, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS VISÍVEIS PARA O CONSUMIDOR; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS NORMAS DA ANVISA E SER LIVRE DE CONTAMINANTES.	QUILOGRAMA	139	R\$ 8,49	R\$ 1.180,11
6	POLPA DE FRUTA, SABOR MARACUJÁ, 1 KG - TIPO: POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR MARACUJÁ, ISENTA DE PARASITAS, DETRITOS E PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA; EMBALAGEM: EMBALAGEM TRANSPARENTE DE 1 QUILOGRAMA, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS VISÍVEIS PARA O CONSUMIDOR;	QUILOGRAMA	139	R\$ 8,91	R\$ 1.238,49



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE **PEREIRO**



	VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS NORMAS DA ANVISA E SER LIVRE DE CONTAMINANTES.				
	VALOR TOTAL				R\$ 7.465,69
	VALOR GLOBAL				R\$ 94.998,17

1.3 O objeto da presente contratação é classificado como “bem comum”, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar (ETP).

1.4 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

1.6 Justificativa para o parcelamento ou não da solução: Em conformidade com o disposto no art. 18, §1º, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, o Município de Pereiro/CE opta pelo **parcelamento da contratação em lotes formados por afinidade entre os itens**, considerando a diversidade dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, suas características de conservação, acondicionamento, transporte, comercialização e fornecimento, bem como a necessidade de ampliar a competitividade e promover maior eficiência na execução do objeto.

A contratação compreende gêneros alimentícios destinados à alimentação dos participantes das ações, projetos, cursos e oficinas culturais, à manutenção das atividades administrativas da Secretaria de Cultura e Turismo e ao atendimento dos eventos, apresentações e demais ações institucionais previstas no calendário oficial. Trata-se de objeto composto por produtos de naturezas distintas, incluindo alimentos perecíveis e não perecíveis, hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, bebidas, água mineral, produtos industrializados, itens para lanches, doces, guloseimas e demais gêneros necessários às atividades da Secretaria.

Em razão dessa diversidade, o agrupamento de todos os itens em lote único poderia restringir indevidamente a participação de fornecedores especializados em determinados segmentos do mercado, uma vez que nem todas as empresas possuem estrutura comercial, sanitária, logística e operacional para fornecer, simultaneamente, todas as categorias de produtos. Tal modelagem poderia reduzir a competitividade, concentrar o fornecimento em número limitado de empresas e resultar em preços menos vantajosos para a Administração.

O parcelamento em lotes por afinidade permite reunir, em cada agrupamento, produtos com características semelhantes e normalmente comercializados pelo mesmo ramo de fornecedores.

A divisão não deverá ocorrer de maneira indiscriminada ou individualizada quando isso resultar em perda de economia de escala, multiplicação excessiva de procedimentos, aumento desproporcional dos custos administrativos ou dificuldades para a gestão das entregas. A opção por lotes de itens afins busca estabelecer equilíbrio entre a ampliação da competitividade e a eficiência operacional, possibilitando que fornecedores com atuação em segmentos específicos participem do certame sem comprometer a racionalidade da contratação.

Sob o ponto de vista técnico-operacional, o parcelamento favorece a adequada execução do fornecimento, pois permite que cada lote seja atribuído a empresa com experiência, estrutura e capacidade compatíveis com a respectiva categoria de alimentos. Produtos perecíveis, por exemplo, demandam maior frequência de entrega, controle de temperatura, cuidados de higiene e reduzido período de armazenamento. Já os produtos não perecíveis admitem logística e periodicidade distintas, enquanto carnes, frios e alimentos refrigerados exigem manutenção da cadeia de frio e condições específicas de transporte.

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



A separação por afinidade também facilita a fiscalização e o recebimento dos produtos, uma vez que permite estabelecer critérios de qualidade, validade, acondicionamento, transporte e substituição compatíveis com cada grupo. Essa organização contribui para a identificação das responsabilidades dos fornecedores, a verificação das condições sanitárias e a adoção de medidas corretivas em caso de atraso, desconformidade ou entrega de produtos impróprios para consumo.

Além disso, o parcelamento mostra-se compatível com a utilização do Sistema de Registro de Preços, permitindo que os gêneros sejam solicitados de forma parcelada e conforme a demanda efetiva da Secretaria. Essa flexibilidade é especialmente relevante diante da expansão das oficinas e dos projetos culturais, da implantação dos cardápios destinados aos grupos atendidos e da realização de eventos pontuais, cujos quantitativos e necessidades podem variar durante a vigência da ata.

A modelagem também contribui para a redução de desperdícios e para a adequada gestão dos estoques, pois possibilita que os pedidos sejam direcionados ao fornecedor responsável por cada lote, observando-se a perecibilidade, o prazo de validade e as condições de armazenamento dos produtos. Com isso, evitam-se aquisições antecipadas em quantidades superiores às necessidades e reduz-se o risco de deterioração, perda de qualidade ou descarte de alimentos.

Dessa forma, o parcelamento em lotes por afinidade apresenta-se como a alternativa mais adequada para a presente contratação, pois amplia a competitividade, favorece a participação de fornecedores especializados, preserva a economia de escala, facilita a logística e a fiscalização e proporciona maior segurança quanto à qualidade dos gêneros alimentícios. A medida mostra-se compatível com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento, competitividade, isonomia, segurança alimentar e busca da proposta mais vantajosa, assegurando o atendimento regular das atividades culturais, administrativas e institucionais desenvolvidas pela Secretaria de Cultura e Turismo do Município de Pereiro/CE.

2 - FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO: A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do ETP, apêndice deste Termo de Referência (TR).

2.1 Justificativa da contratação: A presente contratação justifica-se pela necessidade de assegurar o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das diversas demandas desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo do Município de Pereiro/CE, garantindo suporte adequado às atividades culturais, administrativas e institucionais executadas ao longo do exercício. Parte dos gêneros alimentícios destina-se à alimentação das crianças, adolescentes e demais participantes das oficinas, projetos, cursos e ações permanentes promovidos pela Secretaria, proporcionando condições adequadas para permanência nas atividades, contribuindo para o bem-estar dos participantes, incentivando a assiduidade e favorecendo o desenvolvimento das ações culturais e educativas. A contratação também contempla o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à manutenção das atividades administrativas da Secretaria, assegurando o abastecimento contínuo de água potável, café, chás, lanches rápidos e demais itens de consumo diário utilizados por servidores, colaboradores, prestadores de serviço e participantes de reuniões, atendimentos institucionais e demais atividades realizadas nas dependências da unidade administrativa, contribuindo para o adequado funcionamento da estrutura administrativa. Além disso, os gêneros alimentícios serão empregados na execução dos diversos eventos, festividades, apresentações culturais, oficinas, encontros, ações comunitárias e demais programações constantes do Calendário Oficial de Eventos do Município, abrangendo o fornecimento de água mineral, bebidas, frutas, refeições, lanches e guloseimas, conforme as características e necessidades de cada evento,



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



proporcionando melhores condições de acolhimento ao público participante, artistas, equipes de apoio e colaboradores envolvidos na organização das atividades. Dessa forma, a contratação atende ao interesse público ao assegurar condições adequadas para a execução das políticas públicas de cultura, promovendo a continuidade das atividades permanentes da Secretaria, o fortalecimento das manifestações culturais, a valorização da participação da comunidade e a melhoria da qualidade dos serviços prestados à população, mediante o atendimento das necessidades alimentares relacionadas às ações culturais, à rotina administrativa e aos eventos institucionais promovidos pelo Município.

2.2 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual (PCA) 2026, conforme consta das informações básicas desse TR.

3 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: A solução adotada consiste na formação de **Ata de Registro de Preços própria do Município de Pereiro/CE**, destinada ao fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para atender às necessidades da Secretaria de Cultura e Turismo. Os produtos serão utilizados na alimentação dos participantes das ações, projetos, cursos e oficinas culturais, na manutenção das atividades administrativas da Secretaria e no atendimento dos eventos, apresentações, festividades e demais ações institucionais previstas no calendário oficial de atividades.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da natureza contínua, diversificada e variável da demanda, especialmente diante da expansão das atividades culturais, da implantação inicial de cardápios destinados aos grupos atendidos e da realização de eventos pontuais com diferentes públicos, durações e necessidades. A solução permitirá aquisições parceladas conforme a demanda efetiva, sem obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos registrados, reduzindo riscos de desperdício, formação de estoques excessivos e perda de produtos perecíveis.

A solução deverá contemplar gêneros alimentícios de qualidade, próprios para consumo, dentro do prazo de validade e em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis. Os produtos poderão incluir água mineral, café, chás, açúcar, leite, bebidas, frutas, pães, biscoitos, guloseimas e demais itens necessários às atividades da Secretaria, conforme as especificações, unidades de fornecimento, quantitativos estimados e condições definidos no Processo.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, mediante emissão de ordens de compra, nos locais, datas e quantidades indicados pela Administração. A contratada deverá assegurar pontualidade, qualidade, adequado acondicionamento, transporte seguro e substituição imediata dos produtos entregues em desacordo com as especificações. Dessa forma, busca-se garantir a continuidade das atividades culturais e administrativas, o bem-estar dos participantes e o adequado atendimento dos eventos promovidos pelo Município.

3.1 Especificações do fornecimento e obrigações da contratada

a) A contratada deverá fornecer os gêneros alimentícios registrados na Ata de Registro de Preços conforme as especificações, marcas, unidades, quantitativos e condições estabelecidos no Termo de Referência e nas respectivas ordens de compra.

b) Os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de boa qualidade, sem sinais de deterioração, contaminação, adulteração, violação da embalagem ou qualquer condição que comprometa sua segurança.

c) Os gêneros alimentícios deverão apresentar prazo de validade compatível com o período de utilização, não sendo admitidos produtos com validade próxima ao vencimento em desacordo com os parâmetros definidos pela Administração.

d) As embalagens deverão estar íntegras, limpas, devidamente fechadas e conter, quando aplicável, identificação do fabricante, composição, peso ou volume, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



- e) Os produtos perecíveis ou que exijam controle de temperatura deverão ser transportados e entregues em condições adequadas de conservação, respeitando-se a cadeia de frio e as normas sanitárias aplicáveis.
- f) O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade da Secretaria de Cultura e Turismo, mediante ordem de compra contendo os itens, as quantidades, o local e o prazo para entrega.
- g) A contratada deverá manter capacidade logística e operacional para atender às demandas ordinárias das oficinas e atividades administrativas, bem como às solicitações relacionadas aos eventos e programações do calendário oficial.
- h) As entregas poderão ocorrer em diferentes locais indicados pela contratante, incluindo a sede da Secretaria, equipamentos culturais, espaços públicos, locais de realização de oficinas e áreas destinadas aos eventos municipais.
- i) A contratada deverá cumprir rigorosamente os prazos estabelecidos, especialmente nas entregas vinculadas a eventos com data e horário previamente definidos, evitando prejuízos à programação institucional.
- j) Os produtos entregues em desacordo com as especificações, vencidos, deteriorados, danificados, com embalagens violadas ou impróprios para consumo deverão ser substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração, no prazo fixado pela fiscalização.
- k) A contratada deverá observar todas as normas sanitárias, de higiene, armazenamento, transporte, manipulação e comercialização de alimentos aplicáveis ao objeto.
- l) A contratada deverá manter canal de comunicação eficaz para recebimento das ordens de fornecimento, esclarecimento de dúvidas e resolução de ocorrências relacionadas às entregas.
- m) A contratada deverá manter durante toda a vigência da Ata as condições de habilitação, regularidade e capacidade operacional exigidas no procedimento licitatório.
- n) A existência de preços registrados não obrigará a Administração a contratar a totalidade dos quantitativos estimados, sendo os fornecimentos realizados conforme a necessidade, a disponibilidade orçamentária e a emissão das respectivas ordens.

3.2 Responsabilidades e Penalidades

A contratada assumirá integral responsabilidade pela qualidade, procedência, segurança, regularidade e pontualidade dos gêneros alimentícios fornecidos, bem como pelo cumprimento das obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias, comerciais, sanitárias e demais encargos decorrentes da execução.

Em caso de inexecução total ou parcial, atraso injustificado, entrega de produtos impróprios para consumo, descumprimento das especificações, recusa de substituição ou qualquer outra desconformidade, a contratada ficará sujeita às sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa, podendo sofrer, conforme a gravidade da infração:

- a) Advertência;
- b) Multa, na forma prevista no instrumento contratual;
- c) Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo legal;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com o Poder Público, nos termos da legislação vigente.

Sem prejuízo das penalidades administrativas, a contratada poderá responder civil e legalmente pelos danos causados à Administração, aos participantes das atividades, aos servidores ou a terceiros em decorrência do fornecimento inadequado, de produtos contaminados, vencidos ou impróprios para consumo.

3.3 Fiscalização

A Administração exercerá fiscalização integral sobre os fornecimentos, podendo verificar a qualidade, a quantidade, a validade, a integridade das embalagens, as condições de



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



transporte, conservação e entrega dos produtos, bem como exigir documentos, certificados, registros sanitários e demais comprovações pertinentes.

O recebimento dos gêneros alimentícios será realizado por servidor designado, que deverá conferir sua conformidade com a ordem de compra e com as especificações estabelecidas. Produtos em desacordo poderão ser recusados, devendo a contratada providenciar sua substituição no prazo determinado.

Constatadas irregularidades ou falhas que comprometam a segurança alimentar, a continuidade das atividades culturais ou a realização dos eventos, a contratada deverá adotar imediatamente as providências necessárias à correção, sob pena de aplicação das sanções cabíveis e, quando for o caso, cancelamento do registro de preços ou extinção do contrato, sem prejuízo das demais responsabilidades legais.

3.4 Da Obrigatoriedade de Amostras

Com a finalidade de assegurar a qualidade, a segurança alimentar e a conformidade dos gêneros alimentícios destinados às ações, projetos, oficinas culturais, atividades administrativas, eventos, apresentações e demais iniciativas promovidas pela Secretaria de Cultura e Turismo do Município de Pereiro/CE, será obrigatória a apresentação de amostras dos produtos ofertados pelos fornecedores provisoriamente classificados em primeiro lugar, quando convocados pela Administração, conforme as condições estabelecidas no edital.

A exigência de amostras permitirá verificar previamente se os produtos atendem às especificações técnicas, sanitárias, nutricionais e sensoriais definidas para a contratação, reduzindo o risco de fornecimento de alimentos de baixa qualidade, impróprios para consumo ou incompatíveis com as necessidades dos participantes das atividades culturais e institucionais.

3.4.1 Dos Lotes/Itens Sujeitos à Apresentação de Amostras

A apresentação de amostras será exigida exclusivamente para os produtos integrantes do Lote 02 – Gêneros alimentícios secos e de mercearia; Lote 05 – Carnes, frios, laticínios e ovos; Lote 06 – Óleos, molhos, condimentos e complementos alimentícios; Lote 07 – Doces e guloseimas; Lote 08 – Biscoitos e rosquinhas; e Lote 09 – Polpas de frutas congeladas, tendo em vista a necessidade de avaliação prévia de suas características de qualidade, composição, apresentação, embalagem, conservação, aspectos sensoriais e conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

A exigência de apresentação de amostras restringe-se aos lotes acima relacionados, não sendo aplicável aos demais lotes que compõem a presente contratação. As amostras serão exigidas somente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar no respectivo lote, após convocação formal da Administração, observados o prazo, o local, as condições de entrega e os demais procedimentos estabelecidos neste Termo de Referência e no edital.

O licitante convocado deverá apresentar as amostras dos produtos correspondentes ao lote para o qual tenha sido provisoriamente classificado em primeiro lugar, em quantidade suficiente para possibilitar a adequada avaliação pela comissão responsável, observando-se as especificações, embalagens, condições de conservação e demais características previstas para cada produto.

A exigência das amostras para os lotes indicados justifica-se pela necessidade de verificar previamente a compatibilidade dos produtos ofertados com os padrões mínimos de qualidade estabelecidos pela Administração, especialmente quanto às características nutricionais, sensoriais, sanitárias, de conservação, acondicionamento, rotulagem e adequação à finalidade da contratação.

3.4.2 Apresentação das Amostras

As amostras deverão ser apresentadas após a convocação da Administração, no prazo e nas condições estabelecidas no edital, em quantidade suficiente para possibilitar a avaliação pela comissão designada. Cada amostra deverá estar devidamente identificada com o número do



item, a descrição do produto, a marca, o fabricante, o lote, a data de fabricação e o prazo de validade, quando aplicáveis.

As amostras deverão ser entregues em suas embalagens originais, íntegras, lacradas e em condições adequadas de conservação. No caso de produtos perecíveis, refrigerados ou congelados, deverão ser observadas as condições de temperatura, acondicionamento, higiene e transporte exigidas pela legislação sanitária e pelas especificações do edital.

3.4.3 Avaliação das Amostras

As amostras serão submetidas à avaliação técnica, documental e sensorial por comissão formalmente designada pela Administração, observando-se, conforme a natureza de cada produto, os seguintes critérios:

a) **Qualidade nutricional:** será analisada a composição nutricional do produto, considerando a presença e a proporção de proteínas, carboidratos, gorduras, fibras, vitaminas, minerais e demais nutrientes relevantes. Também será verificada a existência de aditivos, conservantes, açúcares, gorduras ou outras substâncias que possam comprometer a qualidade e a adequação do alimento ao público atendido.

b) **Sabor e aroma:** será avaliada a palatabilidade do produto, observando-se se o sabor e o aroma são próprios, agradáveis e compatíveis com sua natureza, sem indícios de deterioração, fermentação inadequada, ranço, contaminação ou presença de características estranhas.

c) **Aparência, consistência e textura:** serão considerados a cor, o formato, a uniformidade, a apresentação, a consistência e a textura do alimento, incluindo aspectos como maciez, crocância, firmeza, umidade e demais características próprias de cada gênero alimentício. Esses elementos deverão demonstrar condições adequadas de fabricação, conservação e aceitabilidade.

d) **Conformidade com as especificações técnicas:** será verificado o atendimento às exigências estabelecidas no edital e no Termo de Referência, incluindo composição, peso, volume, tamanho, ingredientes, tipo de embalagem, prazo de validade, condições de conservação, informações de rotulagem e demais requisitos aplicáveis.

e) **Condições sanitárias e de segurança alimentar:** serão avaliadas a integridade da embalagem, a ausência de sujidades, contaminação, violação, vazamento, estufamento, deterioração ou qualquer situação que torne o produto impróprio para consumo. Também será observada a conformidade com as normas sanitárias e de rotulagem vigentes.

f) **Adequação à finalidade da contratação:** será verificada a compatibilidade do produto com sua utilização nas oficinas, projetos, cursos, reuniões, atividades administrativas, eventos culturais e demais programações da Secretaria, considerando facilidade de distribuição, consumo, conservação e aceitação pelo público.

3.4.4 Prazo e local para apresentação

As amostras deverão ser apresentadas no prazo de até **05 (cinco) dias úteis**, contado da convocação realizada pela contratante, no horário das **8h às 12h e das 13h às 17h**, no Centro Administrativo José Estevam da Silva, Setor de Compras, Bloco B, localizado na Rua Marta Silveira Maciel, nº 04, Centro, Pereiro/CE.

As despesas relacionadas à embalagem, conservação, transporte e entrega das amostras correrão exclusivamente por conta do fornecedor, não cabendo à Administração qualquer responsabilidade por custos decorrentes da apresentação ou da realização dos testes.

3.4.5 Da Comissão de Avaliação das Amostras

A análise e o julgamento das amostras referentes aos lotes indicados no item 3.4.1 deste Termo de Referência serão realizados por Comissão de Avaliação de Amostras, formalmente designada pela autoridade competente, composta por servidores responsáveis pela verificação da conformidade dos produtos apresentados com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



A Comissão realizará a avaliação de forma objetiva e fundamentada, observando os critérios previstos neste Termo de Referência, as especificações de cada item e, quando aplicável, as normas sanitárias, de conservação, acondicionamento e rotulagem pertinentes.

A designação dos membros responsáveis pela avaliação será formalizada por meio da **Portaria nº 20/2026**, cuja cópia integrará o presente Termo de Referência como (Anexo I) – Portaria de Designação da Comissão de Avaliação das Amostras.

A Comissão deverá registrar o resultado da análise em ficha, relatório, identificando os itens e as respectivas amostras avaliadas, os critérios verificados, as eventuais inconformidades constatadas e a conclusão fundamentada quanto à aprovação ou reprovação de cada amostra.

3.4.6 Resultado da avaliação e rejeição das amostras

A comissão responsável registrará o resultado da avaliação em relatório ou ata, indicando a aprovação ou reprovação das amostras e os respectivos fundamentos. A não apresentação no prazo estabelecido, a entrega de amostra divergente do produto ofertado ou sua reprovação implicará a desclassificação da proposta correspondente, observadas as regras do edital e assegurada a convocação do licitante subsequente, conforme a ordem de classificação.

A aprovação da amostra não afasta a responsabilidade da futura contratada quanto à qualidade dos produtos fornecidos durante a vigência da Ata de Registro de Preços. Todos os itens entregues deverão manter as mesmas características, marca, composição, padrão de qualidade e especificações da amostra aprovada, sob pena de recusa, substituição, aplicação das sanções cabíveis e eventual cancelamento do registro de preços.

4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO: De modo geral, o objeto relacionado a esta contratação deverá ser entregue pelo fornecedor conforme as especificações estabelecidas no Edital. O fornecedor será responsável por cumprir todas as exigências e obrigações previstas na legislação pertinente, garantindo a qualidade e a conformidade do item entregue, que deverá seguir as normas técnicas vigentes, com boa qualidade e aceitação no mercado.

4.1 De maneira específica, para a contratação do objeto deste TR, alguns requisitos mínimos devem ser atendidos

a) A contratada deverá executar o serviço ou entregar o bem, objeto da contratação, no prazo estabelecido, em conformidade com a padronização adotada pelo órgão, com as especificações técnicas constantes no Termo de Referência e requisitos de desempenho, atendendo à solicitação da contratante, conforme Ordem de Compra, no endereço indicado no instrumento convocatório.

b) A contratada deverá executar diretamente os serviços ou entregar os bens contratados, sendo vedada a transferência da responsabilidade contratual a terceiros, empresas ou instituições de qualquer natureza.

c) Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais e acessórios necessários à plena execução do objeto, sejam serviços ou bens, tais como fretes, impostos, seguros, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente sobre a execução contratual, devendo ser apresentados os comprovantes quando solicitados pelo município.

d) A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada (manual, digital ou eletrônica) e as demais rubricadas pelo licitante ou representante legal. A proposta deverá ainda conter a indicação de instituição bancária, número da conta e agência, para fins de pagamento.

e) Todas as especificações do objeto constantes na proposta – sejam relativas a serviços (escopo, metodologia, prazos, condições de execução) ou a bens (marca, modelo,

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



dimensões, composições, tipo, fabricante, procedência, entre outras referências) – vinculam a contratada.

f) Não haverá exigência de garantia da contratação prevista nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, de forma a evitar acréscimos de custos desnecessários e restrição à competitividade.

g) A contratada deverá declarar que atende integralmente aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

h) Será exigida a apresentação da documentação de habilitação apenas do licitante vencedor, salvo nas hipóteses em que a fase de habilitação preceder à fase de julgamento.

i) Serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal somente em momento posterior ao julgamento das propostas e apenas do licitante mais bem classificado.

j) A contratada deverá atender integralmente aos regulamentos aplicáveis, apresentando os registros e comprovações oficiais cabíveis.

k) Quando aplicável, os bens fornecidos ou serviços executados deverão observar critérios socioambientais em conformidade com a Lei nº 6.938/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente – PNMA), Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos – PNRS), bem como legislações estaduais e municipais correlatas, apresentando, quando couber, registros e comprovações oficiais pertinentes.

l) A contratada deverá obedecer às Normas Brasileiras Regulamentadoras (NBR) publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), aplicáveis aos bens ou serviços objeto da contratação.

m) A execução do objeto deverá observar soluções que assegurem desempenho técnico-profissional adequado, eficiência operacional e baixo consumo de energia, sempre que pertinente.

n) A contratada deverá cumprir rigorosamente as regras e condições previstas no Edital de Licitação, no Termo de Referência, no Contrato, na Proposta apresentada e em seus documentos complementares, conforme o caso.

5 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS: A adoção de critérios de sustentabilidade no Processo Licitatório constitui um instrumento estratégico para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, incorporando parâmetros ambientais, sociais e econômicos que orientam a escolha de bens e serviços. Tais critérios estimulam a criação e o fortalecimento de um mercado verde, ao exigir dos fornecedores práticas mais responsáveis, como a melhoria dos processos produtivos, a gestão ambiental eficiente e a oferta de produtos que facilitem a reciclagem, apresentem maior durabilidade, gerem menos resíduos e demandem menor consumo de matéria-prima, água e energia. Considerando que a Administração Pública figura como um dos principais agentes econômicos do país, sua atuação como compradora responsável induz transformações positivas no setor privado, promovendo o aprimoramento contínuo das práticas empresariais e incentivando a adoção de padrões mais sustentáveis mesmo entre aqueles que ainda não os possuem. Assim, a incorporação de exigências ambientais nesta licitação visa não apenas mitigar eventuais impactos negativos ao meio ambiente, mas também impulsionar Políticas Públicas voltadas à proteção ambiental, à equidade social e ao crescimento econômico, fortalecendo o compromisso institucional do município com os objetivos de desenvolvimento sustentável e gerando benefícios concretos para toda a sociedade (MACÊDO, 2018).

Para que os procedimentos licitatórios promovam o uso racional e eficiente dos recursos naturais, é imprescindível que a relação de itens a serem adquiridos permita a identificação de produtos que apresentem menor impacto ambiental, que atendam integralmente às especificações técnicas de uso e que incorporem atributos relacionados à sustentabilidade social e econômica. Dessa forma, o processo de aquisição pública não se limita à análise dos aspectos ambientais relacionados ao ciclo de vida dos produtos — que compreende a



ESTADO DO CEARÁ

**PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO**



extração da matéria-prima, os processos produtivos, a utilização e a destinação final —, mas também considera critérios tradicionais inerentes às licitações, como a avaliação do custo e da qualidade. Esse equilíbrio entre desempenho ambiental e eficiência econômica caracteriza o conceito de ecoeficiência, que se traduz na oferta de bens e serviços de qualidade, com preços competitivos, capazes de satisfazer as necessidades da Administração Pública, ao mesmo tempo em que minimizam os impactos negativos sobre o meio ambiente e reduzem a exploração dos recursos naturais (KRUMMENAUER *et al.*, 2010).

Assim, em atendimento à Nova Lei de Licitações nº 14.133/2021 e considerando o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, visando à efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos Editais de Licitações promovidos pela Administração Pública, buscou-se atribuir requisitos técnicos que atendam às exigências ambientais atuais, bem como o alcance de alternativas que apresentem um nível de qualidade aceitável sem perder de vista a questão da economicidade e competitividade da licitação.

A aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades da Secretaria de Cultura e Turismo do Município de Pereiro/CE poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente à produção, ao transporte, ao armazenamento, ao acondicionamento, ao consumo e ao descarte dos produtos e de suas embalagens. Considerando que os alimentos serão destinados às ações, projetos e oficinas culturais, às atividades administrativas da Secretaria e aos eventos, apresentações e demais ações institucionais previstas no calendário oficial, deverão ser adotadas medidas capazes de reduzir desperdícios, preservar a qualidade dos produtos e assegurar a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados.

Um dos principais impactos está associado ao desperdício de alimentos, especialmente de produtos perecíveis, como frutas, verduras, carnes, frios, laticínios e pães. O dimensionamento inadequado das quantidades, a entrega antecipada em volume superior ao consumo previsto, falhas no armazenamento ou o descumprimento das condições de temperatura podem provocar deterioração e descarte prematuro. Esse risco é particularmente relevante em eventos e atividades culturais cujo número de participantes possa variar.

Também devem ser considerados os resíduos provenientes das embalagens utilizadas no acondicionamento e transporte dos gêneros alimentícios, como papelão, plástico, filmes, sacolas, garrafas, copos, caixas e recipientes descartáveis. Quando descartados sem separação ou em locais inadequados, esses materiais podem aumentar o volume de resíduos sólidos, contaminar espaços públicos e comprometer a limpeza dos locais onde são realizadas as ações e os eventos.

O transporte dos produtos até a sede da Secretaria, os espaços culturais, os locais de realização das oficinas e as áreas destinadas aos eventos poderá produzir impactos associados ao consumo de combustíveis e à emissão de poluentes atmosféricos. Nos casos de alimentos refrigerados ou congelados, haverá ainda consumo adicional de energia para manutenção da cadeia de frio, tanto durante o transporte quanto no armazenamento.

A produção dos alimentos também envolve o consumo de água, energia, solo, fertilizantes, embalagens e outros recursos naturais. Embora esses impactos ocorram, em grande parte, antes do fornecimento à Administração, a definição de requisitos de qualidade, procedência, durabilidade e acondicionamento pode contribuir para evitar aquisições de produtos com baixa vida útil, embalagens excessivas ou condições que favoreçam perdas.

Por outro lado, a contratação poderá gerar efeitos ambientais positivos quando planejada e executada de forma adequada. A formação de Ata de Registro de Preços e a realização de pedidos parcelados conforme a necessidade efetiva da Secretaria reduzem a formação de estoques excessivos e o risco de vencimento ou deterioração dos alimentos. O agrupamento dos itens por afinidade também poderá favorecer a organização logística das entregas e a aquisição de quantidades compatíveis com cada atividade ou evento.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



A priorização de produtos frescos, com prazo de validade adequado, embalagens íntegras e condições corretas de transporte contribui para o aproveitamento integral dos gêneros. Da mesma forma, o planejamento dos cardápios e a estimativa do público participante podem reduzir sobras, racionalizar o consumo e melhorar a utilização dos recursos públicos.

Para mitigar os impactos negativos e potencializar os benefícios ambientais, deverão ser incorporadas à contratação obrigações relacionadas ao fornecimento parcelado, ao controle de validade, à redução de desperdícios, ao uso racional de embalagens, à logística de entrega e à gestão dos resíduos. As exigências deverão ser proporcionais ao objeto e passíveis de verificação pela fiscalização contratual.

5.1 Requisitos ambientais que deverão ser observados na contratação

5.1.1 Planejamento das entregas e redução do desperdício de alimentos

- a) Os fornecimentos deverão ocorrer de forma parcelada e conforme as quantidades efetivamente solicitadas pela Secretaria de Cultura e Turismo, evitando a formação de estoques excessivos e o vencimento ou deterioração dos produtos.
- b) Os pedidos deverão considerar o número estimado de participantes, a duração das atividades, o cardápio previsto e a capacidade de armazenamento disponível.
- c) A contratada deverá cumprir os prazos e horários de entrega estabelecidos, especialmente para produtos perecíveis e para gêneros destinados a eventos com data definida.

5.1.2 Controle de validade e qualidade dos produtos

- a) Os gêneros alimentícios deverão apresentar prazo de validade compatível com o período previsto para consumo, observados os limites definidos no Processo.
- b) Não serão aceitos produtos vencidos, próximos do vencimento em desacordo com as especificações, deteriorados, com embalagens violadas ou que apresentem sinais de contaminação, alteração de cor, odor, sabor ou textura.
- c) Os produtos recusados deverão ser substituídos sem ônus para a Administração e não poderão ser descartados irregularmente nas dependências municipais.

5.1.3 Conservação e manutenção da cadeia de frio

- a) Os alimentos refrigerados, congelados ou que exijam controle de temperatura deverão ser transportados, armazenados e entregues em condições adequadas, preservando-se a cadeia de frio.
- b) Os veículos, caixas térmicas, recipientes e demais equipamentos utilizados no transporte deverão estar limpos, conservados e apropriados ao tipo de alimento fornecido.
- c) A contratada deverá adotar medidas para evitar descongelamento, variação excessiva de temperatura ou exposição dos produtos ao sol, à chuva, à poeira e a outras fontes de contaminação.

5.1.4 Uso racional e adequado das embalagens

- a) As embalagens deverão ser suficientes para proteger os produtos durante o transporte e o armazenamento, evitando-se o uso excessivo de materiais sem necessidade técnica.
- b) Sempre que possível, deverão ser priorizadas embalagens recicláveis, reutilizáveis, retornáveis ou produzidas com materiais de menor impacto ambiental, desde que preservadas a segurança alimentar e a integridade dos gêneros.
- c) Não serão aceitas embalagens danificadas, sujas, violadas, inadequadas ao contato com alimentos ou incompatíveis com as condições de conservação exigidas.

5.1.5 Separação e destinação dos resíduos recicláveis

- a) As embalagens de papelão, plástico, vidro, metal e outros materiais recicláveis deverão ser separadas dos resíduos orgânicos, sempre que houver estrutura disponível no local da entrega ou do evento.
- b) A Administração deverá priorizar o encaminhamento dos materiais recicláveis a associações, cooperativas ou sistemas de coleta seletiva existentes no Município.
- c) A contratada deverá recolher as embalagens retornáveis ou de transporte que permaneçam sob sua responsabilidade, quando previsto no instrumento convocatório.



5.1.6 Gerenciamento de resíduos orgânicos e sobras de alimentos

- a) As sobras impróprias para consumo deverão ser acondicionadas e descartadas de forma higiênica e ambientalmente adequada, não sendo admitido seu lançamento em vias públicas, terrenos, cursos d'água ou locais não autorizados.
- b) Sempre que possível e observadas as condições sanitárias, a Administração poderá adotar medidas para aproveitamento seguro dos alimentos não servidos e ainda próprios para consumo, desde que não tenham sido expostos a risco de contaminação e que a destinação seja juridicamente admitida.
- c) Os resíduos orgânicos poderão ser destinados à compostagem ou a outras formas ambientalmente adequadas de aproveitamento, quando houver estrutura disponível e viabilidade operacional.

5.1.7 Racionalização dos deslocamentos e das entregas

- a) A contratada deverá planejar as rotas de entrega de forma eficiente, agrupando fornecimentos por localidade, data ou atividade, sempre que isso não comprometer a qualidade e a pontualidade dos produtos.
- b) Deverão ser evitadas viagens desnecessárias, entregas fracionadas sem justificativa e utilização de veículos incompatíveis com o volume transportado.
- c) Nos eventos, a logística deverá ser organizada previamente para reduzir atrasos, deslocamentos repetidos e consumo desnecessário de combustível.

5.1.8 Higiene e prevenção da contaminação ambiental

- a) Os locais, veículos, recipientes e equipamentos utilizados no transporte e na entrega dos alimentos deverão permanecer limpos e em condições sanitárias adequadas.
- b) A contratada deverá prevenir vazamentos de líquidos, derramamento de alimentos e descarte de resíduos durante as entregas.
- c) Em caso de ocorrência que provoque sujeira ou contaminação no local, a contratada deverá providenciar a limpeza e a correção imediata, quando a ocorrência decorrer de sua atuação.

5.1.9 Prioridade para produtos duráveis e adequados ao consumo

- a) A escolha das marcas e dos produtos deverá observar qualidade, resistência das embalagens, prazo de validade e adequação às condições de armazenamento e distribuição.
- b) Deverão ser evitados produtos com acondicionamento frágil, baixa durabilidade ou características que favoreçam perdas durante o transporte e o manuseio.
- c) Os alimentos frescos deverão apresentar grau de maturação compatível com o período previsto para utilização, evitando tanto produtos excessivamente verdes quanto aqueles em processo avançado de deterioração.

5.1.10 Registros e fiscalização das práticas ambientais

- a) A contratada deverá manter registros das entregas, substituições, devoluções e ocorrências relacionadas à qualidade, validade e conservação dos produtos, apresentando-os quando solicitados pela fiscalização.
- b) A fiscalização poderá verificar as condições de transporte, acondicionamento, validade e integridade das embalagens, bem como exigir medidas corretivas diante de práticas que provoquem desperdício ou descarte inadequado.
- c) O descumprimento das exigências ambientais e sanitárias poderá resultar na recusa dos produtos, na determinação de substituição e na aplicação das sanções previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente.

5.2 Base legal e normativa ambiental aplicável (com observância de atualizações)

Para os diversos objetos de contratação, podem ser estabelecidos **critérios de sustentabilidade em conformidade com as legislações e normas municipais, estaduais e federais aplicáveis**. A seguir, apresentam-se as principais leis e normas relacionadas ao objeto a ser licitado, para consulta e referência técnica, ressaltando-se que as atualizações



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



futuras dessas leis e normas também deverão ser observadas ao longo da execução do contrato:

a) **Política Nacional de Meio Ambiente (PNMA – Lei nº 6.938/1981)**: Dispõe sobre a Política Nacional do Meio Ambiente, seus fins e mecanismos de formulação e aplicação, e dá outras providências.

b) **Capítulo da Constituição Federal (CF) sobre o meio ambiente (Artigo 225/1988)**: Todos tem direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida.

c) **Lei de Crimes Ambientais (Lei nº 9.605/1998)**: Dispõe sobre as sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente, e dá outras providências; estabelece penas e medidas administrativas para condutas lesivas ao meio ambiente, como por exemplo o descarte irregular de resíduos.

d) **Política Nacional de Educação Ambiental (PNEA – Lei nº 9.795/1999)**: Dispõe sobre a Educação Ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.

e) **Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS – Lei nº 12.305/2010)**: Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998, e dá outras providências; estabelece diretrizes para a coleta, o tratamento e a disposição final adequada dos resíduos sólidos.

f) **Normativas de Licitações Sustentáveis**: Alguns Órgãos Públicos adotam normativas específicas para licitações que incentivam a contratação sustentável.

g) **Importantes Normas Técnicas da ABNT**: Existem diversas normas técnicas relacionadas aos variados objetos de licitação que abordam aspectos ambientais, como a destinação de resíduos, o uso de materiais recicláveis e a eficiência energética.

- As principais Normas Técnicas da ABNT relacionadas a licitações com foco em sustentabilidade ambiental abrangem diretrizes para destinação de resíduos, uso de materiais recicláveis, eficiência energética e práticas sustentáveis em produtos e serviços. A ABNT NBR 10004, por exemplo, classifica resíduos sólidos quanto à sua periculosidade, servindo de base para a correta segregação e destinação, conforme orientado também pela ABNT NBR 10.004, que detalha o tratamento e a disposição final ambientalmente adequada. Em relação à eficiência energética, a ABNT NBR ISO 50.001 estabelece requisitos para a implementação de Sistemas de Gestão de Energia, possibilitando que empresas e instituições públicas reduzam o consumo de energia e minimizem emissões de gases de efeito estufa. No contexto de Aquisições e Contratações Públicas, a adoção dessas normas técnicas fortalece a garantia de que os produtos e serviços contratados atendem a critérios de sustentabilidade, assegurando que o Processo Licitatório contribua efetivamente para a proteção ambiental e para o desenvolvimento de uma economia circular.

6 - SUBCONTRATAÇÃO: É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal do objeto da contratação.

7 - GARANTIA DA CONTRATAÇÃO: Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

8 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (CONDIÇÕES DE ENTREGA):

8.1 O objeto, desta licitação, Registro de Preço para aquisição de gêneros alimentícios, deverá atender a Secretaria de Cultura e Turismo do Município Pereiro/CE.

8.2 O fornecimento será executado conforme discriminado abaixo:

8.2.1 O fornecimento será efetuado conforme necessidade, no prazo de 05 (cinco) dias corridos a contar da expedição da “Ordem de Compras” pelas secretarias contratantes,



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



podendo ser prorrogado caso seja solicitado antes do prazo de entrega concluído, desde que devidamente justificado.

8.3 O objeto desta licitação será recusado nos seguintes casos:

8.3.1 Possuírem qualidade fora do padrão do exigido pela secretaria contratante;

8.3.2 Forem enviados em quantidades menores que o solicitado;

8.4 O item do objeto desta licitação, que for recusado deverá ser substituído no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas a partir do recebimento da formalização da recusa pela contratante.

8.4.1 Em caso de irregularidade não sanada pelo licitante vencedor, a Administração, por meio de seu representante, reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará à autoridade competente para que sejam tomadas as providências legais pertinentes;

8.4.2 Sendo necessárias providências por parte do fornecedor, os prazos para pagamento serão suspensos e considerados os fornecimentos em atrasos, sujeitando-o à aplicação de multa sobre o valor considerado em atraso e, conforme o caso, a outras sanções estabelecidas na lei, no ato convocatório e na minuta do contrato (anexo II).

8.5 O fornecimento do objeto desta licitação, deve ser feito por meio de documento de "Ordem de Compra", também disponibilizado pela Contratada e sob responsabilidade do Contratante, que deverá carimbar e assinar as mesmas.

8.6 A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos solicitados, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações decorrentes da constatação de vícios, defeitos ou incorreções relativas ao objeto desta licitação, bem como a respeito das qualidades, casos em que as contratadas deverão, às suas expensas, realizar correções e comprovar a regularidade e a procedência dos mesmos.

8.7 A contratada deverá emitir e encaminhar à contratante nota fiscal dos itens fornecidos, das quais deverão constar as quantidades, os valores unitários e totais deduzidos os descontos concedidos, expressos em reais. A Fatura e Nota Fiscal deverão ser emitidas em nome da Prefeitura Municipal de Pereiro/CE ou órgãos requisitantes de acordo com o CNPJ informado na "Ordem de Compras".

8.7.1 O pagamento fica condicionado, à satisfação de todas as condições estabelecidas em contrato e da comprovação de regularidade para com os encargos previdenciários, trabalhistas e fiscais.

8.7.2 Deverá vir acompanhada a Fatura da Nota Fiscal os seguintes documentos:

a) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser feita através da Certidão de Regularidade de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, emitidas pela Receita Federal do Brasil na forma da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014;

b) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

c) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

d) Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, através de Certificado de Regularidade – CRF;

e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão de regularidade, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943." (NR), conforme Lei 12.440/2011 de 07 de julho de 2011.

9 - CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO:

9.1 Não será admitida a entrega do objeto desta licitação, pela contratada sem que esta esteja de posse da "Ordem de Compra", Nota de Empenho ou outro instrumento similar respectivo e devidamente acompanhado dos documentos fiscais (Nota Fiscal).



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



9.1.1 Os itens fornecidos devem corresponder às especificações e quantitativos constantes da Nota de Empenho de despesa, Ordem de Compra ou outro instrumento similar.

9.2 De posse dos documentos que devem acompanhar, objeto da licitação, serão os mesmos recebidos provisoriamente pelo Fiscal de Contratos, servidor da Administração ou comissão responsável, mediante termo circunstanciado, para posterior verificação de especificações, da qualidade, da quantidade, dos prazos, dos preços e de outros dados pertinentes.

9.2.1 Quanto ao recebimento pelo Fiscal de Contratos, servidor da Administração ou comissão responsável, verificará se foram atendidas todas as exigências legais pertinentes e toda a observação específica no Edital e anexos;

9.2.2 Aprovando os itens após as verificações necessárias, o servidor ou comissão responsável, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados de sua efetiva entrega, receberá os produtos em caráter definitivo, mediante recibo, o qual ratificará o termo circunstanciado de recebimento provisório, podendo, entretanto, retificá-lo nos itens necessários;

9.2.3 Na hipótese de irregularidades em relação ao objeto desta licitação, somente os receberá em caráter definitivo, mediante termo circunstanciado, após as correções promovidas pelos fornecedores e após a reavaliação realizada pela Administração, por intermédio quer do servidor encarregado, quer da comissão responsável.

10 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

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

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

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

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

10.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

10.6 Fiscalização:

10.6.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, artigo 117, caput);

10.6.2 A contratante é obrigada a acompanhar, fiscalizar, conferir o fornecimento do objeto do presente certame, através de um Gestor/Fiscal a ser designado, por intermédio de Portaria, o qual deverá anotar em registro próprio, as falhas detectadas e comunicar por escrito a autoridade superior todas as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da contratada;

10.6.3 A fiscalização será exercida no interesse do Município de Pereiro/CE, e não exclui nem reduz a responsabilidade da licitante contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade da contratante ou de seus agentes e prepostos.

10.7 Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle no cumprimento do contrato.



ESTADO DO CEARÁ

**PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO**



10.7.1 Caberá ainda ao fiscal do Contrato as seguintes atribuições (Artigo 10º do Anexo VI - Decreto Municipal nº 310, de 22 de março de 2023):

I - Prestar informações a respeito da execução dos serviços e apontar ao gestor do contrato eventuais irregularidades ensejadoras de penalidade ou glosa nos pagamentos devidos à contratada;

II - Manter o controle das ordens de serviço emitidas e cumpridas, quando cabível;

III - Conhecer as obrigações contratuais que afetem diretamente a fiscalização do contrato;

IV - Zelar pelo fiel cumprimento dos contratos sob sua fiscalização;

V - Verificar a conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de acordo com o objeto do contrato e respectivas cláusulas contratuais;

VI - Atestar formalmente a execução do objeto do contrato, atestar as notas fiscais e as faturas correspondentes a sua prestação;

VII - Informar ao gestor do contrato sobre eventuais vícios, irregularidades ou baixa qualidade dos produtos ou serviços fornecidos pela contratada;

VIII - Propor soluções para regularização das faltas e problemas observados, sem prejuízo das penalidades aplicáveis;

IX - Solicitar formalmente ao gestor esclarecimentos sobre as obrigações que afetem diretamente à fiscalização do contrato;

X - Utilizar, se for o caso, o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) para aferição da qualidade da prestação dos serviços;

XI - Monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

XII - Apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto, ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada, e obter dele a ciência;

XIII - Comunicar ao órgão competente qualquer dano ou desvio causado ao patrimônio da Administração ou de terceiros, de que tenha ciência, por ação ou omissão dos empregados da contratada ou de seus prepostos.

XVII As decisões e providências que ultrapassarem a competência do fiscal de contrato deverão ser solicitadas ao gestor em tempo hábil para a adoção das medidas que se façam necessárias;

XVIII Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

10.8 Gestor do Contrato (Artigo 8º do Anexo VI do Decreto Municipal nº 310, de 22 de março de 2023):

I - Acompanhar, sempre que possível, o andamento das contratações que ficarão sob sua responsabilidade;

II - Manter registro atualizado das ocorrências relacionadas à execução do contrato;

III - Acompanhar e fazer cumprir o cronograma de execução e os prazos previstos no ajuste;

IV - Acompanhar o prazo de vigência do contrato;

V - Solicitar, com justificativa, a rescisão de contrato;

VI - Emitir parecer sobre fato relacionado à gestão do contrato;

VII - Orientar o fiscal de contrato sobre os procedimentos a serem adotados no decorrer da execução do contrato;

VIII - Solicitar à contratada, justificadamente, a substituição do preposto ou de empregado desta, seja por comportamento inadequado à função, seja por insuficiência de desempenho;

IX - Determinar formalmente à contratada a regularização das falhas ou defeitos observados, assinalando prazo para correção, sob pena de sanção;

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



- X - Solicitar ao órgão competente, com justificativa, quaisquer alterações, supressões ou acréscimos contratuais, observada a legislação pertinente;
 - XI - Solicitar orientação de ordem técnica aos diversos órgãos da Administração, de acordo com suas competências;
 - XII - Conferir o atesto do fiscal de contrato e encaminhar para pagamento faturas ou notas fiscais com as devidas observações e glosas, se for o caso;
 - XIII - Solicitar ao órgão financeiro competente, com as devidas justificativas, emissão, reforço ou anulação, total ou parcial, de notas de empenho, bem como inclusão de valores na rubrica de Restos a Pagar;
 - XIV - Solicitar a prestação, complementação, renovação, substituição ou liberação da garantia exigida nos termos do artigo 96, da Lei nº 14.133/2021;
 - XV - Executar outras ações de gestão que se façam necessárias ao pleno acompanhamento, fiscalização e controle das atividades desempenhadas pela contratada, a fim de garantir o fiel cumprimento das obrigações pactuadas e a observância do princípio da eficiência;
 - XVI - Agendar e observar os prazos pactuados no contrato sob sua responsabilidade;
 - XVII - Comunicar-se com a Administração ou com terceiros sempre por escrito e com a antecedência necessária;
 - XVIII - Notificar formalmente à contratada sobre toda e qualquer decisão da Administração que repercuta no contrato;
 - XIX - Fundamentar, por escrito, todas as suas decisões, com observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, interesse público e outros correlatos;
 - XX - Juntar todos os documentos obrigatórios à gestão do contrato nos devidos processos;
 - XXI - Instruir em processo apartado todos os documentos pertinentes à gestão do contrato que não se enquadram no inciso anterior.
- 10.8.1 A análise e o ateste de conformidade descritos no inciso I, do § 1º, do art. 7º, do Anexo VI do Decreto 310/2023, quando referentes aos documentos comprobatórios arrolados no art. 57, deste Decreto, poderão ser efetivados por amostragem.
- a) Mensalmente, a amostra deverá abarcar empregados distintos a serem analisados, de modo que, sempre que possível, ao final do exercício, tenha sido feita a análise dos pagamentos referentes, ao menos, a um mês, por empregado contratado;
 - b) O gestor do contrato enviará à contratada a relação dos nomes que integram a amostra aleatória mensal, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, seja providenciada a documentação a que se refere o caput deste artigo.

11 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

11.1 Do Recebimento: O objeto contratado será recebido de forma provisória ou definitiva, nos termos do artigo 140 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e do Decreto Municipal nº 310, de 22 de março de 2023.

11.1.1 Os prazos para a realização dos recebimentos provisório e definitivo do objeto contratados, bem como as condições específicas de execução e recebimento do objeto, deverão ser definidos neste termo de referência, sendo que o início do prazo de recebimento definitivo contar-se-á do término do prazo de recebimento provisório.

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

11.2 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no termo de referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



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

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

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

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

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

11.8 **Da Liquidação:** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do artigo 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

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

11.9.1 O prazo de validade;

11.9.2 A data da emissão;

11.9.3 Os dados do contrato e do órgão contratante.

11.9.4 O período respectivo de execução do contrato.

11.9.5 O valor a pagar; e

11.9.6 Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

11.11 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no artigo 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.12 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

a) Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital, quando esta não for possível de verificar mediante apresentação de documentação física ou por e-mail por parte da contratada;

b) Identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018).



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



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

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

11.14.1 A regularização poderá ser feita mediante apresentação de documentação física ou por e-mail por parte da contratada;

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

11.16 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF ou ao Município.

12 - PRAZO DE PAGAMENTO:

12.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, e consequente assinatura da ordem de pagamento pela autoridade competente, nos termos do Decreto Municipal nº 310, de 22 de março de 2023.

12.2 Forma de pagamento:

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

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

12.2.2 O pagamento deverá observar a ordem cronológica de exigibilidade, e subdividida estabelecidas no artigo 141 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e no Decreto Municipal nº 310, de 22 de março de 2023.

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

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

12.4 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

13 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO:

13.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

13.1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO, visando a **formação de Registro de Preços**.

13.2 Forma de fornecimento:

13.2.1 Os produtos serão fornecidos de forma parcelada, conforme a necessidade da secretaria, mediante emissão de ordens de fornecimento durante a vigência da ata de registro de preços.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



14 - EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO: Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

14.1 - Habilitação jurídica:

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

14.1.2 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;

14.1.3 No caso de sociedade simples: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrados pelo Registro Civil de Pessoas Jurídicas, ou Órgão Equivalente, do domicílio sede do licitante;

14.1.4 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país: decreto de autorização expedido pelo órgão competente; os atos constitutivos das empresas licitantes deverão estar acompanhados dos demais documentos aditivos e modificativos do seu texto podendo ser substituídos, preferencialmente, pela respectiva consolidação;

14.1.5 No caso de sociedade por ações: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrados pela Junta Comercial do domicílio sede do licitante;

14.1.6 No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

14.1.7 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.portaldoempreendedor.gov.br.

14.1.8 Cópia de documento oficial com foto e CPF, de Sócio Administrador ou do titular da empresa ou outro documento oficial de identificação com foto válido na forma da lei.

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

14.2 - Prova de inscrição na:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual (FIC) ou municipal, conforme o caso, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

14.3 - Regularidade fiscal e trabalhista:

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

a) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser feita através da Certidão de regularidade de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), emitidas pela Receita Federal do Brasil na forma da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014.

b) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Estadual deverá ser feita através de Certidão Consolidada Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Estadual;

c) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Municipal deverá ser feita através de Certidão Consolidada Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Municipal.

14.3.2 Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, através de Certificado de Regularidade de Situação – CRS e;

14.3.3 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão de regularidade, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, conforme Lei 12.440, de 07 de julho de 2011.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



14.4 - Qualificação técnica:

14.4.1 Apresentação de no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica de fornecimento executados, obrigatoriamente pertinente e compatível com o objeto desta licitação, expedido por entidade pública ou privado, usuária dos produtos em questão, comprovando que forneceu, satisfatoriamente, o objeto deste edital ou outro semelhante, bem como prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso. Somente serão considerados válidos os atestados com timbre da entidade expedidora e com identificação do nome completo do emitente. O atestado deverá ser datado e assinado por pessoa física identificada pelo nome e cargo exercido na entidade, estando às informações sujeitas à conferência pelo Pregoeiro/Agente de Contratação ou quem este indicar.

a) No atestado de capacidade técnica deverá estar descrito expressamente os itens cuja execução ou entrega foram realizadas.

b) Poderá, facultativamente, vir acompanhado junto ao atestado de capacidade técnica para comprovação ao que dispõe o item 14.4.1 “a”, instrumento de nota fiscal e/ou contrato respectiva ao qual o atestado faz vinculação.

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

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

14.5 - Qualificação econômico-financeira:

14.5.1 Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica – Lei nº 14.133, de 2021, artigo 69, caput, inciso II;

14.5.2 - Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais devidamente registrado no órgão competente;

a) A documentação exigida acima estará restrita ao último exercício social, no caso de empresas constituídas há menos de dois anos.

b) No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial de abertura referentes ao período de existência da sociedade, devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial do domicílio da Licitante, assinado pelo sócio-gerente ou diretor e pelo contador ou outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

c) É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

14.6 - Outras exigências:

14.6.1 Declarações complementares: A proponente deverá declarar em documento único;

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

b) Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição Federal;

c) Inexiste quaisquer fatos impeditivos de sua habilitação e que a mesma não foi declarada inidônea por Ato do Poder Público Municipal, ou que esteja temporariamente impedida de licitar, contratar ou transacionar com a Administração Pública de Pereiro ou quaisquer de seus órgãos descentralizados (inciso III e IV do artigo 156 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021);

d) Não possui funcionário público no quadro societário da empresa;

e) Está adequada à Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) – Lei nº 13.709/2018;



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



f) Conhece na íntegra o Edital, está ciente e concorda com as condições impostas nele e em seus anexos, ao passo que se submete às condições nele estabelecidas, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

g) Atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (artigo 63, I, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021);

h) Declara que o cálculo do valor da contratação considera taxa de risco compatível com o objeto da licitação e com os riscos atribuídos ao contratado.

14.6.1 A licitante deverá fornecer, a título de informação, número de telefone, fax, e pessoa de contato, preferencialmente local. A ausência desses dados não a tornará inabilitada.

15 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

15.1 O custo estimado total da contratação é de **R\$ 94.998,17 (noventa e quatro mil, novecentos e noventa e oito reais e dezessete centavos)** e o detalhamento pode ser verificado no anexo III do ETP.

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

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

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

16 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

16.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral, conforme solicitação de disponibilidade orçamentária das devidas dotações (anexo III).

16.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

a) 10.10 - SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO:

Dotação: 13.392.0307.2.052.0000 - Cultura e Turismo - Custeio Administrativo.

Elemento de despesa: 3.3.90.30.00 Material de consumo.

Dotação: 13.392.0307.2.053.0000 - Apoio e Fortalecimento da Banda de Música, Grupos de Coral, Dança, Folclore e Outras Atividades Cult.

Elemento de despesa: 3.3.90.30.00 Material de consumo.

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

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 66/2026

DATA DE ELABORAÇÃO: 27/07/2026

1 - INTRODUÇÃO: As contratações governamentais produzem significativo impacto na atividade econômica, tendo em vista o volume de recursos envolvidos, os quais, em grande parte, são instrumentos de realização de Políticas Públicas. Neste sentido, um planejamento

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



bem elaborado propicia contratações potencialmente mais eficientes, posto que a realização de estudos previamente delineados conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto e em uma gestão eficiente dos Recursos Públicos. O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá a necessidade abaixo especificada.

2 - UNIDADE REQUISITANTE: SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE.

3 - DESCRIÇÃO DO OBJETO: CONTRATAÇÃO DE SOLUÇÃO DESTINADA AO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE, DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO DOS PARTICIPANTES DAS AÇÕES, PROJETOS E OFICINAS CULTURAIS, À MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS DA SECRETARIA E AO ATENDIMENTO DOS EVENTOS, APRESENTAÇÕES E DEMAIS AÇÕES INSTITUCIONAIS PREVISTAS NO CALENDÁRIO OFICIAL DE ATIVIDADES.

4 - CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO: O objeto da presente contratação é classificado como **bem/serviço comum**, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133, de 2021, por tratar-se de objeto cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser definidos de forma objetiva no edital, com base em especificações usuais praticadas no mercado. A contratação destina-se ao atendimento das necessidades da Secretaria de Cultura e Turismo do Município de Pereiro/CE.

5 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE: A alimentação adequada constitui condição essencial para o desenvolvimento das atividades cotidianas, cognitivas, educacionais e artísticas, uma vez que fornece a energia e os nutrientes necessários ao funcionamento do cérebro, dos músculos e do sistema nervoso. Zhang et al. (2021) explicam que o cérebro depende de fornecimento contínuo de energia para manter a comunicação entre os neurônios, formar memórias e processar informações. Nesse processo, o metabolismo cerebral da glicose produz ATP, utilizado como fonte energética pelas células nervosas, além de fornecer elementos necessários à síntese de diferentes moléculas. Alterações nesse metabolismo podem comprometer o funcionamento neurológico e cognitivo, afetando capacidades como atenção, memória, planejamento, coordenação motora e flexibilidade mental.

Essas habilidades são empregadas tanto nas tarefas diárias quanto nas atividades culturais e criativas, incluindo música, dança, teatro, artesanato, desenho, pintura, leitura, escrita e demais formas de expressão artística. A criatividade, entretanto, não decorre do consumo isolado de determinado alimento ou nutriente, mas da interação entre conhecimentos, experiências, motivação, emoções, condições ambientais e diferentes competências cognitivas. Ainda assim, a alimentação contribui para oferecer as condições físicas e mentais necessárias à participação, ao aprendizado, à criação e à execução das atividades artísticas. No campo específico dos processos criativos, Colzato, Haan e Hommel (2014) observaram que a tirosina, substância precursora da dopamina, apresentou efeito favorável sobre o pensamento convergente, relacionado à identificação de soluções adequadas para determinado problema, embora não tenha demonstrado melhora no pensamento divergente. Esse resultado reforça que a alimentação não gera criatividade de forma automática, mas pode contribuir para o adequado funcionamento dos mecanismos cognitivos envolvidos na concentração, na tomada de decisões, no planejamento e na resolução de problemas.

A disponibilidade de determinados nutrientes também influencia o desempenho intelectual e a capacidade de participação em atividades educativas e culturais. Gutema et al. (2023), a



ESTADO DO CEARÁ

**PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO**



partir de revisão sistemática e metanálise de ensaios clínicos, identificaram melhora em aspectos como inteligência, atenção, concentração e memória após a suplementação de ferro em crianças em idade escolar, especialmente naquelas que apresentavam anemia ou deficiência desse nutriente. Os resultados não indicam a necessidade indiscriminada de suplementação, mas demonstram que deficiências nutricionais podem limitar funções cognitivas importantes para a aprendizagem, a interação social e o desenvolvimento de práticas criativas.

Além da qualidade nutricional, a regularidade das refeições exerce influência sobre o desempenho ao longo do dia. Adolphus et al. (2016), ao analisarem 45 estudos, verificaram que o consumo do café da manhã, quando comparado ao jejum, apresentou efeitos positivos de curto prazo principalmente sobre a atenção, a memória e as funções executivas de crianças e adolescentes. Os benefícios foram mais perceptíveis entre participantes em situação de insuficiência nutricional. Essa constatação evidencia a importância da oferta regular de alimentos em atividades prolongadas, oficinas, projetos e ações que exijam concentração, participação ativa e permanência dos usuários por períodos extensos.

Esses fundamentos relacionam-se diretamente à necessidade de contratação de solução destinada ao fornecimento de gêneros alimentícios para atender às demandas da Secretaria de Cultura e Turismo do Município de Pereiro/CE. A Secretaria desenvolve oficinas, projetos, cursos, apresentações, encontros, eventos e outras ações culturais das quais participam crianças, adolescentes, adultos, artistas, servidores, colaboradores e integrantes da comunidade. Muitas dessas atividades exigem permanência prolongada, atenção, disposição física, interação coletiva e envolvimento em práticas educativas e artísticas, tornando necessário assegurar condições adequadas de alimentação e hidratação aos participantes.

Parte dos gêneros alimentícios será destinada às crianças, aos adolescentes e aos demais usuários das oficinas, dos projetos, dos cursos e das ações permanentes promovidas pela Secretaria. A disponibilização de frutas, bebidas, lanches e outros alimentos contribuirá para o bem-estar dos participantes, a manutenção da energia, a concentração e a permanência nas atividades, favorecendo a assiduidade e o aproveitamento das experiências culturais e educativas. A ausência desse suporte poderá provocar desconforto, cansaço, redução da atenção e desistência antecipada, especialmente em atividades de maior duração ou realizadas em horários próximos às refeições habituais.

A contratação também se mostra necessária para atender à rotina administrativa da Secretaria de Cultura e Turismo, mediante o fornecimento contínuo de água potável, café, chás, lanches rápidos e demais itens de consumo diário. Esses gêneros serão utilizados por servidores, colaboradores, prestadores de serviços e participantes de reuniões, atendimentos institucionais, planejamentos, capacitações e outras atividades realizadas nas dependências da unidade. O abastecimento regular desses itens contribui para o adequado funcionamento da estrutura administrativa e para o acolhimento das pessoas envolvidas nas ações da Secretaria.

Além das atividades permanentes e administrativas, a solução deverá contemplar o atendimento dos eventos, das festividades, das apresentações culturais, das oficinas especiais, dos encontros comunitários e das demais programações integrantes do Calendário Oficial de Eventos do Município, conforme <https://www.pereiro.ce.gov.br/publicacoes.php?id=809>. Nessas ocasiões, poderá ser necessário fornecer água mineral, bebidas, frutas, refeições, lanches, guloseimas e outros gêneros compatíveis com as características, a duração, o público e a estrutura de cada atividade. O fornecimento permitirá oferecer condições apropriadas de acolhimento a participantes, artistas, equipes técnicas, servidores, colaboradores e demais pessoas envolvidas na organização e execução das programações.

A aquisição planejada de gêneros alimentícios também evitará interrupções, compras improvisadas e insuficiência de itens durante as ações culturais, permitindo que a



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



Administração organize previamente os quantitativos e os tipos de alimentos necessários para cada demanda. A solução deverá considerar a diversidade das atividades desenvolvidas, os diferentes perfis de público, a duração dos eventos, as condições de conservação e distribuição e a necessidade de observância das normas sanitárias e de segurança alimentar.

Dessa forma, a contratação justifica-se pela necessidade de assegurar o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios para as atividades culturais, administrativas e institucionais promovidas pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo. A medida contribuirá para o bem-estar, a participação e a permanência dos usuários nas oficinas e nos projetos, para o funcionamento regular da unidade administrativa e para o acolhimento adequado do público e das equipes nos eventos oficiais. Consequentemente, a contratação fortalecerá a execução das políticas públicas de cultura, a valorização das manifestações culturais, a participação comunitária e a qualidade dos serviços prestados à população do Município de Pereiro/CE.

6 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL: A contratação prevista está devidamente contemplada no Plano de Contratações Anual (PCA), com sua execução planejada para o mês de setembro de 2026. Essa iniciativa foi cuidadosamente alinhada aos objetivos e diretrizes estabelecidos no planejamento estratégico da administração, garantindo que a implementação ocorra de acordo com as necessidades e prioridades previamente definidas, além de assegurar a conformidade com as metas institucionais estabelecidas para o período.

7 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO: De modo geral, o objeto relacionado a esta contratação deverá ser entregue pelo fornecedor conforme as especificações estabelecidas no Edital. O fornecedor será responsável por cumprir todas as exigências e obrigações previstas na legislação pertinente, garantindo a qualidade e a conformidade do item entregue, que deverá seguir as normas técnicas vigentes, com boa qualidade e aceitação no mercado.

7.1 De maneira específica, para a contratação do objeto deste ETP, alguns requisitos mínimos devem ser atendidos

- a) A contratada deverá executar o serviço ou entregar o bem, objeto da contratação, no prazo estabelecido, em conformidade com a padronização adotada pelo órgão, com as especificações técnicas constantes no Termo de Referência e requisitos de desempenho, atendendo à solicitação da contratante, conforme Ordem de Serviço ou Ordem de Compra, no endereço indicado no instrumento convocatório.
- b) A contratada deverá executar diretamente os serviços ou entregar os bens contratados, sendo vedada a transferência da responsabilidade contratual a terceiros, empresas ou instituições de qualquer natureza.
- c) Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais e acessórios necessários à plena execução do objeto, sejam serviços ou bens, tais como fretes, impostos, seguros, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente sobre a execução contratual, devendo ser apresentados os comprovantes quando solicitados pelo município.
- d) A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada (manual, digital ou eletrônica) e as demais rubricadas pelo licitante ou representante legal. A proposta deverá ainda conter a indicação de instituição bancária, número da conta e agência, para fins de pagamento.
- e) Todas as especificações do objeto constantes na proposta – sejam relativas a serviços (escopo, metodologia, prazos, condições de execução) ou a bens (marca, modelo,



dimensões, composições, tipo, fabricante, procedência, entre outras referências) – vinculam a contratada.

f) Não haverá exigência de garantia da contratação prevista nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, de forma a evitar acréscimos de custos desnecessários e restrição à competitividade.

g) A contratada deverá declarar que atende integralmente aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

h) Será exigida a apresentação da documentação de habilitação apenas do licitante vencedor, salvo nas hipóteses em que a fase de habilitação preceder à fase de julgamento.

i) Serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal somente em momento posterior ao julgamento das propostas e apenas do licitante mais bem classificado.

j) A contratada deverá atender integralmente aos regulamentos aplicáveis, apresentando os registros e comprovações oficiais cabíveis.

k) Quando aplicável, os bens fornecidos ou serviços executados deverão observar critérios socioambientais em conformidade com a Lei nº 6.938/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente – PNMA), Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos – PNRS), bem como legislações estaduais e municipais correlatas, apresentando, quando couber, registros e comprovações oficiais pertinentes.

l) A contratada deverá obedecer às Normas Brasileiras Regulamentadoras (NBR) publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), aplicáveis aos bens ou serviços objeto da contratação.

m) A execução do objeto deverá observar soluções que assegurem desempenho técnico-profissional adequado, eficiência operacional e baixo consumo de energia, sempre que pertinente.

n) A contratada deverá cumprir rigorosamente as regras e condições previstas no Edital de Licitação, no Termo de Referência, no Contrato, na Proposta apresentada e em seus documentos complementares, conforme o caso.

8 - MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA A ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS: Segundo Duro e Dorneles (2019a), as estimativas numéricas cumprem um papel importante ao oferecer respostas quantitativas de forma ágil, sem exigir exatidão absoluta, mas com precisão suficiente para atender à demanda da situação concreta. Os mesmos autores (2021) complementam que o “número estimado” não é escolhido aleatoriamente, mas resulta de observações e estratégias que buscam uma maior aproximação da realidade, sendo considerado mais preciso quanto menor for seu desvio da quantidade real.

Nesse contexto, embora a matemática esteja historicamente associada à busca pela exatidão — como evidenciam expressões como “matematicamente”, “exatamente” ou “precisamente” —, é possível compreender que, no tratamento de problemas práticos, a estimativa não configura uma contradição, mas sim uma necessidade funcional (DURO; DORNELES, 2019b).

Assim, esta memória de cálculo (Anexo I) é parte integrante do processo de planejamento e fundamenta a escolha das quantidades licitadas, garantindo transparência e eficiência no uso dos Recursos Públicos.

8.1 Alimentação das crianças e adolescentes participantes das ações e atividades da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo

Os quantitativos destinados ao fornecimento de gêneros alimentícios para atendimento das crianças e adolescentes participantes das ações, oficinas, projetos e demais atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo foram estimados com base em cardápio nutricional elaborado por profissional habilitado (Anexo II), observando as



necessidades alimentares dos participantes, a frequência das atividades e o período de execução anual.

Para garantir o atendimento contínuo durante toda a vigência da contratação, bem como suprir possíveis variações no número de participantes, ampliação das atividades, perdas naturais de armazenamento e consumo extraordinário, foi aplicada margem de segurança de **20%** sobre o consumo anual estimado. Os quantitativos foram definidos conforme demonstrado a seguir:

- **Açúcar:** O consumo previsto é de 3,6 kg por mês, totalizando 43,2 kg por ano. Aplicando-se margem técnica de segurança de 20%, obtém-se quantitativo final de 51,84 kg, arredondado para **52 quilos**.

- **Polpa de Fruta:** O consumo estimado é de 57,6 kg por mês, correspondente a 691,2 kg por ano. Acrescida a margem de segurança de 20%, o quantitativo total passa para 829,44 kg, sendo adotado o quantitativo de 830 kg. Considerando a necessidade de oferecer variedade nutricional e alimentar aos participantes, o quantitativo será distribuído em seis sabores distintos, correspondendo aproximadamente a **139 kg de cada sabor**.

- **Banana:** O consumo mensal estimado corresponde a 21,6 kg, totalizando 259,2 kg por ano. Após aplicação da margem de segurança de 20%, obtém-se 311,04 kg, sendo adotado o quantitativo de **312 kg**.

- **Maçã:** O consumo mensal previsto é de 14,4 kg, totalizando 172,8 kg por ano. Acrescida a margem de segurança de 20%, o quantitativo final corresponde a 207,36 kg, sendo arredondado para **208 kg**.

- **Biscoitos:** O consumo estimado corresponde a 14,4 kg por mês, perfazendo 172,8 kg por ano. Com a aplicação da margem de segurança de 20%, o quantitativo total estimado passa para 207,36 kg, sendo adotado o quantitativo de 208 kg. A distribuição contempla aproximadamente 70 kg para cada grupo de biscoitos, garantindo variedade durante as atividades desenvolvidas pela Secretaria.

- **Biscoitos salgados (70kg):**

- ▶ Biscoito tipo Mini Cracker (350 g): **100 pacotes**;

- ▶ Biscoito tipo Cream Cracker (350 g): **100 pacotes**.

- **Biscoitos doces (70kg):**

- ▶ Biscoito de Leite (350 g): **100 pacotes**;

- ▶ Biscoito tipo Maria (350 g): **100 pacotes**.

- **Biscoitos tipo rosquinha (70kg):**

- ▶ Sabor chocolate (335 g): **70 pacotes**;

- ▶ Sabor coco (335 g): **70 pacotes**;

- ▶ Sabor leite (335 g): **70 pacotes**.

- **Pão:** O consumo previsto corresponde a 12 kg por mês, totalizando 144 kg por ano. Aplicando-se a margem de segurança de 20%, obtém-se quantitativo final de 172,8 kg, sendo adotado o quantitativo de 173 kg. Considerando que o fornecimento ocorrerá em embalagens de 500 g, estima-se a necessidade de aproximadamente **346 pacotes** durante o período de doze meses.

- **Ovos:** O consumo mensal estimado é de 18 kg, correspondente a 216 kg por ano. Após aplicação da margem de segurança de 20%, o quantitativo total passa para 259,2 kg. Considerando que cada bandeja contendo 30 ovos de tamanho médio possui peso aproximado de 1,8 kg, estima-se a necessidade de aproximadamente **144 bandejas** durante o período de vigência da contratação.

8.2 Manutenção das atividades administrativas e funcionamento diário da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo

Visando assegurar o pleno funcionamento das atividades administrativas da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, faz-se necessária a aquisição contínua de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades cotidianas da unidade



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



administrativa. Esses itens são utilizados para garantir o fornecimento permanente de água potável, café, chás, lanches rápidos e pequenas refeições, proporcionando condições adequadas de trabalho aos servidores, colaboradores e prestadores de serviço, bem como para recepcionar participantes de reuniões, oficinas, atendimentos institucionais e demais atividades desenvolvidas nas dependências da Secretaria.

A estimativa dos quantitativos foi elaborada com base em uma estimativa de consumo mensal da Secretaria, considerando o número de servidores, a rotina de funcionamento da unidade, a frequência das atividades administrativas e institucionais, bem como a necessidade de manter estoque suficiente para evitar desabastecimentos. Sobre o consumo anual estimado foi aplicada uma margem técnica de segurança de **20%**, destinada a atender possíveis variações de consumo, ampliação das atividades, perdas inerentes ao armazenamento e reposições durante a vigência da contratação. Os quantitativos foram definidos conforme demonstrado a seguir:

- **Água Mineral – Galão de 20 litros:** O consumo médio estimado corresponde a 4 galões por dia, totalizando aproximadamente 20 galões por semana, 80 galões por mês e 960 galões por ano. Aplicando-se a margem de segurança de 20%, obtém-se quantitativo final de **1.152 galões**.

- **Adoçante:** Considerando o baixo consumo e o atendimento às necessidades específicas de servidores e visitantes, estima-se a utilização de **2 unidades por ano**.

- **Café (250g):** O consumo estimado corresponde a 8 pacotes por mês, totalizando 96 unidades por ano. Acrescida a margem de segurança de 20%, o quantitativo final corresponde a **116 pacotes**.

- **Margarina (500g):** O consumo previsto é de 2 unidades por mês, totalizando 24 unidades por ano. Após aplicação da margem de segurança de 20%, obtém-se quantitativo final de **29 unidades**.

- **Leite em Pó (750g):** O consumo mensal estimado é de 8 pacotes, totalizando 96 pacotes por ano. Com a aplicação da margem de segurança de 20%, o quantitativo final corresponde a **116 pacotes**.

- **Achocolatado:** O consumo previsto é de 4 pacotes por mês, equivalente a 48 unidades por ano. Aplicando-se a margem de segurança de 20%, obtém-se quantitativo final de **58 pacotes**.

- **Fécula de Mandioca:** O consumo estimado corresponde a 8 quilos por mês, totalizando 96 quilos por ano. Após aplicação da margem de segurança de 20%, o quantitativo final é de **116 quilos**.

- **Farinha de Trigo:** O consumo previsto corresponde a 4 quilos por mês, totalizando 48 quilos por ano. Com a margem de segurança de 20%, o quantitativo final corresponde a **58 quilos**.

- **Ovos:** O consumo estimado corresponde a 4 bandejas por mês, totalizando 48 bandejas por ano. Aplicando-se a margem de segurança de 20%, obtém-se quantitativo final de **58 bandejas**.

- **Açúcar:** O consumo previsto é de 4 unidades por mês, equivalente a 48 quilos por ano. Após aplicação da margem de segurança de 20%, o quantitativo final corresponde a **58 quilos**.

- **Óleo de Soja (900ml):** O consumo estimado corresponde a 4 unidades por mês, totalizando 48 unidades por ano. Com a margem de segurança de 20%, o quantitativo final é de **58 unidades**.

- **Erva para Chá:** O consumo previsto corresponde a 8 unidades por mês, totalizando 96 unidades por ano. Após aplicação da margem de segurança de 20%, obtém-se quantitativo final de **116 unidades**.



- **Essência de Baunilha:** O consumo estimado é de 1 unidade por mês, totalizando 12 unidades por ano. Com a aplicação da margem de segurança de 20%, o quantitativo final corresponde a **15 unidades**.
- **Sal:** O consumo previsto é de 2 unidade por mês, equivalente a 24 quilos por ano. Aplicando-se a margem de segurança de 20%, obtém-se quantitativo final de **29 quilos**.
- **Biscoitos:** Considerando a necessidade de oferecer variedade para o preparo de lanches e atendimento das atividades diárias da Secretaria, estima-se o consumo de 1 unidade mensal de cada um dos 7 tipos de biscoitos previstos, totalizando 12 unidades anuais de cada tipo. Com a aplicação da margem de segurança de 20%, obtém-se o quantitativo de **15 unidades de cada tipo de biscoito**.
- **Flocos de Milho (500g):** O consumo estimado corresponde a 2 unidades por mês, totalizando 24 unidades por ano. Acrescida a margem de segurança de 20%, o quantitativo final corresponde a **29 unidades**.
- **Leite Condensado:** O consumo previsto é de 1 unidade por mês, totalizando 12 unidades por ano. Aplicando-se a margem de segurança de 20%, obtém-se quantitativo final de **15 unidades**.
- **Macarrão (400g):** O consumo estimado corresponde a 2 pacotes por mês, equivalente a 24 pacotes por ano. Com a margem de segurança de 20%, o quantitativo final corresponde a **29 pacotes**.
- **Milho para Pipoca (400g):** O consumo previsto é de 4 pacotes por mês, totalizando 48 pacotes por ano. Após aplicação da margem de segurança de 20%, obtém-se quantitativo final de **58 pacotes**.
- **Muçarela:** O consumo estimado corresponde a 1 quilo por mês, totalizando 12 unidades por ano. Com a margem de segurança de 20%, o quantitativo final corresponde a **15 quilos**.
- **Presunto:** O consumo previsto é de 1 quilo por mês, equivalente a 12 unidades por ano. Aplicando-se a margem de segurança de 20%, obtém-se quantitativo final de **15 quilos**.
- **Queijo Coalho:** O consumo estimado corresponde a 2 kg por mês, totalizando 24 kg por ano. Após aplicação da margem de segurança de 20%, o quantitativo final corresponde a **29 kg**.

8.3 Atendimento às demandas de eventos, ações, projetos e calendário cultural da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo

A Secretaria Municipal de Cultura e Turismo promove, ao longo do exercício, uma ampla programação de eventos, projetos, oficinas, apresentações culturais, festividades tradicionais, ações de incentivo à cultura e atividades de integração comunitária, conforme previsto no **Calendário Oficial de Eventos do Município**, documento que integra o planejamento anual da Administração Municipal e servirá como referência para a execução desta contratação. O acesso ao calendário poderá ser realizado por meio do endereço eletrônico: <https://www.pereiro.ce.gov.br/publicacoes.php?id=809>.

Em razão da diversidade de eventos realizados, torna-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do público participante, artistas, equipes de apoio, servidores e colaboradores envolvidos na execução das atividades culturais. Os itens contemplam o fornecimento de água potável, refrigerantes, frutas, insumos para preparo de refeições em eventos de maior porte e guloseimas destinadas principalmente às atividades recreativas voltadas ao público infantil.

Os quantitativos foram estimados considerando o público previsto para cada evento constante do calendário anual da Secretaria, acrescidos de **margem técnica de segurança de 20%**, destinada a atender possíveis ampliações de público, inclusão de novos eventos, perdas operacionais e demais variações inerentes à execução da programação cultural.

8.3.1 Fornecimento de água e bebidas para eventos

- **Água Mineral sem Gás – Garrafa 500 ml:** O quantitativo foi obtido mediante o somatório da estimativa de consumo prevista para todos os eventos constantes do calendário anual da



Secretaria, totalizando 3.860 unidades. Com a aplicação da margem técnica de segurança de 20%, obteve-se o quantitativo de **4.632 garrafas**. Considerando o fornecimento em **fardos contendo 12 unidades**, estima-se a necessidade de **386 fardos**.

- **Água Mineral – Copo de 200 ml:** O consumo previsto para os eventos totaliza 1.220 copos, passando para **1.464 unidades** após aplicação da margem de segurança de 20%. Considerando o fornecimento em **caixas contendo 48 copos**, estima-se a aquisição de **31 caixas**.

- **Refrigerante 2 Litros:** O levantamento do público previsto para os diversos eventos resultou em consumo estimado de 840 unidades, passando para **1.008 unidades** após aplicação da margem técnica de segurança de 20%. Com o objetivo de atender às diferentes preferências dos participantes, o quantitativo será distribuído entre **três sabores distintos**, correspondendo a aproximadamente **336 unidades de cada sabor**.

8.3.2 Fornecimento de frutas para eventos

O quantitativo destinado ao fornecimento de frutas foi calculado considerando o público estimado de **2.280 participantes** distribuídos entre os eventos previstos no Calendário Oficial de Eventos da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo.

Para cada fruta foi adotado consumo médio individual compatível com serviços de alimentação em eventos, acrescido de margem técnica de segurança de 20%, destinada a atender possíveis ampliações de público, inclusão de novos eventos e perdas inerentes ao preparo e distribuição dos alimentos.

- **Abacaxi:** Considerando consumo médio de 80 g por participante, obteve-se consumo estimado de 182,4 kg, que, acrescido da margem técnica de segurança de 20%, resultou no quantitativo final de **219 kg**.

- **Banana:** Adotando consumo médio de 80 g por participante, estimou-se consumo de 182,4 kg. Após aplicação da margem técnica de segurança de 20%, definiu-se o quantitativo de **219 kg**.

- **Laranja:** Considerando consumo médio de 100 g por participante, estimou-se consumo anual de 228 kg. Com a aplicação da margem de segurança de 20%, o quantitativo final corresponde a **274 kg**.

- **Maçã:** Com consumo médio estimado de 100 g por participante, obteve-se consumo total de 228 kg. Acrescida a margem técnica de segurança de 20%, definiu-se o quantitativo de **274 kg**.

- **Manga:** Considerando consumo médio de 80 g por participante, estimou-se consumo de 182,4 kg, passando para **219 kg** após aplicação da margem técnica de segurança.

- **Melancia:** Adotando consumo médio de 200 g por participante, estimou-se consumo total de 456 kg. Com a margem de segurança de 20%, o quantitativo final corresponde a **548 kg**.

- **Uva Verde:** Considerando consumo médio de **80 g por participante**, estimou-se consumo de 182,4 kg. Após aplicação da margem técnica de segurança de 20%, definiu-se o quantitativo de **219 kg**.

8.3.3 Gêneros alimentícios destinados ao preparo de refeições em eventos

Para os eventos que contemplam o fornecimento de jantares e refeições completas, os quantitativos foram estimados considerando o histórico de realização dos eventos promovidos pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, o número médio de participantes, a composição dos cardápios e a necessidade de assegurar o atendimento adequado durante toda a programação anual. Sobre o consumo estimado foi aplicada margem técnica de segurança de **20%**, destinada a atender possíveis ampliações de público e demais variações durante a execução dos eventos.

- **Arroz:** O consumo estimado corresponde a 100 kg, acrescido da margem técnica de segurança de 20%, resultando no quantitativo final de **120 kg**.

- **Feijão de Corda:** O consumo previsto é de 10 kg, passando para **12 kg** após aplicação da margem técnica de segurança.



- **Queijo Coalho:** O consumo estimado é de 5 kg, resultando em quantitativo final de **6 kg**.
- **Bacon:** O consumo previsto corresponde a 10 kg, passando para **12 kg** após aplicação da margem técnica de segurança.
- **Calabresa:** O consumo estimado é de 5 kg, resultando em quantitativo final de **6 kg**.
- **Cebola:** O consumo previsto é de 70 kg, passando para **84 kg** após aplicação da margem de segurança.
- **Alho:** O consumo estimado corresponde a 23 kg, resultando em quantitativo final de **28 kg**.
- **Cheiro Verde (150g):** O consumo previsto é de 54 pacotes, passando para **65 pacotes** após aplicação da margem técnica de segurança.
- **Margarina (500g):** O consumo estimado corresponde a 52 unidades, resultando em quantitativo final de **63 unidades**.
- **Óleo (900g):** O consumo previsto é de 33 unidades, passando para **40 unidades** após aplicação da margem técnica de segurança.
- **Alface (250g):** O consumo estimado corresponde a 100 unidades, resultando em quantitativo final de **120 unidades**.
- **Tomate:** O consumo previsto é de 30 kg, passando para **36 kg** após aplicação da margem de segurança.
- **Cenoura:** O consumo estimado corresponde a 30 kg, resultando em quantitativo final de **36 kg**.
- **Limão:** O consumo previsto é de 36 kg, passando para **44 kg** após aplicação da margem técnica de segurança.
- **Azeite (500ml):** O consumo estimado corresponde a 20 unidades, resultando em quantitativo final de **24 unidades**.
- **Coxa e Sobrecoxa de Frango:** O consumo previsto é de 40 kg, passando para **48 kg** após aplicação da margem de segurança.
- **Farinha de Mandioca:** O consumo estimado corresponde a 100 kg, resultando em quantitativo final de **120 kg**.
- **Batata Doce:** O consumo previsto é de 60 kg, passando para **72 kg** após aplicação da margem técnica de segurança.
- **Carne Suína:** O consumo estimado corresponde a 40 kg, resultando em quantitativo final de **48 kg**.
- **Peito de Frango:** O consumo previsto é de 140 kg, passando para **168 kg** após aplicação da margem técnica de segurança.
- **Extrato de Tomate (300g):** O consumo estimado corresponde a 160 unidades, resultando em quantitativo final de **192 unidades**.
- **Creme de Leite:** O consumo previsto é de 160 unidades, passando para **192 unidades** após aplicação da margem técnica de segurança.
- **Ketchup (1kg):** O consumo estimado corresponde a 16 unidades, resultando em quantitativo final de **20 unidades**.
- **Mostarda (1kg):** O consumo previsto é de 16 unidades, passando para **20 unidades** após aplicação da margem de segurança.
- **Milho Verde (280g):** O consumo estimado corresponde a 160 unidades, resultando em quantitativo final de **192 unidades**.
- **Ervilha (280g):** O consumo previsto é de 160 unidades, passando para **192 unidades** após aplicação da margem técnica de segurança.
- **Batata Palha (300g):** O consumo estimado corresponde a 120 pacotes, resultando em quantitativo final de **144 pacotes**.
- **Proteína de Soja:** O consumo previsto é de 40 kg, passando para **48 kg** após aplicação da margem de segurança.

8.3.4 Guloseimas e itens destinados às ações recreativas



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE **PEREIRO**



Para os eventos recreativos promovidos pela Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, especialmente aqueles voltados ao público infantil, foram estimados quantitativos de guloseimas e lanches considerando o público previsto em cada ação, acrescidos de margem técnica de segurança de 20%, visando assegurar o atendimento integral dos participantes e suprir eventuais ampliações de público.

Carnaval: Considerando público estimado de **500 participantes**, foram definidos os seguintes quantitativos:

- **Pipoca amanteigada (45 g):** consumo estimado de 500 unidades, acrescido da margem técnica de segurança de 20%, resultando em **600 unidades**.
- **Bombom de chocolate com recheio de castanha de caju (pacote de 1 kg):** considerando distribuição de duas unidades por participante e rendimento aproximado de 50 bombons por pacote, estimou-se a necessidade de 20 pacotes, passando para **24 pacotes** após aplicação da margem de segurança.
- **Bala de caramelo (500 g):** considerando distribuição de duas unidades por participante e rendimento aproximado de 75 unidades por pacote, estimou-se a necessidade de 13,33 pacotes, sendo adotado o quantitativo de **16 pacotes**.
- **Bala mastigável de duas cores e dois sabores (600 g):** considerando rendimento aproximado de 100 unidades por pacote, definiu-se o quantitativo de **12 pacotes**.
- **Bala mastigável de iogurte (600 g):** estimou-se a aquisição de **12 pacotes**.
- **Pirulito de chiclete (600 g):** considerando rendimento aproximado de 50 unidades por pacote, definiu-se o quantitativo de **12 pacotes**.
- **Pirulito mastigável (560 g):** estimou-se igualmente o quantitativo de **12 pacotes**.

Trilha Ecológica e ações similares: Considerando público estimado de 100 participantes e distribuição de duas **barras de cereal** por participante, estimou-se a necessidade de 200 unidades, passando para **240 unidades** após aplicação da margem técnica de segurança.

Eventos de encerramento das atividades anuais: Para as confraternizações e eventos de encerramento do calendário anual da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, estima-se a aquisição de **24 unidades de panetone**, quantidade suficiente para atender às atividades programadas no período natalino e de encerramento do exercício.

Tabela I: especificação detalhada do item, com indicação da respectiva unidade de medida e quantitativo.

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNID. DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	ABACAXI FRESCO. DE PRIMEIRA QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO: UNIFORMES, COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 12 CENTÍMETROS E PESO MÍNIMO DE 1 QUILOGRAMAS POR UNIDADE. A CASCA DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA UNIFORME, INDICANDO MATURAÇÃO ADEQUADA; DESENVOLVIMENTO: FRUTO BEM DESENVOLVIDO, COM A POLPA FIRME E SUCULENTA, SEM SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO OU FERMENTAÇÃO; CONFORMIDADE: LIVRE DE ENFERMIDADES, COMO PODRIDÃO OU FUNGOS, E DE DANOS FÍSICOS RESULTANTES DE MANUSEIO OU TRANSPORTE INADEQUADOS, COMO AMASSAMENTOS OU PERFURAÇÕES; ARMAZENAMENTO: O ABACAXI DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURA ADEQUADA PARA GARANTIR A QUALIDADE ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA; REGULAMENTAÇÃO: O ABACAXI DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E DO MAPA, GARANTINDO QUE NÃO HAJA RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM NÍVEIS ACIMA DOS PERMITIDOS, E QUE O PRODUTO ESTEJA REGISTRADO E CERTIFICADO PARA CONSUMO HUMANO.	QUILOGRAMA	219
2	ACHOCOLATADO EM PÓ, 400 G, SACHÊ. TIPO: ACHOCOLATADO EM PÓ DE ALTA QUALIDADE, COMPOSTO POR CACAU EM PÓ E AÇÚCAR, ISENTO DE ADULTERANTES. O PRODUTO DEVE TER AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM PRESENÇA DE SABOR AMARGO OU QUÍMICO; EMBALAGEM: O ACHOCOLATADO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, COMPLETAMENTE VEDADA E RESISTENTE A UMIDADE E AR, COM PESO LÍQUIDO DE 400 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE ESTAR CORRETAMENTE ROTULADA, COM DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE, E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; VALIDADE: O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CONFORME A DATA DE FABRICAÇÃO NA EMBALAGEM. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR PERDA DE FRESCOR, ALTERAÇÃO NO SABOR OU AROMA; REGULAMENTAÇÃO: O ACHOCOLATADO EM PÓ DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E ESTAR REGISTRADO	PACOTE	58

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE **PEREIRO**



	NO SISTEMA DE REGISTRO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).		
3	AÇÚCAR COMUM. O AÇÚCAR DEVERÁ ATENDER ÀS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS PELA ANVISA E AO REGULAMENTO TÉCNICO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, COM NÚMERO DE REGISTRO IMPRESSO NA EMBALAGEM; EMBALAGEM: EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS DE 1 QUILOGRAMA, COM SELAGEM HERMÉTICA INVOLADA; PUREZA: O AÇÚCAR DEVERÁ SER BRANCO, LIVRE DE IMPUREZAS VISÍVEIS, COMO SUJEIRAS, INSETOS OU OUTROS CORPOS ESTRANHOS. A GRANULOMETRIA DEVE SER CONSISTENTE, SEM AGLOMERAÇÃO OU FORMAÇÃO DE TORRÕES; VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, SEM SINAIS DE UMIDADE OU DETERIORAÇÃO.	QUILOGRAMA	110
4	ADOÇANTE LÍQUIDO DE STEVIA, FRASCO DE 100 ML. O ADOÇANTE DEVERÁ SER 100% NATURAL, DERIVADO DA PLANTA STEVIA (STEVIA REBAUDIANA), CONFORME ESPECIFICAÇÕES: COMPOSIÇÃO: 100% EXTRATO DE STEVIA; ASPECTO: LÍQUIDO TRANSPARENTE, SEM SEDIMENTOS VISÍVEIS OU ALTERAÇÕES DE COR; EMBALAGEM: FRASCO DE 100 MILILITROS, DE MATERIAL PLÁSTICO OU VIDRO, COM LACRE INVOLÁVEL E ADEQUADO PARA O ARMAZENAMENTO DO PRODUTO SEM DEGRADAÇÃO; VALIDADE: MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA, COM INDICAÇÃO CLARA DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NA EMBALAGEM.	UNIDADE	2
5	ÁGUA MINERAL SEM GÁS DE 500 ML. ÁGUA MINERAL SEM GÁS ACONDICIONADA EM GARRAFA PET DE 500 ML, COM TAMPA ROSQUEÁVEL E LACRE DE SEGURANÇA. O RÓTULO, IMPRESSO EM BOPP OU PAPEL LAMINADO RESISTENTE À UMIDADE, CONTÉM TODAS AS INFORMAÇÕES REGULATÓRIAS. A ÁGUA MINERAL POSSUI PH ENTRE 6,5 E 8,0, E BAIXA CONCENTRAÇÃO DE NITRATOS, FLUORETOS E SÓDIO, GARANTINDO SUA PUREZA E QUALIDADE. O FARDÃO DE GARRAFA DE É COMPOSTO POR 12 UNIDADES, EMBALADAS EM FILME PLÁSTICO TERMOENCOLHÍVEL OU CAIXA DE PAPELÃO PARA FACILITAR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O PRODUTO ATENDE ÀS NORMAS DA ANVISA E DO INMETRO, CUMPRINDO OS REQUISITOS LEGAIS PARA ÁGUA POTÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO ATO DA ENTREGA DO PRODUTO.	FARDÃO	386
6	ÁGUA MINERAL, COPO 200 ML. ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS, ACONDICIONADA EM COPO PLÁSTICO LACRADO CONTENDO 200 ML POR UNIDADE, FORNECIDA EM CAIXA COM NO MÍNIMO 48 UNIDADES, PRÓPRIA PARA CONSUMO HUMANO, DEVENDO APRESENTAR ASPECTO LÍMPIDO, INCOLOR, SEM ODORE E SEM IMPUREZAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENVASADO, ARMAZENADO E TRANSPORTADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, EM EMBALAGEM RESISTENTE E APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVERÃO CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE ENVASE, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, ATENDENDO ÀS NORMAS DA ANVISA E LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS. NO ATO DA ENTREGA, DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO CORRESPONDENTE A 70% DE SUA VALIDADE TOTAL.	CAIXA	31
7	ÁGUA MINERAL, GALÃO DE 20 L. A ÁGUA MINERAL FORNECIDA DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA) E SER REGISTRADA JUNTO AO CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA, CONFORME AS REGULAMENTAÇÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR; CARACTERÍSTICAS: ÁGUA MINERAL NATURAL, POTÁVEL, ISENTA DE QUALQUER TIPO DE SUBSTÂNCIA QUÍMICA OU MICRORGANISMOS PATOGENICOS; CONFORMIDADE: LIVRE DE IMPUREZAS, COMO CLORO, METAIS PESADOS OU QUALQUER CONTAMINANTE MICROBIOLÓGICO. O PH DEVE ESTAR ENTRE 6,5 E 8,5; EMBALAGEM: GALÃO DE 20 LITROS, FEITO DE MATERIAL PLÁSTICO SEGURO, COM LACRE INVOLÁVEL E SEM CONTAMINAÇÃO EXTERNA. REGISTRO DO CONSELHO DE QUÍMICA.	GALÃO	1152
8	ALFACE. TIPO: ALFACE LISA, LIVRE DE VARIEDADES MISTAS OU DANIFICADAS; PESO: CADA UNIDADE DE ALFACE DEVERÁ TER PESO MÍNIMO DE 250 GRAMAS, COM DIÂMETRO MÍNIMO DE 18 CENTÍMETROS; QUALIDADE: AS FOLHAS DEVEM SER CROCANTES, COM COLORAÇÃO VERDE VIVA E HOMOGÊNEA, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, AMARELAMENTO OU ESCURECIMENTO; LIVRE DE IMPUREZAS: ISENTA DE MATERIAL TERROSO, RESÍDUOS DE PESTICIDAS OU FERTILIZANTES, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER OUTRA CONTAMINAÇÃO VISÍVEL; ARMAZENAMENTO: A ALFACE DEVE SER TRANSPORTADA E ARMAZENADA EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE TEMPERATURA.	UNIDADE	120
9	ALHO BRANCO EM CABEÇA. TIPO: ALHO BRANCO EM CABEÇA, ÍNTEGRO, FRESCO, DE TAMANHO MÉDIO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, E COM CASCA INTACTA; EMBALAGEM: EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS OU CAIXAS VENTILADAS, CONFORME A QUANTIDADE SOLICITADA, COM ETIQUETA DE PESAGEM; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE DE ATÉ 30 DIAS APÓS A ENTREGA, DESDE QUE ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO E AREJADO; REGULAMENTAÇÃO: ATENDER ÀS NORMAS DO MAPA E ANVISA, LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS OU QUALQUER OUTRO CONTAMINANTE.	QUILOGRAMA	28
10	ARROZ BRANCO, 1 KG. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 QUILOGRAMA, INVOLADA, COM FECHO	QUILOGRAMA	120

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260

ESTADO DO CEARÁ



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO



	HERMÉTICO; QUALIDADE: ARROZ BRANCO TIPO 1, LIVRE DE IMPUREZAS COMO PEDRAS, GRÃOS QUEBRADOS, INSETOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. A COR DOS GRÃOS DEVE SER UNIFORME, COM SUPERFÍCIE BRILHANTE E SEM MANCHAS; REGISTRO: PRODUTO REGISTRADO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E COM A DEVIDA CERTIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE; VALIDADE: MÍNIMA DE 120 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA.		
11	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, 500 ML. TIPO: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, 100% PURO, SEM ADIÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS OU SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS; EMBALAGEM: FRASCO DE 500 MILILITROS, COM TAMPA INVOLADA E VEDAÇÃO ADEQUADA PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO; QUALIDADE: O AZEITE DEVE SER DE COR VERDE OU AMARELO DOURADO, COM AROMA CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE DE AZEITONA UTILIZADA, SEM SINAIS DE RANCIDEZ OU IMPUREZAS; VALIDADE: MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA, COM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE CLARAMENTE INDICADAS NA EMBALAGEM.	UNIDADE	24
12	BACON. TIPO: CARNE SUÍNA TIPO BACON, RESFRIADO; EMBALAGEM: EMBALAGEM APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE CARNE SUÍNA RESFRIADA; VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS APÓS A ENTREGA, RESPEITANDO A CADEIA DE FRIO; REGULAMENTAÇÃO: PRODUTO REGISTRADO E INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS PARA CARNES.	QUILOGRAMA	12
13	BALA DE CARAMELO, LEITE E CHOCOLATE, RECHEADA, SORTIDA, 500 G. A BALA DE CARAMELO, LEITE E CHOCOLATE RECHEADA DEVE SER PRODUZIDA COM INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTEES ESPECIFICAÇÕES: COMPOSIÇÃO: BALA COMPOSTA POR CAMADAS DE CARAMELO, LEITE E CHOCOLATE, COM RECHEIO DE SABOR CREMOSO E UNIFORME; ASPECTO: AS BALAS DEVEM TER UMA APARÊNCIA UNIFORME, SEM VARIAÇÕES DE COR OU TEXTURAS INDESEJADAS; IMUNIDADE A IMPUREZAS: O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE QUALQUER TIPO DE IMPUREZA FÍSICA, COMO PARTÍCULAS ESTRANHAS, E MICROBIOLÓGICA, COMO MICRORGANISMOS PATOGENOS QUE POSSAM COMPROMETER A SEGURANÇA ALIMENTAR; EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER HERMETICAMENTE LACRADA, DE FORMA A PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E EVITAR A CONTAMINAÇÃO; VALIDADE: O PRODUTO DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, COM DATA DE VALIDADE CLARAMENTE IMPRESSA NA EMBALAGEM.	PACOTE	16
14	BALAS MASTIGÁVEIS DE DUAS CORES E DOIS SABORES, 600 G. AS BALAS MASTIGÁVEIS DE DUAS CORES E DOIS SABORES, DEVEM SER PRODUZIDAS COM INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTEES ESPECIFICAÇÕES: COMPOSIÇÃO: BALAS COMPOSTAS POR DUAS CAMADAS DE CORES E SABORES DISTINTOS, COM OPÇÕES DE FRUTAS COM CHANTIL E FRUTAS COM CHOCOLATE BRANCO; IMUNIDADE A IMPUREZAS: AS BALAS DEVEM SER ISENTAS DE IMPUREZAS FÍSICAS E BIOLÓGICAS, COMO SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, RESÍDUOS DE PESTICIDAS E CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA; EMBALAGEM: AS BALAS DEVEM SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS INVOLÁVEIS, COM FECHAMENTO HERMÉTICO PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO; VALIDADE: O PRODUTO DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, COM A DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO CLARAMENTE INDICADAS.	PACOTE	12
15	BALAS MASTIGÁVEIS DE IOGURTE, 600 G. BALAS MASTIGÁVEIS IOGURTE (PACOTE COM 600 GRAMAS) DEVEM SER PRODUZIDAS COM INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTEES ESPECIFICAÇÕES: COMPOSIÇÃO: BALAS COM SABOR CARACTERÍSTICO DE IOGURTE, CONSISTÊNCIA MACIA E ADERENTE; IMUNIDADE A IMPUREZAS: O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE IMPUREZAS, COMO CONTAMINANTES FÍSICOS (POR EXEMPLO, PEDAÇOS DE EMBALAGEM, POEIRA) E MICROBIOLÓGICOS (BACTÉRIAS, FUNGOS OU LEVEDURAS); EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER RESISTENTE, LACRADA E APRESENTAR INFORMAÇÕES CLARAS SOBRE A COMPOSIÇÃO, VALIDADE E FABRICANTE; VALIDADE: O PRODUTO DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, COM DATA DE VALIDADE CLARAMENTE IMPRESSA.	PACOTE	12
16	BANANA. TIPO: BANANA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, CASCA Sã, SEM RUPTURAS, COM POLPA FIRME E INTACTA, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA E SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS; EMBALAGEM: EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES OU CAIXAS DE MATERIAL ADEQUADO, CONFORME A QUANTIDADE SOLICITADA, COM ETIQUETA DE PESAGEM; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE DE ATÉ 7 DIAS APÓS A ENTREGA, DEPENDENDO DAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO; REGULAMENTAÇÃO: EM CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES DO MAPA PARA FRUTAS FRESCAS, LIVRE DE CONTAMINANTES E DEFEITOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE PARA O CONSUMO.	QUILOGRAMA	531
17	BARRA DE CEREAL 22 G. BARRA DE CEREAL, COM PESO MÍNIMO DE 22 G POR UNIDADE, DISPONÍVEL EM DIVERSOS SABORES, COMPOSTA BASICAMENTE POR CEREIS, FIBRAS, FRUTAS, CASTANHAS E INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO, DEVENDO APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO, TEXTURA, AROMA E SABOR. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM INDIVIDUAL LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO	UNIDADE	240

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260

ESTADO DO CEARÁ



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO



	DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ATENDENDO ÀS NORMAS VIGENTES DA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS AO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO CORRESPONDENTE A 70% DE SUA VALIDADE TOTAL.		
18	BATATA PALHA, 300 G. COMPOSIÇÃO: BATATA PALHA FINA, COM ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, CROCANTE E DE SABOR SUAVE; EMBALAGEM: A EMBALAGEM DEVE SER SELADA A VÁCUO, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO PRODUTO, MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, ALÉM DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; IMUNIDADE A IMPUREZAS: O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS COMO SUJEIRAS, FRAGMENTOS DE PLÁSTICO OU OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; VALIDADE: O PRODUTO DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	144
19	BATATA-DOCE. TIPO: BATATA-DOCE LAVADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DE CASCA BRANCA, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, LIVRE DE ENFERMIDADES E ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS; EMBALAGEM: EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES OU CAIXAS VENTILADAS, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, COM ETIQUETA DE PESAGEM; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE DE ATÉ 15 DIAS APÓS A ENTREGA, DESDE QUE ARMAZENADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, LONGE DA UMIDADE E CALOR EXCESSIVO; REGULAMENTAÇÃO: CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DO MAPA, LIVRE DE PESTICIDAS, DOENÇAS OU CONTAMINANTES.	QUILOGRAMA	72
20	BISCOITO DE LEITE, 350 G. O PRODUTO DEVE CONTER O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), QUE INDICA QUE O PRODUTO FOI INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E ATENDE AOS PADRÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR; COMPOSIÇÃO: BISCOITO CROCANTE, COM SABOR SUAVE DE LEITE, RICO EM NUTRIENTES E LIVRE DE INGREDIENTES ARTIFICIAIS; EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE PLÁSTICO RESISTENTE, LACRADA E APRESENTAR A DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO; IMUNIDADE A IMPUREZAS: O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS FÍSICAS, COMO FRAGMENTOS DE EMBALAGENS, E MICROBIOLÓGICAS; VALIDADE: MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA.	PACOTE	115
21	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, 350 G. O PRODUTO DEVE CONTER O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), QUE INDICA QUE O PRODUTO FOI INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E ATENDE AOS PADRÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR; COMPOSIÇÃO: BISCOITO DOCE, COM SABOR SUAVE E CROCANTE, ENRIQUECIDO COM FERRO E VITAMINAS ESSENCIAIS; EMBALAGEM: PACOTE COM DUPLA EMBALAGEM, ACONDICIONANDO 350 GRAMAS DE PRODUTO; IMUNIDADE A IMPUREZAS: LIVRE DE CONTAMINANTES, COMO PESTICIDAS OU MICRORGANISMOS PATOGENICOS; VALIDADE: MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	115
22	BISCOITO POPULAR SALGADO TIPO MINI CRACKER, 350 G. O PRODUTO DEVE CONTER O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), QUE INDICA QUE O PRODUTO FOI INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E ATENDE AOS PADRÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR; COMPOSIÇÃO: BISCOITO SALGADO TIPO QUADRADO, CROCANTE E DE SABOR CARACTERÍSTICO, ADEQUADO PARA CONSUMO; EMBALAGEM: PACOTE COM 350 GRAMAS DE BISCOITO, ACONDICIONADO EM PLÁSTICO HERMETICAMENTE FECHADO; IMUNIDADE A IMPUREZAS: O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE IMPUREZAS FÍSICAS E BIOLÓGICAS; VALIDADE: MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA.	PACOTE	115
23	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, 350 G. O PRODUTO DEVE CONTER O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), QUE INDICA QUE O PRODUTO FOI INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E ATENDE AOS PADRÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR; COMPOSIÇÃO: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, CROCANTE E ENRIQUECIDO COM FERRO E VITAMINAS; EMBALAGEM: PACOTE COM 350 GRAMAS, ACONDICIONADO EM DUPLA EMBALAGEM; IMUNIDADE A IMPUREZAS: O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS E MICROBIOLÓGICOS; VALIDADE: MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA.	PACOTE	115
24	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - PACOTE DE 335 G A 400 G. BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE, EMBALAGEM: PACOTE ATÓXICO DE 335 A 400 G, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇÚCAR, AMIDO, GORDURA VEGETAL, CACAU EM PÓ, SAL, CORANTE, FERMENTOS QUÍMICOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	85
25	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO - PACOTE DE 335 G A 400 G. BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO EMBALAGEM: PACOTE ATÓXICO DE 335 A 400 G, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇÚCAR, AMIDO, GORDURA VEGETAL, COCO, SAL, CORANTE, FERMENTOS QUÍMICOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	85

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



26	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE - PACOTE DE 335 G A 400 G. BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE, EMBALAGEM: PACOTE ATÓXICO DE 335 A 400 G, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇÚCAR, AMIDO, GORDURA VEGETAL, LEITE, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	85
27	BOMBOM DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU, 1 KG. TIPO: BOMBOM DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU. O CHOCOLATE DEVERÁ SER DE ALTA QUALIDADE, DO TIPO AO LEITE OU MEIO AMARGO, CONFORME ESPECIFICADO, COM RECHEIO CREMOSO OU PEDAÇOS DE CASTANHA DE CAJU, DE FORMA HOMOGÊNEA; PESO POR UNIDADE: CADA BOMBOM DEVE TER APROXIMADAMENTE 20 G; QUANTIDADE POR PACOTE: O PACOTE DEVE CONTER 1 KG DE BOMBONS, O QUE RESULTA EM APROXIMADAMENTE 50 UNIDADES DE 20 G CADA; CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: O BOMBOM DEVE SER PRODUZIDO COM CHOCOLATE DE BOA QUALIDADE, QUE APRESENTE BRILHO, TEXTURA SUAVE E DERRETIMENTO RÁPIDO. O RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU DEVE SER DE SABOR E TEXTURA AGRADÁVEIS, COM PEDAÇOS VISÍVEIS OU RECHEIO CREMOSO, CONFORME A FORMULAÇÃO DO FABRICANTE. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE ADITIVOS ARTIFICIAIS EXCESSIVOS, SENDO ACEITOS CONSERVANTES DENTRO DOS LIMITES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O BOMBOM NÃO DEVE CONTER INGREDIENTES QUE POSSAM CAUSAR ALERGIAS SEM A DEVIDA INDICAÇÃO NO RÓTULO, COMO GLÚTEN OU LACTOSE (CASO A FORMULAÇÃO ASSIM O DETERMINE); EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA (INDIVIDUAL PARA CADA BOMBOM, O MATERIAL UTILIZADO DEVERÁ SER SEGURO PARA O CONTATO COM ALIMENTOS E NÃO DEVE INTERFERIR NO SABOR OU NAS PROPRIEDADES DO PRODUTO) E SECUNDÁRIA (PACOTE DE 1KG, QUE DEVERÁ SER SELADO E DEVE SER FEITO DE MATERIAL RESISTENTE, QUE EVITE ROMPIMENTOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO); VALIDADE: O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO DEVERÁ SER DE, NO MÍNIMO, 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE ARMAZENADO CORRETAMENTE CONFORME AS CONDIÇÕES MENCIONADAS NA EMBALAGEM; REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E REGULAMENTAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE NO BRASIL, INCLUINDO AS RESOLUÇÕES DA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. O FABRICANTE DEVERÁ GARANTIR QUE O PRODUTO ESTEJA REGISTRADO CONFORME AS NORMAS PERTINENTES, E QUE TODOS OS INGREDIENTES UTILIZADOS ESTEJAM DEVIDAMENTE LISTADOS E APROVADOS PARA CONSUMO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE; ROTULAGEM: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EXIGIDAS PELA ANVISA, INCLUINDO NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, QUANTIDADE LÍQUIDA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS (CASTANHA DE CAJU, CASO NECESSÁRIO) E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	24
28	CAFÉ EM PÓ, 250 G. TIPO: CAFÉ DE ALTA QUALIDADE, TIPO ARÁBICA, TORRADO E MOÍDO, COM MOAGEM MÉDIA A FINA, DE ACORDO COM O PADRÃO ESTABELECIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ (ABIC). O CAFÉ DEVE SER 100% PURO, SEM A ADIÇÃO DE ADULTERANTES; EMBALAGEM: O CAFÉ DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA HERMETICAMENTE SELADA, A VÁCUO, PARA GARANTIR A PRESERVAÇÃO DE SUAS PROPRIEDADES SENSORIAIS (SABOR, AROMA E FRESCOR). A EMBALAGEM DEVE SER DE MATERIAL ADEQUADO, RESISTENTE À UMIDADE E AO AR, E CONTER UM PESO LÍQUIDO DE 250 G. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE CONTAMINAÇÃO, RUPTURAS OU DANOS QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO. ALÉM DISSO, A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADA, COM AS INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE E A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; COR: O PÓ DE CAFÉ DEVE APRESENTAR UMA COLORAÇÃO UNIFORME, COM A TONALIDADE CARACTERÍSTICA DO CAFÉ ARÁBICA, SEM PRESENÇA DE GRÃOS DE CAFÉ MAL TORRADOS OU QUALQUER OUTRA VARIAÇÃO DE COR QUE INDIQUE QUE O CAFÉ FOI MAL PROCESSADO. O PÓ DEVE TER A COR CARACTERÍSTICA DE UM CAFÉ BEM TORRA, QUE PODE VARIAR DE MARROM-CLARO A MARROM ESCURO, DEPENDENDO DO GRAU DE TORRA, MAS SEM APRESENTAR SINAIS DE QUEIMADURA OU ESCURECIMENTO EXCESSIVO; AROMA: O CAFÉ DEVE APRESENTAR UM AROMA FRESCO E CARACTERÍSTICO DA TORRA, SEM SINAIS DE RANCIDEZ OU UMIDADE. O CAFÉ NÃO DEVE APRESENTAR ODORES ESTRANHOS, COMO MOFO OU QUALQUER OUTRO CHEIRO INDESEJADO QUE POSSA INDICAR DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. O AROMA DEVE SER FORTE E PRAZEROSO, CARACTERÍSTICO DO PROCESSO DE TORRA ADEQUADO E DO TIPO ARÁBICA; VALIDADE: O CAFÉ DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA, COM A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA DE VALIDADE CLARAMENTE INDICADAS NA EMBALAGEM. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ACONDICIONADA DE FORMA QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, SEM EXPOSIÇÃO EXCESSIVA AO AR, LUZ OU UMIDADE, CONDIÇÕES QUE PODEM AFETAR SUA QUALIDADE. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE PERDA DE FRESCOR OU ALTERAÇÕES SENSORIAIS, COMO ALTERAÇÃO NO SABOR OU AROMA; SELO DE QUALIDADE: O PRODUTO DEVE SER CERTIFICADO PELO SELO DE QUALIDADE DO CAFÉ – ABIC, CONCEDIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ, QUE ATESTA A QUALIDADE SUPERIOR DO CAFÉ DE ACORDO COM OS CRITÉRIOS DA ABIC OU SELO	PACOTE	116



	SUPERIOR; REGULAMENTAÇÃO: O CAFÉ EM PÓ DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, QUE DEFINE OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO CAFÉ, ALÉM DE OUTRAS REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS. O PRODUTO TAMBÉM DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA), COM O DEVIDO REGISTRO NO SISTEMA DE REGISTRO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA (SISREG), GARANTINDO QUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR.		
29	CARNE SUÍNA PALETA, EMBALADA A VÁCUO, RESFRIADA. TIPO: CARNE SUÍNA PALETA, PEÇA, DE 1ª QUALIDADE; DESCRIÇÃO: CARNE SUÍNA, RESFRIADA, SEM OSSOS, CARTILAGENS OU OUTROS MATERIAIS NÃO COMESTÍVEIS. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE PARASITAS, SUJEIRAS E SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, SEM APRESENTAR ALTERAÇÕES VISÍVEIS OU DE ODOR QUE COMPROMETAM A SUA QUALIDADE; ASPECTO: A CARNE DEVERÁ APRESENTAR-SE COM TEXTURA FIRME, SEM AMOLECIMENTO OU PEGAJOSIDADE; COR: A COR DA CARNE DEVE SER CARACTERÍSTICA DA CARNE SUÍNA FRESCA, DE TONALIDADE ROSADA OU VERMELHA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, PARDACENTAS OU OUTROS SINAIS DE DEGRADAÇÃO; ODOR: O PRODUTO DEVERÁ TER UM ODOR FRESCO E CARACTERÍSTICO DA CARNE SUÍNA, SEM ODORES DE DECOMPOSIÇÃO, AZEDOS OU ANORMAIS; EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER FEITA DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE E A HIGIENE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ SER HERMETICAMENTE FECHADA A VÁCUO, O QUE CONTRIBUI PARA A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO E EVITA A EXPOSIÇÃO A CONTAMINANTES. A EMBALAGEM DEVERÁ GARANTIR QUE O PRODUTO NÃO ENTRE EM CONTATO COM O AMBIENTE EXTERNO, PREVENINDO QUALQUER FORMA DE CONTAMINAÇÃO OU DETERIORAÇÃO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM; A CAIXA DEVERÁ SER LACRADA COM FITA GOMA DA EMPRESA FORNECEDORA, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO NOME DA EMPRESA; A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE PROTEGER O PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, MANTENDO-O EM CONDIÇÕES ADEQUADAS E IMPEDINDO A EXPOSIÇÃO A CONTAMINANTES; QUALQUER EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE COMPROMETA A SEGURANÇA DO PRODUTO SERÁ RECUSADA; PRAZO DE VALIDADE: O PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DO PRODUTO DEVERÁ SER DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO; INFORMAÇÕES NA EMBALAGEM: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO E O PRAZO DE VALIDADE DE FORMA CLARA E LEGÍVEL, INDICANDO TAMBÉM A DATA DE VALIDADE PARA O PRODUTO RESFRIADO; REGULAMENTAÇÃO: A ROTULAGEM DO PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05, QUE REGULAMENTA A ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADOS, CONFORME AS DIRETRIZES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO; INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NOS RÓTULOS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA): DENOMINAÇÃO DA VENDA DO PRODUTO, INCLUINDO NOME DO PRODUTO (CARNE SUÍNA) E MARCA. TIPO DE CORTE: CARNE SUÍNA. IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM, COM NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO, FRIGORÍFICO OU ENTREPOSTO DE CARNES, INCLUINDO A EXPRESSÃO "INDÚSTRIA BRASILEIRA". DATA DE EMBALAGEM DO PRODUTO E NÚMERO DO LOTE. PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO PARA O PRODUTO RESFRIADO. CONTEÚDO LÍQUIDO, SE HOUVER, NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO (INSTRUÇÕES SOBRE A TEMPERATURA IDEAL E OUTRAS CONDIÇÕES NECESSÁRIAS PARA A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO). EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO (INSTRUÇÕES SOBRE COMO ARMAZENAR AS EMBALAGENS DE FORMA SEGURA). CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), PARA ASSEGURAR QUE O PRODUTO FOI INSPECIONADO E APROVADO PELO ÓRGÃO COMPETENTE. NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, IMPRESSO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA; REQUISITOS ADICIONAIS: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ARMAZENADO SOB CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO ADEQUADAS, RESPEITANDO AS NORMAS SANITÁRIAS E GARANTINDO QUE A CARNE PERMANEÇA EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO DURANTE TODA A CADEIA DE FORNECIMENTO. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ATENDA TODOS OS REQUISITOS DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. O PRODUTO DEVE SER SUBMETIDO A INSPEÇÕES REGULARES PARA GARANTIR QUE NÃO HAJA CONTAMINAÇÕES OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO SERÁ RECUSADO CASO APRESENTE DEFEITOS VISÍVEIS, ODORES ANORMAIS, OU NÃO ATENDA ÀS EXIGÊNCIAS DE QUALIDADE, EMBALAGEM OU VALIDADE ESTABELECIDAS.	QUILOGRAMA	48
30	CEBOLA. TIPO: CEBOLA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU MANCHAS. PRODUTO SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA; EMBALAGEM: EMBALAGEM EM CAIXAS DE PAPELÃO OU SACOS PLÁSTICOS VENTILADOS, ADAPTADOS PARA O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DA CEBOLA, MANTENDO SUA INTEGRIDADE; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE DE ATÉ 15 DIAS APÓS A ENTREGA, DESDE QUE ARMAZENADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, LONGE DE UMIDADE E CALOR EXCESSIVO; REGULAMENTAÇÃO: EM CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES DO MAPA E ANVISA PARA VEGETAIS FRESCOS, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS INDESEJÁVEIS OU DETERIORAÇÃO.	QUILOGRAMA	84
31	CENOURA.	QUILOGRAMA	36



	TIPO: CENOURA ESPECIAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA, FIRME, SEM RACHADURAS, CORTES OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAÚDA E SEM SINAIS DE ENVELHECIMENTO; EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU CAIXA DE MATERIAL RESISTENTE, COM ACONDICIONAMENTO ADEQUADO PARA PROTEGER O PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE DE ATÉ 10 DIAS APÓS A ENTREGA, SE MANTIDO EM LOCAL FRESCO E ADEQUADO; REGULAMENTAÇÃO: CONFORMIDADE COM AS NORMAS DO MAPA, SEM CONTAMINAÇÃO POR PESTICIDAS OU QUALQUER OUTRO AGENTE PREJUDICIAL À SAÚDE, E COM CONTROLE DE QUALIDADE RIGOROSO PARA MANTER A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO.	MA	
32	CHEIRO VERDE. TIPO: CHEIRO VERDE DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM TALOS FIRMES E FOLHAS FRESCAS, DE TAMANHO MÉDIO, SEM DANOS VISÍVEIS POR LESÕES FÍSICAS OU MECÂNICAS; EMBALAGEM: PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE, COM PESO MÍNIMO DE 150 G, ACONDICIONADO DE FORMA A PRESERVAR A INTEGRIDADE DAS FOLHAS E TALOS; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE DE ATÉ 5 DIAS APÓS A ENTREGA, DESDE QUE ARMAZENADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO; REGULAMENTAÇÃO: SEGUIR AS NORMAS DO MAPA PARA HORTALIÇAS FRESCAS, LIVRE DE PESTICIDAS, CONTAMINANTES OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	PACOTE	65
33	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO. TIPO: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA; DESCRIÇÃO: CARNE DE FRANGO CONGELADA, PROVENIENTE DE FRANGOS DE 1ª QUALIDADE, SUBMETIDA A UM PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO A -40°C PARA PRESERVAR SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS E GARANTIR A SEGURANÇA ALIMENTAR; PROCESSAMENTO: DURANTE O PROCESSO DE CONGELAMENTO, DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM DOS EXCESSOS DE GORDURA, GARANTINDO QUE O PRODUTO FINAL TENHA UMA APARÊNCIA LIMPA E APROPRIADA PARA CONSUMO; ASPECTO: A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM O ASPECTO TÍPICO DA ESPÉCIE, SEM SINAIS DE AMOLECIMENTO OU PEGAJOSIDADE. DEVE ESTAR EM ESTADO FIRME E COM A COR PRÓPRIA DO FRANGO, LIVRE DE MANCHAS ESVERDEADAS OU QUALQUER OUTRA ALTERAÇÃO QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO; COR: A COR DA CARNE DEVERÁ SER PRÓPRIA DA ESPÉCIE, COM TONALIDADE UNIFORME E SEM SINAIS DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS; CHEIRO: O ODOR DEVERÁ SER CARACTERÍSTICO DA CARNE DE FRANGO FRESCA E CONGELADA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DECOMPOSIÇÃO; SABOR: O SABOR DEVE SER TÍPICO DA CARNE DE FRANGO, SEM INDÍCIOS DE RANCIDIZ OU QUALQUER OUTRO SABOR ANÔMALO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: A CARNE DE FRANGO DEVERÁ SER EMBALADA EM PACOTES COM PESO APROXIMADO DE 2 KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER FEITA DE SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, RESISTENTE E QUE MANTENHA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE FECHADA, SEM ÁGUA OU GELO EM SEU INTERIOR, GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSERVAÇÃO. AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS NÃO PODERÃO TER RACHADURAS OU FUROS, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SOFRA CONTAMINAÇÃO EXTERNA OU PERDA DE QUALIDADE; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A EMBALAGEM SECUNDÁRIA SERÁ EM CAIXAS DE PAPELÃO, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE E ESTOCAGEM, CONTENDO A QUANTIDADE NECESSÁRIA DE PACOTES DE CARNE. AS CAIXAS DEVEM SER DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM O PESO TOTAL, TIPO DE CARNE E OUTRAS INFORMAÇÕES PERTINENTES. AS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS DEVEM GARANTIR A SEGURANÇA DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, MANTENDO AS CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSERVAÇÃO. TODAS AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS E LACRADAS, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO; DATA DE FABRICAÇÃO: A CARNE CONGELADA DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO PREFERENCIALMENTE DE ATÉ 45 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA, PARA GARANTIR A QUALIDADE E FRESCOR DO PRODUTO; PRAZO DE VALIDADE: O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER CLARAMENTE INDICADO NA EMBALAGEM, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO ESTEJA DENTRO DO PERÍODO SEGURO PARA CONSUMO; REGULAMENTAÇÃO: A ROTULAGEM DO PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO E SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL; INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NOS RÓTULOS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA): DENOMINAÇÃO DA VENDA DO PRODUTO, INCLUINDO NOME DO PRODUTO (COXA E SOBRECOXA DE FRANGO) E MARCA. TIPO DE CARNE: CARNE DE FRANGO – COXA E SOBRECOXA. DATA DE FABRICAÇÃO E NÚMERO DO LOTE. PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO, PARA GARANTIR QUE O PRODUTO SEJA CONSUMIDO DENTRO DO PERÍODO RECOMENDADO. NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF), PARA ASSEGURAR QUE O PRODUTO FOI INSPECIONADO E APROVADO PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES. PESO DO PRODUTO (TANTO INDIVIDUAL QUANTO TOTAL, SE NECESSÁRIO). CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO (INFORMAÇÕES SOBRE A TEMPERATURA E O MÉTODO ADEQUADO DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE). EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO, CONFORME A EMBALAGEM SECUNDÁRIA; REQUISITOS ADICIONAIS: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ARMAZENADO EM CONDIÇÕES CONGELADAS ADEQUADAS, COM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR, ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. AS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM SER MONITORADAS PARA GARANTIR QUE O PRODUTO NÃO PERCA QUALIDADE. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE O PRODUTO ATENDA TODAS AS	QUILOGRAMA	48

ESTADO DO CEARÁ



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO



	EXIGÊNCIAS DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. A CARNE DEVERÁ SER INSPECIONADA E APROVADA POR AUTORIDADES COMPETENTES PARA GARANTIR A AUSÊNCIA DE CONTAMINANTES E A QUALIDADE DO PRODUTO. A CARNE SERÁ RECUSADA CASO APRESENTE DEFEITOS VISÍVEIS, ODOR ANÔMALO, PROBLEMAS NA EMBALAGEM OU QUALQUER OUTRO INDICATIVO DE DETERIORAÇÃO OU DESCUMPRIMENTO DOS REQUISITOS ESTABELECIDOS.		
34	CREME DE LEITE, 200 G. TIPO: CREME DE LEITE DE ALTA QUALIDADE, COMPOSTO POR LEITE E CREME DE LEITE. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CORANTES E SABORES ARTIFICIAIS, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA E AROMA CARACTERÍSTICO; EMBALAGEM: O CREME DE LEITE DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA OU METÁLICA HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE À UMIDADE E AO AR, COM PESO LÍQUIDO DE 200 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE ESTAR CORRETAMENTE ROTULADA, COM DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE; VALIDADE: O CREME DE LEITE DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CONFORME A DATA DE FABRICAÇÃO INDICADA NA EMBALAGEM. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR ALTERAÇÕES EM SUA CONSISTÊNCIA OU SABOR; REGULAMENTAÇÃO: O CREME DE LEITE DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, GARANTINDO A SEGURANÇA E QUALIDADE ALIMENTAR, E ESTAR REGISTRADO NO SISTEMA DE PRODUTOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA MAPA.	UNIDADE	192
35	ERVA PARA CHÁ 10 G. TIPO: ERVAS NATURAIS SELECIONADAS PARA PREPARO DE CHÁ, DE ALTA QUALIDADE E SEM ADULTERANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE MICROORGANISMOS E IMPUREZAS, COM ERVAS SECAS EM ÓTIMO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; EMBALAGEM: A ERVA PARA CHÁ DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO OU PAPEL, COM 10 UNIDADES VARIADAS, PESANDO EM MÉDIA 10 G, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DE SUAS PROPRIEDADES SENSORIAIS (SABOR E AROMA). A EMBALAGEM DEVE ESTAR CORRETAMENTE ROTULADA, COM DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE, E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; VALIDADE: O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CONFORME A DATA DE FABRICAÇÃO NA EMBALAGEM. NÃO DEVE APRESENTAR ALTERAÇÕES NO SABOR, AROMA OU APARÊNCIA; REGULAMENTAÇÃO: A ERVA PARA CHÁ DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS DA ANVISA, GARANTINDO SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE. O PRODUTO DEVE ESTAR REGISTRADO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	CAIXA	116
36	ERVILHA, EMBALAGEM CONTENDO 170 G DRENADO E 280 G LÍQUIDO. TIPO: ERVILHA EM CONSERVA DE ALTA QUALIDADE, LIVRE DE IMPUREZAS E CORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE SER ELABORADO A PARTIR DE ERVILHAS FRESCAS, MANTENDO SUAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS, COR E TEXTURA; EMBALAGEM: A ERVILHA DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE LATA OU POUCH DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 170 GRAMAS DRENADO E 280 GRAMAS LÍQUIDO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR CORRETAMENTE ROTULADA, INCLUINDO DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, E A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; VALIDADE: A ERVILHA DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CONFORME A DATA DE FABRICAÇÃO NA EMBALAGEM. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR ALTERAÇÕES EM SUA TEXTURA, COR OU AROMA; REGULAMENTAÇÃO: A ERVILHA DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E ESTAR REGISTRADA NO SISTEMA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA MAPA	UNIDADE	192
37	ESSÊNCIA DE BAUNILHA, 30 ML. TIPO: ESSÊNCIA DE BAUNILHA LÍQUIDA, DE ALTA QUALIDADE, EXTRAÍDA DE FONTES NATURAIS OU COM AROMA E SABOR IDÊNTICOS AO NATURAL. LIVRE DE ADITIVOS ARTIFICIAIS, CORANTES OU SUBSTÂNCIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE, GARANTINDO A PUREZA E A AUTENTICIDADE DO SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA BAUNILHA. A ESSÊNCIA DEVE POSSUIR CONCENTRAÇÃO ADEQUADA PARA UTILIZAÇÃO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, COM AROMA E SABOR INTENSOS E AGRADÁVEIS; EMBALAGEM: FRASCO PLÁSTICO OU VIDRO DE 30 ML, HERMETICAMENTE FECHADO, COM VEDAÇÃO INVIOLÁVEL, PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO E EVITAR A CONTAMINAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE E ADEQUADA PARA MANTER AS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS DA ESSÊNCIA, PROTEGENDO-A DA LUZ, CALOR E UMIDADE. O FRASCO DEVE PERMITIR A DOSAGEM PRECISA DO PRODUTO E SER IDENTIFICADO COM RÓTULO CLARO E LEGÍVEL, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE A MARCA, DATA DE VALIDADE, LOTE E INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CONFORME REGULAMENTAÇÃO DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVE ATENDER A TODAS AS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E SANITÁRIA, GARANTINDO QUE NÃO HAJA RISCO À SAÚDE DO CONSUMIDOR.	UNIDADE	15
38	EXTRATO DE TOMATE, 300 G. TIPO: EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, DE ALTA QUALIDADE, PRODUZIDO A PARTIR DE TOMATES MADUROS E SELECIONADOS, SEM ADIÇÃO DE CORANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR UMA COR VERMELHA INTENSA, CONSISTÊNCIA E AROMA CARACTERÍSTICOS; EMBALAGEM: O EXTRATO DE TOMATE DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO OU METÁLICO	UNIDADE	192

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



	HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 300 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE ESTAR CORRETAMENTE ROTULADA, INCLUINDO DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE, E A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; VALIDADE: O EXTRATO DE TOMATE DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CONFORME A DATA DE FABRICAÇÃO NA EMBALAGEM. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR ALTERAÇÕES NO AROMA, COR OU CONSISTÊNCIA; REGULAMENTAÇÃO: O EXTRATO DE TOMATE DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E ESTAR REGISTRADO NO SISTEMA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA MAPA		
39	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, 1 KG. TIPO: FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, LIVRE DE IMPUREZAS, MICRORGANISMOS OU SUBSTÂNCIAS QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE SER SELECIONADO E SECADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR SUA PUREZA E CONSISTÊNCIA; EMBALAGEM: A FARINHA DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, ADEQUADO PARA GARANTIR A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DE 1 QUILOGRAMA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR CORRETAMENTE ROTULADA, INCLUINDO DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE, E A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; VALIDADE: A FARINHA DE MANDIOCA DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CONFORME A DATA DE FABRICAÇÃO NA EMBALAGEM. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR ALTERAÇÕES EM SUA TEXTURA, COR OU SABOR; REGULAMENTAÇÃO: A FARINHA DEVE ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS DA ANVISA E ESTAR REGISTRADA NO SISTEMA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).	QUILOGRAMA	120
40	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, 1 KG. TIPO: FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, LIVRE DE IMPUREZAS, MICRORGANISMOS OU ADULTERANTES. O PRODUTO DEVE SER PREPARADO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE E FERMENTO EM PÓ, GARANTINDO UMA FARINHA CONSISTENTE PARA O USO CULINÁRIO; EMBALAGEM: A FARINHA DE TRIGO DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, COM PESO LÍQUIDO DE 1 QUILOGRAMA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR CORRETAMENTE ROTULADA, INCLUINDO DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE, E A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; VALIDADE: A FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, COM A DATA DE FABRICAÇÃO CLARAMENTE INDICADA NA EMBALAGEM. NÃO DEVE APRESENTAR ALTERAÇÕES EM SEU SABOR, COR OU TEXTURA; REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E REGISTRADO NO SISTEMA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).	QUILOGRAMA	58
41	FÉCULA DE MANDIOCA (GOMA), 1 KG. TIPO: FÉCULA DE MANDIOCA (GOMA), PRODUZIDA A PARTIR DE MANDIOCA SELECIONADA E PROCESSADA DE FORMA A GARANTIR SUA PUREZA E CONSISTÊNCIA. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE IMPUREZAS, MICRORGANISMOS OU QUALQUER OUTRA SUBSTÂNCIA QUE POSSA COMPROMETER SUA QUALIDADE; EMBALAGEM: A FÉCULA DE MANDIOCA DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, COM PESO LÍQUIDO DE 1 QUILOGRAMA. A EMBALAGEM DEVE SER CORRETAMENTE ROTULADA, INCLUINDO DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE, E A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; VALIDADE: A FÉCULA DE MANDIOCA DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CONFORME A DATA DE FABRICAÇÃO NA EMBALAGEM. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR ALTERAÇÕES EM SUA TEXTURA, COR OU SABOR; REGULAMENTAÇÃO: A FÉCULA DE MANDIOCA DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E ESTAR REGISTRADA NO SISTEMA DE PRODUTOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).	QUILOGRAMA	116
42	FEIJÃO DE CORDA, 1 KG. TIPO: FEIJÃO DE CORDA, TIPO 1, LIVRE DE IMPUREZAS, MICRORGANISMOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE OU SEGURANÇA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE SER PRODUZIDO A PARTIR DE FEIJÃO DE CORDA SELECIONADO, GARANTINDO SUA CONSISTÊNCIA, SABOR E QUALIDADE; EMBALAGEM: O FEIJÃO DE CORDA DEVE SER ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO, COM PESO LÍQUIDO DE 1 QUILOGRAMA. A EMBALAGEM DEVE SER CORRETAMENTE ROTULADA, COM DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE E A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; VALIDADE: O FEIJÃO DE CORDA DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, COM A DATA DE FABRICAÇÃO CLARAMENTE INDICADA NA EMBALAGEM. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA; REGULAMENTAÇÃO: O FEIJÃO DE CORDA DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR ESTABELECIDAS PELA ANVISA E ESTAR REGISTRADO NO SISTEMA DE PRODUTOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).	QUILOGRAMA	12
43	FLOCOS DE MILHO, 500 G. TIPO: FLOCOS DE MILHO, LIVRE DE IMPUREZAS E SUBSTÂNCIAS QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE SER PRODUZIDO A PARTIR DE MILHO SELECIONADO, GARANTINDO FLOCOS CONSISTENTES E DE BOA QUALIDADE; EMBALAGEM: OS FLOCOS DE MILHO DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE SER ADEQUADAMENTE ROTULADA, COM DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE E A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; VALIDADE:	UNIDADE	29

ESTADO DO CEARÁ



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO



	OS FLOCOS DE MILHO DEVERÃO APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CONFORME A DATA DE FABRICAÇÃO NA EMBALAGEM. NÃO DEVERÃO APRESENTAR ALTERAÇÕES NO SABOR, TEXTURA OU QUALIDADE; REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E ESTAR REGISTRADO NO SISTEMA DE PRODUTOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).		
44	KETCHUP, 1 KG. KETCHUP TRADICIONAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 1 KG, PRODUZIDO A PARTIR DE TOMATE, PODENDO CONTER ÁGUA, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, AMIDO, CONDIMENTOS E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COLORAÇÃO VERMELHA CARACTERÍSTICA, SABOR SUAVE E ODOR PRÓPRIO, LIVRE DE SUJIDADES, FERMENTAÇÃO, MOFOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO IMPRÓPRIA AO CONSUMO. EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE ROTULADA, CONTENDO INFORMAÇÕES DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UNIDADE	20
45	LARANJA. TIPO: LARANJA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, COM TAMANHO E COR UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDA E MADURA. A CASCA PODE APRESENTAR PEQUENAS MANCHAS, DESDE QUE NÃO COMPROMETAM A QUALIDADE INTERNA DO PRODUTO; EMBALAGEM: EMBALAGEM EM CAIXAS DE PAPELÃO, COM VENTILAÇÃO ADEQUADA, PARA GARANTIR O FRESCOR E EVITAR DANOS DURANTE O TRANSPORTE; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE DE ATÉ 7 DIAS APÓS A ENTREGA; REGULAMENTAÇÃO: CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE QUALIDADE DO MAPA, SEM LESÕES SIGNIFICATIVAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	QUILOGRAMA	274
46	LEITE CONDENSADO, 395 G. TIPO: LEITE CONDENSADO DE ALTA QUALIDADE, ELABORADO A PARTIR DE LEITE PURIFICADO E AÇÚCAR. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA CREMOSA E DOCE, CARACTERÍSTICA DO LEITE CONDENSADO; EMBALAGEM: O LEITE CONDENSADO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, COM PESO LÍQUIDO DE 395 GRAMAS, HERMETICAMENTE FECHADAS, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE SER CORRETAMENTE ROTULADA, COM DADOS DO FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE E A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; VALIDADE: O LEITE CONDENSADO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, COM A DATA DE FABRICAÇÃO NA EMBALAGEM. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR ALTERAÇÕES EM SUA CONSISTÊNCIA, AROMA OU SABOR; REGULAMENTAÇÃO: O LEITE CONDENSADO DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E ESTAR REGISTRADO NO SISTEMA DE PRODUTOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).	UNIDADE	15
47	LEITE EM PÓ INTEGRAL, 750 G. TIPO: LEITE EM PÓ INTEGRAL, PRODUZIDO A PARTIR DE LEITE DE QUALIDADE, SECO E DESIDRATADO, SEM ADIÇÃO DE CORANTES, CONSERVANTES OU ADULTERANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE MANTER AS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS DO LEITE INTEGRAL, COM ALTA QUALIDADE SENSORIAL E NUTRICIONAL; EMBALAGEM: O LEITE EM PÓ INTEGRAL DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA E RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 750 GRAMAS, HERMETICAMENTE FECHADA. A EMBALAGEM DEVE CONTER RÓTULO CLARO COM INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE; VALIDADE: O LEITE EM PÓ INTEGRAL DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR ALTERAÇÕES NO SABOR, COR, AROMA OU TEXTURA; REGULAMENTAÇÃO: O LEITE EM PÓ INTEGRAL DEVE ATENDER AOS REQUISITOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA E ESTAR REGISTRADO NO SISTEMA DE PRODUTOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).	PACOTE	116
48	LIMÃO. TIPO: LIMÃO DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS VISÍVEIS, COM TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDO E MADURO; EMBALAGEM: EMBALAGEM EM CAIXAS DE PAPELÃO, ADAPTADA PARA O TRANSPORTE DE FRUTAS, COM PROTEÇÃO PARA EVITAR AMASSADOS E DANOS; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE DE ATÉ 10 DIAS APÓS A ENTREGA; REGULAMENTAÇÃO: ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E AO MAPA, COM QUALIDADE ADEQUADA PARA CONSUMO, LIVRE DE PARASITAS, PODRES OU QUALQUER OUTRO DEFEITO.	QUILOGRAMA	44
49	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DE CARNE SUÍNA. TIPO: LINGUIÇA TIPO CALABRESA, PREPARADA COM CARNE SUÍNA PURA E LIMPA, CURADA E EMBALADA A VÁCUO; EMBALAGEM: EMBALADA A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, MANTIDA SOB CONDIÇÕES REFRIGERADAS; REGULAMENTAÇÃO: PRODUTO COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF/DIPOA), CARIMBO DE INSPEÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS.	QUILOGRAMA	6
50	MAÇÃ. TIPO: MAÇÃ ESPECIAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES MECÂNICAS OU FÍSICAS, RACHADURAS OU CORTES; EMBALAGEM: EMBALAGEM EM CAIXAS DE MATERIAL RESISTENTE, COM PROTEÇÃO INTERNA PARA EVITAR O CHOQUE E PRESERVAÇÃO DA INTEGRIDADE DO PRODUTO; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA	QUILOGRAMA	482

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260

ESTADO DO CEARÁ



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO



	DE 7 DIAS APÓS A ENTREGA, DESDE QUE ARMAZENADO CORRETAMENTE; REGULAMENTAÇÃO: SEGUIR AS NORMAS DO MAPA PARA FRUTAS FRESCAS, LIVRES DE PESTICIDAS E CONTAMINANTES. A MAÇÃ DEVE TER TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME E SER GRAÚDA.		
51	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, 400 G. TIPO: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, DE TRIGO; EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 400 G, COM SISTEMA INVOLÁVEL, CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE E ADEQUADO PARA PRESERVAÇÃO DA INTEGRIDADE DO PRODUTO; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVE POSSUIR UM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA, CONFORME INDICADO NO RÓTULO. DEVE TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ALIMENTOS PROCESSADOS.	PACOTE	29
52	MANGA. TIPO: MANGA MADURA, COM PESO APROXIMADO DE 250 GRAMAS POR UNIDADE, APRESENTANDO COLORAÇÃO AMARELO-AVERMELHADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMASSADOS; EMBALAGEM: EMBALAGEM EM CAIXAS DE MATERIAL RESISTENTE, ACONDICIONADAS DE FORMA A EVITAR DANOS DURANTE O TRANSPORTE; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE DE 3 A 5 DIAS APÓS A ENTREGA, IDEAL PARA CONSUMO IMEDIATO NA SEMANA DE ENTREGA; REGULAMENTAÇÃO: ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE DE SEGURANÇA ALIMENTAR, SEM PRESENÇA DE CONTAMINAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. A MANGA DEVE SER DE BOA QUALIDADE, COM AS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS CARACTERÍSTICAS, SEM AMASSADOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO.	QUILOGRAMA	219
53	MARGARINA VEGETAL, 500 G. TIPO: MARGARINA VEGETAL, SEM ADIÇÃO DE GORDURA TRANS, APTA PARA O CONSUMO HUMANO, CONTENDO ATÉ 80% DE LÍPIDIOS; EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA DE 500 G, RESISTENTE À UMIDADE E AO TRANSPORTE, SEM SINAIS DE DANOS OU VIOLAÇÃO; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE ATENDER AOS REQUISITOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR ESTABELECIDOS PELA ANVISA E TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UNIDADE	92
54	MELANCIA. TIPO: MELANCIA MADURA, SEM DANO FÍSICO, FRESCA E ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVE ESTAR ADEQUADAMENTE MANTIDO E GARANTIR CONSERVAÇÃO PARA O CONSUMO; EMBALAGEM: A MELANCIA DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU CAIXAS RESISTENTES, COM ETIQUETA DE PESAGEM E DADOS NECESSÁRIOS PARA A IDENTIFICAÇÃO E CONTROLE DO PRODUTO; VALIDADE: A MELANCIA DEVE SER ENTREGUE COM VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS, GARANTINDO QUE O PRODUTO SE ENCONTRE EM CONDIÇÕES IDEAIS PARA CONSUMO; REGULAMENTAÇÃO: A MELANCIA DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E MAPA, GARANTINDO A AUSÊNCIA DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E ATENDENDO AS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR ESTABELECIDAS.	QUILOGRAMA	548
55	MILHO PARA PIPOCA, 400 G. TIPO: MILHO PARA PIPOCA, GRÃOS DE QUALIDADE, SEM PRESENÇA DE IMPUREZAS; EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 500 G, EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, FECHADO DE MANEIRA INVOLÁVEL; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	PACOTE	58
56	MILHO VERDE, 170 G DE MILHO DRENADO E 280 G DE LÍQUIDO. TIPO: MILHO VERDE EM CONSERVA, EMBALADO EM FORMATO DE GRÃOS INTEIROS, SEM ADITIVOS QUÍMICOS ARTIFICIAIS; EMBALAGEM: LATA OU EMBALAGEM PLÁSTICA SELADA CONTENDO 170 GRAMAS DE MILHO DRENADO E 280 GRAMAS DE LÍQUIDO, COM SISTEMA INVOLÁVEL; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR ESTABELECIDAS PELA ANVISA.	UNIDADE	192
57	MOSTARDA, 1 KG. MOSTARDA TRADICIONAL, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM CONTENDO 1 KG, ELABORADA A PARTIR DE ÁGUA, VINAGRE, AMIDO, SEMENTES DE MOSTARDA, AÇÚCAR, SAL E CONDIMENTOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, SABOR E ODORES PRÓPRIOS, LIVRE DE IMPUREZAS, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER ALTERAÇÃO INADEQUADA AO CONSUMO. EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM INFORMAÇÕES DE FABRICAÇÃO, LOTE, VALIDADE E REGISTRO CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UNIDADE	20
58	MUÇARELA. TIPO: MUÇARELA DE 1ª QUALIDADE, SEM ODORES IMPRÓPRIOS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO; EMBALAGEM: EMBALAGEM APROPRIADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NÚMERO DE LOTE E DATA DE VALIDADE; VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA; REGULAMENTAÇÃO: PRODUTO COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	QUILOGRAMA	15
59	ÓLEO DE SOJA REFINADO, 900 ML. TIPO: ÓLEO DE SOJA REFINADO, ADEQUADO PARA CONSUMO CULINÁRIO, SEM IMPUREZAS; EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA PET DE 900 MILILITROS, HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE E SEM DANOS OU AMASSADOS; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE	UNIDADE	98

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO



	MÍNIMA DE 120 DIAS APÓS A ENTREGA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E CONFORME A REGULAMENTAÇÃO VIGENTE.		
60	OVO DE GALINHA. TIPO: OVO DE GALINHA, TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 60 GRAMAS), FRESCO, SEM RACHADURAS OU DEFEITOS VISÍVEIS; EMBALAGEM: EM LÂMINAS DE PAPELÃO FORTE, SECO E INODORO, COM DIVISÓRIOS CELULARES PARA 30 UNIDADES, GARANTINDO A INTEGRIDADE E SEGURANÇA DO TRANSPORTE; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: CERTIFICAÇÃO CONFORME AS NORMAS DA ANVISA E CONTROLE SANITÁRIO. O PRAZO DE VALIDADE SERÁ DETERMINADO PELA DATA DE ENTREGA.	BANDEJA	202
61	PANETONE, 400 G. TIPO: PANETONE TRADICIONAL; CLASSIFICAÇÃO: PRODUTO ALIMENTÍCIO DE PANIFICAÇÃO; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PANETONE COM SABORES DE FRUTAS MISTAS OU GOTAS DE CHOCOLATE, ESCOLHA A CRITÉRIO DA CONTRATANTE; APLICAÇÃO: PRODUTO DESTINADO AO CONSUMO HUMANO, ESPECIALMENTE EM FESTAS E DATAS COMEMORATIVAS, COMO O NATAL; INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, GORDURA VEGETAL, FRUTAS CRISTALIZADAS (LARANJA, ABÓBORA E CEREJA), UVAS-PASSAS, GOTAS DE CHOCOLATE, FERMENTO BIOLÓGICO, ESSÊNCIA DE PANETONE, SAL E EMULSIFICANTE; EMBALAGEM: EMBALAGEM INDIVIDUAL DE PAPEL OU PLÁSTICO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE SELADA E ETIQUETADA COM INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO (PESO, VALIDADE, INGREDIENTES, ETC.); REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVE ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, INCLUINDO NORMAS DE ROTULAGEM E SEGURANÇA ALIMENTAR; GRAMATURA: 400 GRAMAS; VALIDADE MÍNIMA APÓS A ENTREGA: 60 DIAS.	UNIDADE	24
62	PÃO TIPO HOT DOG OU PÃO HAMBÚRGUER, 500 G. TIPO: PÃO DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL E GORDURA; EMBALAGEM: EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 500 G PACOTE COM 10 UNIDADES, ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE PARA TRANSPORTE SEGURO; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PÃO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E COM PIQ (PLANO DE INSPEÇÃO DE QUALIDADE) APROVADO. A VALIDADE MÍNIMA SERÁ DE 15 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA.	PACOTE	346
63	PEITO DE FRANGO CONGELADO. TIPO: PEITO DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO; EMBALAGEM: EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, COM 1 QUILOGRAMA DE PEITO DE FRANGO CONGELADO; VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; REGULAMENTAÇÃO: PRODUTO COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS.	QUILOGRAMA	168
64	PIPOCA AMANTEIGADA, 45 G. PIPOCA INDUSTRIALIZADA AMANTEIGADA, PRONTA PARA CONSUMO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM LACRADA, RESISTENTE E APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 45 G POR UNIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ADEQUADAS DE TEXTURA, CROCÂNCIA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SENDO PRODUZIDO COM INGREDIENTES PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ATENDENDO ÀS NORMAS VIGENTES DA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS AO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO CORRESPONDENTE A 70% DE SUA VALIDADE TOTAL.	UNIDADE	600
65	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA, 1 KG. TIPO: POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR ACEROLA, ISENTA DE PARASITAS, DETRITOS E PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA; EMBALAGEM: EMBALAGEM TRANSPARENTE DE 1 QUILOGRAMA, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS VISÍVEIS PARA O CONSUMIDOR; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS NORMAS DA ANVISA E SER LIVRE DE CONTAMINANTES.	QUILOGRAMA	139
66	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÁ, 1 KG. TIPO: POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR CAJÁ, ISENTA DE PARASITAS, DETRITOS E PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA; EMBALAGEM: EMBALAGEM TRANSPARENTE DE 1 QUILOGRAMA, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS VISÍVEIS PARA O CONSUMIDOR; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS NORMAS DA ANVISA E SER LIVRE DE CONTAMINANTES.	QUILOGRAMA	139
67	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJU, 1 KG. TIPO: POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR CAJU, ISENTA DE PARASITAS, DETRITOS E PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA; EMBALAGEM: EMBALAGEM TRANSPARENTE DE 1 QUILOGRAMA, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS VISÍVEIS PARA O CONSUMIDOR; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS NORMAS DA ANVISA E SER LIVRE DE CONTAMINANTES.	QUILOGRAMA	139
68	POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA, 1 KG. TIPO: POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR GOIABA, ISENTA DE PARASITAS, DETRITOS E PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA; EMBALAGEM: EMBALAGEM TRANSPARENTE DE 1 QUILOGRAMA, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS VISÍVEIS PARA O CONSUMIDOR; VALIDADE	QUILOGRAMA	139

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE **PEREIRO**



	E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS NORMAS DA ANVISA E SER LIVRE DE CONTAMINANTES.		
69	POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA, 1 KG. TIPO: POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR MANGA, ISENTA DE PARASITAS, DETRITOS E PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA; EMBALAGEM: EMBALAGEM TRANSPARENTE DE 1 QUILOGRAMA, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS VISÍVEIS PARA O CONSUMIDOR; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS NORMAS DA ANVISA E SER LIVRE DE CONTAMINANTES.	QUILOGRAMA	139
70	POLPA DE FRUTA, SABOR MARACUJÁ, 1 KG. TIPO: POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR MARACUJÁ, ISENTA DE PARASITAS, DETRITOS E PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA; EMBALAGEM: EMBALAGEM TRANSPARENTE DE 1 QUILOGRAMA, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS VISÍVEIS PARA O CONSUMIDOR; VALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS NORMAS DA ANVISA E SER LIVRE DE CONTAMINANTES.	QUILOGRAMA	139
71	PRESUNTO DE PEITO DE PERU. TIPO: PRESUNTO DE 1ª QUALIDADE, CURADO E PROCESSADO ADEQUADAMENTE, SEM ODOR IMPRÓPRIO OU ALTERAÇÕES NA COR, SABOR E TEXTURA. PRODUTO GENUÍNO DE PRESUNTO, E NÃO PRESUNTADO, COM PROCESSO DE CURA E DEFUMAÇÃO CONFORME NORMAS SANITÁRIAS; EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA RESISTENTE E ADEQUADA PARA PRESERVAÇÃO DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES COMPLETAS DE IDENTIFICAÇÃO, COMO NOME DO PRODUTO, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. A EMBALAGEM DEVE GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRESUNTO, PROTEGENDO-O DE CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DESDE QUE O PRODUTO SEJA ARMAZENADO CORRETAMENTE, EM AMBIENTE REFRIGERADO, CONFORME INSTRUÇÕES DO FABRICANTE; REGULAMENTAÇÃO: PRODUTO REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA), CONFORME AS NORMAS DO SISTEMA DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ATENDENDO A TODAS AS EXIGÊNCIAS DE CONTROLE DE QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E INSPEÇÃO SANITÁRIA, GARANTINDO SUA CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE SAÚDE PÚBLICA.	QUILOGRAMA	15
72	PROTEÍNA DE SOJA, 1 KG. PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA, APRESENTADA EM EMBALAGEM CONTENDO 1 KG, TIPO GRANULADA OU MÉDIA, OBTIDA A PARTIR DE PROTEÍNA VEGETAL DE SOJA, PRÓPRIA PARA PREPARO DE REFEIÇÕES. PRODUTO SECO, SOLTO, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, IMPUREZAS, INSETOS, ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO INADEQUADA AO CONSUMO. EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE ROTULADA, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UNIDADE	48
73	QUEIJO COALHO. TIPO: QUEIJO COALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM ODOR IMPRÓPRIO OU QUALQUER CARACTERÍSTICA QUE INVIABILIZE O CONSUMO HUMANO; EMBALAGEM: EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA, COM MATERIAL ADEQUADO PARA PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO, COMO FILME PLÁSTICO OU EMBALAGEM DE VÁCUO; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS APÓS A ENTREGA, DESDE QUE ARMAZENADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO; REGULAMENTAÇÃO: ATENDER ÀS REGULAMENTAÇÕES DA ANVISA E MAPA PARA PRODUTOS LÁCTEOS, SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES PROIBIDOS, E COM TODAS AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DE INGREDIENTES NA EMBALAGEM.	QUILOGRAMA	35
74	REFRIGERANTE TIPO COLA, 2 L. TIPO: REFRIGERANTE SABOR COLA, NÃO ALCOÓLICO E GASEIFICADO; EMBALAGEM: GARRAFA PET DE 2 L, ORIGINAL, INVOLADA, LIVRE DE IMPUREZAS; VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO; REGULAMENTAÇÃO: PRODUTO REGISTRADO NA ANVISA, ADEQUADO PARA CONSUMO HUMANO, LIVRE DE IMPUREZAS.	UNIDADE	336
75	REFRIGERANTE TIPO GUARANÁ, 2 L. TIPO: REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ, NÃO ALCOÓLICO E GASEIFICADO; EMBALAGEM: GARRAFA PET DE 2 L, ORIGINAL, INVOLADA, LIVRE DE IMPUREZAS; VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO; REGULAMENTAÇÃO: PRODUTO REGISTRADO NA ANVISA, ATENDENDO AOS REQUISITOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE.	UNIDADE	336
76	REFRIGERANTE TIPO LARANJA, 2 L. TIPO: REFRIGERANTE SABOR LARANJA, NÃO ALCOÓLICO E GASEIFICADO; EMBALAGEM: GARRAFA PET DE 2 L, ORIGINAL, INVOLADA, LIVRE DE IMPUREZAS; VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO; REGULAMENTAÇÃO: PRODUTO REGISTRADO NA ANVISA, LIVRE DE IMPUREZAS, MICRORGANISMOS OU QUALQUER CONTAMINANTE.	UNIDADE	336
77	SAL REFINADO IODADO, 1 KG. TIPO: SAL REFINADO IODADO; EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 1 QUILOGRAMA, LIVRE DE IMPUREZAS; VALIDADE: PRODUTO COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; REGULAMENTAÇÃO: DE ACORDO COM O DECRETO Nº 75.697/75-MS, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UNIDADE	29

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



78	TOMATE. TIPO: TOMATE DE 1ª QUALIDADE, TIPO MADURADO, APRESENTANDO TAMANHO MÉDIO, CASCA INTEIRA E SEM RUPTURAS, LIVRE DE ENFERMIDADES E PARTE PÚTRIDAS. DEVE APRESENTAR GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, SEM DEFEITOS OU DANOS FÍSICOS; EMBALAGEM: O TOMATE DEVE SER ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, E DEVE APRESENTAR NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM COM DADOS NECESSÁRIOS; VALIDADE: O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA FRESCO E EM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO; REGULAMENTAÇÃO: O TOMATE DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E DO MAPA, GARANTINDO QUE NÃO HAJA RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM NÍVEIS ACIMA DOS PERMITIDOS, E QUE O PRODUTO ESTEJA REGISTRADO E CERTIFICADO PARA CONSUMO HUMANO.	QUILOGRAMA	36
79	UVA VERDE. TIPO: UVA VERDE DE TAMANHO MÉDIO, PELE LISA, UNIFORME, INTEGRAL E ISENTA DE LESÕES FÍSICAS OU MECÂNICAS, PERFURAÇÕES E CORTES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRADUADO NÍVEL DE MATURAÇÃO QUE GARANTA MANUSEIO E ACONDICIONAMENTO ADEQUADOS; EMBALAGEM: A UVA VERDE DEVE SER ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS RESISTENTES OU BANDEJAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO, COM ETIQUETA DE PESAGEM INDICANDO A QUANTIDADE SOLICITADA; VALIDADE: A UVA DEVE SER ENTREGUE COM UMA VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS, SEM ALTERAÇÕES NO SABOR, TEXTURA OU APARÊNCIA; REGULAMENTAÇÃO: A UVA DEVE CUMPRIR AS EXIGÊNCIAS DA ANVISA E DO MAPA, COM O DEVIDO CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E GARANTIA DE QUE O PRODUTO ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR.	QUILOGRAMA	219

9 - LEVANTAMENTO DE MERCADO: Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa (s) aptas (s), cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Além disso, faz-se necessário a obtenção da proposta mais vantajosa, que represente o menor sacrifício de recursos, com maximização dos resultados e minimização dos custos incorridos (economicidade/eficiência), alcançadas as metas colimadas e atendida à necessidade demandada (eficácia/efetividade). A proposta mais vantajosa é ainda, a que, sem prejuízo do desempenho esperado da solução, cause impacto ambiental positivo, mediante obediência aos critérios e adoção de práticas de responsabilidade socioambiental.

9.1 Ante o exposto, foram vislumbradas as seguintes soluções de mercado que poderiam, em tese, atender os requisitos específicos para a contratação

9.1.1 Solução 1: Contratação por licitação usual (ou contratação direta, quando cabível) para aquisição dos itens

Descrição: Esta alternativa consiste na realização de procedimento licitatório ordinário ou de contratação direta, nas hipóteses legalmente admitidas, para aquisição dos gêneros alimentícios necessários às atividades da Secretaria de Cultura e Turismo. A contratação poderia ser estruturada com quantitativos previamente definidos e período determinado, abrangendo alimentos, bebidas, frutas, lanches, refeições, guloseimas e demais itens necessários ao atendimento das oficinas, projetos, atividades administrativas e eventos institucionais.

A solução permite especificar os produtos, as quantidades, os padrões de qualidade, os prazos de entrega, as condições de acondicionamento e os critérios de recebimento. Contudo, mostra-se menos flexível para atender alterações significativas na programação da Secretaria, especialmente diante do crescimento das atividades, da implantação inicial de cardápios para os grupos atendidos e da realização de eventos culturais pontuais cujas demandas podem variar ao longo do exercício. A definição rígida dos quantitativos poderá resultar em insuficiência de determinados itens ou em estimativas superiores às necessidades efetivamente verificadas.

9.1.2 Solução 2: Adesão à Ata de Registro de Preços, nos termos do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023

Descrição: Esta alternativa consiste na adesão, na condição de órgão não participante, a ata de registro de preços gerenciada por outro órgão ou entidade pública, desde que contenha



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



gêneros alimentícios com especificações compatíveis com as necessidades da Secretaria de Cultura e Turismo e sejam atendidos os requisitos legais e regulamentares aplicáveis.

A adesão poderá proporcionar maior celeridade, desde que exista ata vigente, com saldo disponível, preços vantajosos e itens integralmente adequados à demanda municipal. Entretanto, sua utilização depende da anuência do órgão gerenciador e do fornecedor registrado, bem como da comprovação de vantajosidade e da compatibilidade entre as condições da ata e as necessidades locais. Considerando a diversidade de itens, os cardápios próprios, as particularidades dos eventos culturais e a necessidade de fornecimentos em locais, datas e quantidades variáveis, poderá haver dificuldade para localizar ata que contemple de forma satisfatória todo o objeto pretendido.

9.1.3 Solução 3: Criação de Ata de Registro de Preços própria do Município para aquisição dos itens

Descrição: Esta alternativa consiste na realização de procedimento licitatório destinado à formação de ata de registro de preços própria do Município de Pereiro/CE, contemplando os diversos gêneros alimentícios necessários à Secretaria de Cultura e Turismo. Os itens poderão ser organizados conforme suas características, unidades de fornecimento, condições de conservação e frequência de utilização, permitindo aquisições futuras e parceladas de acordo com as demandas efetivamente verificadas.

O Sistema de Registro de Preços apresenta maior flexibilidade para atender necessidades variáveis e recorrentes, pois possibilita que a Administração registre preços e realize contratações conforme a conveniência e a necessidade, sem obrigação de adquirir integralmente os quantitativos estimados. Essa modelagem favorece o planejamento das atividades permanentes, administrativas e eventuais, permitindo adequar as solicitações aos cardápios, ao número de participantes, à duração das ações e às características específicas de cada evento.

A ata própria também possibilita maior aderência às necessidades locais, uma vez que as especificações, os quantitativos estimados, os prazos, os locais de entrega e as condições de fornecimento serão definidos diretamente pela Administração municipal. Além disso, permite melhor acompanhamento dos consumos, maior controle dos saldos registrados e possibilidade de ajustes no planejamento das futuras contratações com base na demanda efetivamente observada.

9.2 Análise das soluções e escolha da alternativa mais adequada

Considerando as necessidades identificadas neste estudo, entende-se que a alternativa que melhor atende à realidade atual da Secretaria de Cultura e Turismo do Município de Pereiro/CE é a **Solução 3: criação de Ata de Registro de Preços própria do Município para aquisição dos gêneros alimentícios.**

A escolha justifica-se pelo caráter contínuo, variável e parcialmente imprevisível das demandas da Secretaria. As ações culturais encontram-se em processo de expansão, com incremento do número de atividades, projetos, oficinas, cursos, apresentações e eventos realizados ao longo do exercício. Além disso, trata-se do primeiro ano de implementação de cardápio destinado aos grupos participantes das ações permanentes, inexistindo histórico consolidado de consumo que permita definir com precisão absoluta os quantitativos necessários para cada item.

A ampliação das atividades culturais e educativas também poderá provocar alterações no número de participantes, na frequência dos encontros, na duração das oficinas e nas necessidades alimentares de cada grupo. Somam-se a isso os eventos pontuais incluídos no calendário anual, cujas características, dimensões e públicos podem variar, demandando diferentes tipos e quantidades de gêneros alimentícios. Nesse cenário, uma contratação com quantitativos rígidos e execução integral imediata poderia apresentar menor capacidade de adaptação às necessidades efetivas da Secretaria.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



A criação de ata própria permitirá registrar uma variedade de itens e realizar aquisições parceladas, de acordo com as necessidades identificadas durante a vigência. Essa solução reduz o risco de desperdício, evita a formação de estoques excessivos de produtos perecíveis e permite adequar cada solicitação ao número de participantes, ao cardápio planejado e às particularidades das atividades e eventos. Também possibilita que a Administração acompanhe os consumos e utilize os quantitativos registrados de forma racional, sem obrigação de contratação integral.

Em comparação, a Solução 1 oferece menor flexibilidade para absorver as alterações decorrentes da expansão das ações e da ausência de histórico consolidado de consumo. Já a Solução 2 depende da existência de ata externa com itens, especificações, preços e condições plenamente compatíveis com as demandas da Secretaria, o que poderá limitar o atendimento de cardápios e programações específicas.

Dessa forma, a criação de Ata de Registro de Preços própria mostra-se mais aderente aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e continuidade das atividades administrativas e culturais. A solução permitirá maior flexibilidade, controle e adequação das aquisições às necessidades efetivas da Secretaria de Cultura e Turismo, assegurando o fornecimento dos gêneros alimentícios necessários às oficinas, aos projetos, às rotinas administrativas e aos eventos institucionais promovidos pelo Município de Pereiro/CE.

9.3 Considerações finais

Ressalta-se que as soluções foram avaliadas considerando os custos, os riscos de desabastecimento e desperdício, a capacidade de atendimento às demandas variáveis, as necessidades de armazenamento e conservação, a flexibilidade operacional e os preceitos legais aplicáveis. A solução escolhida apresenta maior viabilidade técnica, administrativa e econômica, além de melhor capacidade de resposta à expansão das atividades e às particularidades do calendário cultural municipal.

9.4 Da não publicação da Intenção de Registro de Preços (IRP)

Nos termos do art. 86, §1º, da Lei nº 14.133/2021, a etapa de Intenção de Registro de Preços poderá ser dispensada quando o órgão ou entidade gerenciadora for o único contratante. No presente caso, considera-se justificável a não publicação da IRP, tendo em vista que a futura Ata de Registro de Preços será estruturada especificamente para atender às necessidades da Secretaria de Cultura e Turismo do Município de Pereiro/CE, abrangendo o fornecimento de gêneros alimentícios destinados às ações, projetos, cursos e oficinas culturais, às atividades administrativas da unidade e aos eventos, apresentações e demais programações institucionais previstas no calendário oficial.

Trata-se de demanda própria da Secretaria de Cultura e Turismo, com itens, quantitativos estimados, condições de entrega e formas de utilização vinculados diretamente às características de suas atividades permanentes e eventuais. A contratação deverá considerar a alimentação dos participantes dos grupos culturais, o abastecimento cotidiano da estrutura administrativa e as necessidades específicas de cada evento, não havendo, no momento do planejamento, indicação de interesse compartilhado com outras secretarias, órgãos ou entidades da Administração.

A não publicação da IRP também se mostra adequada diante da necessidade de conferir maior celeridade e objetividade ao procedimento, especialmente considerando a expansão das ações desenvolvidas pela Secretaria, a implantação inicial dos cardápios destinados aos grupos atendidos e o incremento de eventos culturais pontuais ao longo do exercício. A realização da IRP, nesse contexto, poderia ampliar desnecessariamente o escopo do procedimento e introduzir demandas distintas daquelas efetivamente planejadas, dificultando o dimensionamento dos quantitativos, a definição dos cardápios e a organização das entregas.

Dessa forma, a não publicação da Intenção de Registro de Preços mostra-se devidamente justificada, uma vez que a Ata será gerenciada pelo Município de Pereiro/CE para



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



atendimento exclusivo da Secretaria de Cultura e Turismo, sem prejuízo da legalidade, da transparência, da economicidade e da eficiência administrativa.

9.5 Critério de seleção e parâmetros de referência

Acrescenta-se que, nas contratações dessa natureza, o modelo de seleção do fornecedor normalmente adotado pelos órgãos pesquisados é o de **menor preço**, desde que atendidos os requisitos técnicos, funcionais, operacionais e de segurança exigidos para a solução, aplicado ao orçamento de referência, tendo como parâmetro a média dos preços obtidos, nos termos da **Instrução Normativa nº 65/2021-SEGES** e do **Decreto Municipal nº 310, de 22 de março de 2023**.

10 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO: A solução adotada consiste na formação de **Ata de Registro de Preços própria do Município de Pereiro/CE**, destinada ao fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para atender às necessidades da Secretaria de Cultura e Turismo. Os produtos serão utilizados na alimentação dos participantes das ações, projetos, cursos e oficinas culturais, na manutenção das atividades administrativas da Secretaria e no atendimento dos eventos, apresentações, festividades e demais ações institucionais previstas no calendário oficial de atividades.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da natureza contínua, diversificada e variável da demanda, especialmente diante da expansão das atividades culturais, da implantação inicial de cardápios destinados aos grupos atendidos e da realização de eventos pontuais com diferentes públicos, durações e necessidades. A solução permitirá aquisições parceladas conforme a demanda efetiva, sem obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos registrados, reduzindo riscos de desperdício, formação de estoques excessivos e perda de produtos perecíveis.

A solução deverá contemplar gêneros alimentícios de qualidade, próprios para consumo, dentro do prazo de validade e em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis. Os produtos poderão incluir água mineral, café, chás, açúcar, leite, bebidas, frutas, pães, biscoitos, guloseimas e demais itens necessários às atividades da Secretaria, conforme as especificações, unidades de fornecimento, quantitativos estimados e condições definidos no Processo.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, mediante emissão de ordens de compra, nos locais, datas e quantidades indicados pela Administração. A contratada deverá assegurar pontualidade, qualidade, adequado acondicionamento, transporte seguro e substituição imediata dos produtos entregues em desacordo com as especificações. Dessa forma, busca-se garantir a continuidade das atividades culturais e administrativas, o bem-estar dos participantes e o adequado atendimento dos eventos promovidos pelo Município.

10.1 Especificações do fornecimento e obrigações da contratada

a) A contratada deverá fornecer os gêneros alimentícios registrados na Ata de Registro de Preços conforme as especificações, marcas, unidades, quantitativos e condições estabelecidos no Termo de Referência e nas respectivas ordens de compra.

b) Os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de boa qualidade, sem sinais de deterioração, contaminação, adulteração, violação da embalagem ou qualquer condição que comprometa sua segurança.

c) Os gêneros alimentícios deverão apresentar prazo de validade compatível com o período de utilização, não sendo admitidos produtos com validade próxima ao vencimento em desacordo com os parâmetros definidos pela Administração.

d) As embalagens deverão estar íntegras, limpas, devidamente fechadas e conter, quando aplicável, identificação do fabricante, composição, peso ou volume, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



- e) Os produtos perecíveis ou que exijam controle de temperatura deverão ser transportados e entregues em condições adequadas de conservação, respeitando-se a cadeia de frio e as normas sanitárias aplicáveis.
- f) O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade da Secretaria de Cultura e Turismo, mediante ordem de compra contendo os itens, as quantidades, o local e o prazo para entrega.
- g) A contratada deverá manter capacidade logística e operacional para atender às demandas ordinárias das oficinas e atividades administrativas, bem como às solicitações relacionadas aos eventos e programações do calendário oficial.
- h) As entregas poderão ocorrer em diferentes locais indicados pela contratante, incluindo a sede da Secretaria, equipamentos culturais, espaços públicos, locais de realização de oficinas e áreas destinadas aos eventos municipais.
- i) A contratada deverá cumprir rigorosamente os prazos estabelecidos, especialmente nas entregas vinculadas a eventos com data e horário previamente definidos, evitando prejuízos à programação institucional.
- j) Os produtos entregues em desacordo com as especificações, vencidos, deteriorados, danificados, com embalagens violadas ou impróprios para consumo deverão ser substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração, no prazo fixado pela fiscalização.
- k) A contratada deverá observar todas as normas sanitárias, de higiene, armazenamento, transporte, manipulação e comercialização de alimentos aplicáveis ao objeto.
- l) A contratada deverá manter canal de comunicação eficaz para recebimento das ordens de fornecimento, esclarecimento de dúvidas e resolução de ocorrências relacionadas às entregas.
- m) A contratada deverá manter durante toda a vigência da Ata as condições de habilitação, regularidade e capacidade operacional exigidas no procedimento licitatório.
- n) A existência de preços registrados não obrigará a Administração a contratar a totalidade dos quantitativos estimados, sendo os fornecimentos realizados conforme a necessidade, a disponibilidade orçamentária e a emissão das respectivas ordens.

10.2 Responsabilidades e Penalidades

A contratada assumirá integral responsabilidade pela qualidade, procedência, segurança, regularidade e pontualidade dos gêneros alimentícios fornecidos, bem como pelo cumprimento das obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias, comerciais, sanitárias e demais encargos decorrentes da execução.

Em caso de inexecução total ou parcial, atraso injustificado, entrega de produtos impróprios para consumo, descumprimento das especificações, recusa de substituição ou qualquer outra desconformidade, a contratada ficará sujeita às sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa, podendo sofrer, conforme a gravidade da infração:

- a) Advertência;
- b) Multa, na forma prevista no instrumento contratual;
- c) Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo legal;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com o Poder Público, nos termos da legislação vigente.

Sem prejuízo das penalidades administrativas, a contratada poderá responder civil e legalmente pelos danos causados à Administração, aos participantes das atividades, aos servidores ou a terceiros em decorrência do fornecimento inadequado, de produtos contaminados, vencidos ou impróprios para consumo.

10.3 Fiscalização

A Administração exercerá fiscalização integral sobre os fornecimentos, podendo verificar a qualidade, a quantidade, a validade, a integridade das embalagens, as condições de



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



transporte, conservação e entrega dos produtos, bem como exigir documentos, certificados, registros sanitários e demais comprovações pertinentes.

O recebimento dos gêneros alimentícios será realizado por servidor designado, que deverá conferir sua conformidade com a ordem de compra e com as especificações estabelecidas. Produtos em desacordo poderão ser recusados, devendo a contratada providenciar sua substituição no prazo determinado.

Constatadas irregularidades ou falhas que comprometam a segurança alimentar, a continuidade das atividades culturais ou a realização dos eventos, a contratada deverá adotar imediatamente as providências necessárias à correção, sob pena de aplicação das sanções cabíveis e, quando for o caso, cancelamento do registro de preços ou extinção do contrato, sem prejuízo das demais responsabilidades legais.

10.4 Da Obrigatoriedade de Amostras

Com a finalidade de assegurar a qualidade, a segurança alimentar e a conformidade dos gêneros alimentícios destinados às ações, projetos, oficinas culturais, atividades administrativas, eventos, apresentações e demais iniciativas promovidas pela Secretaria de Cultura e Turismo do Município de Pereiro/CE, será obrigatória a apresentação de amostras dos produtos ofertados pelos fornecedores provisoriamente classificados em primeiro lugar, quando convocados pela Administração, conforme as condições estabelecidas no edital.

A exigência de amostras permitirá verificar previamente se os produtos atendem às especificações técnicas, sanitárias, nutricionais e sensoriais definidas para a contratação, reduzindo o risco de fornecimento de alimentos de baixa qualidade, impróprios para consumo ou incompatíveis com as necessidades dos participantes das atividades culturais e institucionais.

10.4.1 Apresentação das Amostras

As amostras deverão ser apresentadas após a convocação da Administração, no prazo e nas condições estabelecidas no edital, em quantidade suficiente para possibilitar a avaliação pela comissão designada. Cada amostra deverá estar devidamente identificada com o número do item, a descrição do produto, a marca, o fabricante, o lote, a data de fabricação e o prazo de validade, quando aplicáveis.

As amostras deverão ser entregues em suas embalagens originais, íntegras, lacradas e em condições adequadas de conservação. No caso de produtos perecíveis, refrigerados ou congelados, deverão ser observadas as condições de temperatura, acondicionamento, higiene e transporte exigidas pela legislação sanitária e pelas especificações do edital.

10.4.2 Avaliação das Amostras

As amostras serão submetidas à avaliação técnica, documental e sensorial por comissão formalmente designada pela Administração, observando-se, conforme a natureza de cada produto, os seguintes critérios:

a) **Qualidade nutricional:** será analisada a composição nutricional do produto, considerando a presença e a proporção de proteínas, carboidratos, gorduras, fibras, vitaminas, minerais e demais nutrientes relevantes. Também será verificada a existência de aditivos, conservantes, açúcares, gorduras ou outras substâncias que possam comprometer a qualidade e a adequação do alimento ao público atendido.

b) **Sabor e aroma:** será avaliada a palatabilidade do produto, observando-se se o sabor e o aroma são próprios, agradáveis e compatíveis com sua natureza, sem indícios de deterioração, fermentação inadequada, ranço, contaminação ou presença de características estranhas.

c) **Aparência, consistência e textura:** serão considerados a cor, o formato, a uniformidade, a apresentação, a consistência e a textura do alimento, incluindo aspectos como maciez, crocância, firmeza, umidade e demais características próprias de cada gênero alimentício. Esses elementos deverão demonstrar condições adequadas de fabricação, conservação e aceitabilidade.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



d) **Conformidade com as especificações técnicas:** será verificado o atendimento às exigências estabelecidas no edital e no Termo de Referência, incluindo composição, peso, volume, tamanho, ingredientes, tipo de embalagem, prazo de validade, condições de conservação, informações de rotulagem e demais requisitos aplicáveis.

e) **Condições sanitárias e de segurança alimentar:** serão avaliadas a integridade da embalagem, a ausência de sujidades, contaminação, violação, vazamento, estufamento, deterioração ou qualquer situação que torne o produto impróprio para consumo. Também será observada a conformidade com as normas sanitárias e de rotulagem vigentes.

f) **Adequação à finalidade da contratação:** será verificada a compatibilidade do produto com sua utilização nas oficinas, projetos, cursos, reuniões, atividades administrativas, eventos culturais e demais programações da Secretaria, considerando facilidade de distribuição, consumo, conservação e aceitação pelo público.

10.4.3 Prazo e local para apresentação

As amostras deverão ser apresentadas no prazo de até **05 (cinco) dias úteis**, contado da convocação realizada pela contratante, no horário das **8h às 12h e das 13h às 17h**, no Centro Administrativo José Estevam da Silva, Setor de Compras, Bloco B, localizado na Rua Marta Silveira Maciel, nº 04, Centro, Pereiro/CE.

As despesas relacionadas à embalagem, conservação, transporte e entrega das amostras correrão exclusivamente por conta do fornecedor, não cabendo à Administração qualquer responsabilidade por custos decorrentes da apresentação ou da realização dos testes.

10.4.4 Resultado da avaliação e rejeição das amostras

A comissão responsável registrará o resultado da avaliação em relatório ou ata, indicando a aprovação ou reprovação das amostras e os respectivos fundamentos. A não apresentação no prazo estabelecido, a entrega de amostra divergente do produto ofertado ou sua reprovação implicará a desclassificação da proposta correspondente, observadas as regras do edital e assegurada a convocação do licitante subsequente, conforme a ordem de classificação.

A aprovação da amostra não afasta a responsabilidade da futura contratada quanto à qualidade dos produtos fornecidos durante a vigência da Ata de Registro de Preços. Todos os itens entregues deverão manter as mesmas características, marca, composição, padrão de qualidade e especificações da amostra aprovada, sob pena de recusa, substituição, aplicação das sanções cabíveis e eventual cancelamento do registro de preços.

11 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO: A estimativa do valor da contratação destinada à aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades da Secretaria de Cultura e Turismo do Município de Pereiro/CE foi elaborada com base no Mapa de Preços nº 2026.07.17-0001 (Anexo III), datado de 31 de julho de 2026, contemplando os produtos destinados à alimentação dos participantes das ações, projetos e oficinas culturais, à manutenção das atividades administrativas da Secretaria e ao atendimento dos eventos, apresentações e demais ações institucionais previstas no calendário oficial de atividades.

A definição do orçamento estimado considerou a diversidade dos gêneros alimentícios, as respectivas unidades de medida, os quantitativos previstos e os preços de referência obtidos para cada item. O levantamento abrange produtos perecíveis e não perecíveis, frutas, verduras, carnes, bebidas, água mineral, itens para preparação de refeições, lanches, biscoitos, doces e demais gêneros necessários ao atendimento das atividades culturais, administrativas e institucionais promovidas pela Secretaria.

Para a formação dos preços referenciais, foi utilizada uma **cesta de preços**, constituída por valores relativos a aquisições e contratações públicas semelhantes, extraídos de fontes como o Portal Nacional de Contratações Públicas — PNCP, portais de compras públicas e registros mantidos por Tribunais de Contas e outros órgãos oficiais. A justificativa informa que a pesquisa foi realizada por meio de sistema informatizado que agrega dados provenientes de



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



diferentes bancos públicos, incluindo Comprasnet, sistemas estaduais, Banco de Preços em Saúde e registros dos Tribunais de Contas.

A adoção de fontes diversificadas está em consonância com o art. 23, §1º, da Lei nº 14.133/2021, segundo o qual o valor estimado para a aquisição de bens deve ser definido com base no melhor preço aferido mediante a utilização, de forma combinada ou não, de parâmetros como painéis oficiais e contratações similares realizadas pela Administração Pública. A documentação também registra a preferência pela formação de cesta de preços com referências provenientes de outros certames públicos.

O **critério adotado para a estimativa** consiste na aplicação da **média aritmética dos preços unitários válidos coletados para cada item**, após a análise de sua compatibilidade com as respectivas especificações e unidades de fornecimento. O valor médio unitário de cada gênero alimentício foi multiplicado pelo quantitativo estimado, obtendo-se o valor total de cada item. Posteriormente, realizou-se o somatório dos valores totais, formando a estimativa global da contratação.

A aplicação da média aritmética mostra-se adequada porque reduz a influência de valores isolados, permite representar de forma equilibrada os preços praticados nas contratações pesquisadas e proporciona parâmetro objetivo para análise das futuras propostas. Os preços manifestamente inconsistentes, inexecutáveis ou excessivamente elevados deverão ser desconsiderados, quando identificados, mediante justificativa registrada nos autos. A Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021 estabelece que a pesquisa deve conter a série de preços coletados, o método estatístico utilizado, as justificativas para eventuais exclusões e a memória de cálculo do valor estimado.

Os quantitativos foram estimados para atender às demandas previstas durante a vigência da futura Ata de Registro de Preços, considerando as ações permanentes da Secretaria, o funcionamento administrativo, os cardápios destinados aos grupos atendidos e os eventos pontuais constantes do calendário oficial. Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, esses quantitativos possuem natureza estimativa e não obrigam a Administração a adquirir sua integralidade, devendo as contratações ocorrer de forma parcelada, de acordo com as necessidades efetivamente verificadas e com a disponibilidade orçamentária.

Conforme a memória de cálculo consolidada no mapa, o **preço global estimado da contratação é de R\$ 94.998,17 (noventa e quatro mil, novecentos e noventa e oito reais e dezessete centavos)**, correspondente ao somatório dos valores estimados de todos os gêneros alimentícios integrantes do lote.

Esse valor servirá como parâmetro para o processamento da licitação e para a análise da aceitabilidade das propostas, não afastando a possibilidade de obtenção de preços inferiores durante a etapa competitiva. O julgamento deverá observar o critério de **menor preço**, conforme a divisão dos itens ou lotes definida no instrumento convocatório, desde que os produtos ofertados atendam integralmente às especificações técnicas, aos padrões de qualidade, às exigências sanitárias, aos prazos de validade, às condições de entrega e aos demais requisitos estabelecidos pela Administração.

12 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO: Em conformidade com o disposto no art. 18, §1º, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, o Município de Pereiro/CE opta pelo **parcelamento da contratação em lotes formados por afinidade entre os itens**, considerando a diversidade dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, suas características de conservação, acondicionamento, transporte, comercialização e fornecimento, bem como a necessidade de ampliar a competitividade e promover maior eficiência na execução do objeto.

A contratação compreende gêneros alimentícios destinados à alimentação dos participantes das ações, projetos, cursos e oficinas culturais, à manutenção das atividades administrativas da Secretaria de Cultura e Turismo e ao atendimento dos eventos, apresentações e demais



ESTADO DO CEARÁ

**PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO**



ações institucionais previstas no calendário oficial. Trata-se de objeto composto por produtos de naturezas distintas, incluindo alimentos perecíveis e não perecíveis, hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, bebidas, água mineral, produtos industrializados, itens para lanches, doces, guloseimas e demais gêneros necessários às atividades da Secretaria.

Em razão dessa diversidade, o agrupamento de todos os itens em lote único poderia restringir indevidamente a participação de fornecedores especializados em determinados segmentos do mercado, uma vez que nem todas as empresas possuem estrutura comercial, sanitária, logística e operacional para fornecer, simultaneamente, todas as categorias de produtos. Tal modelagem poderia reduzir a competitividade, concentrar o fornecimento em número limitado de empresas e resultar em preços menos vantajosos para a Administração.

O parcelamento em lotes por afinidade permite reunir, em cada agrupamento, produtos com características semelhantes e normalmente comercializados pelo mesmo ramo de fornecedores.

A divisão não deverá ocorrer de maneira indiscriminada ou individualizada quando isso resultar em perda de economia de escala, multiplicação excessiva de procedimentos, aumento desproporcional dos custos administrativos ou dificuldades para a gestão das entregas. A opção por lotes de itens afins busca estabelecer equilíbrio entre a ampliação da competitividade e a eficiência operacional, possibilitando que fornecedores com atuação em segmentos específicos participem do certame sem comprometer a racionalidade da contratação.

Sob o ponto de vista técnico-operacional, o parcelamento favorece a adequada execução do fornecimento, pois permite que cada lote seja atribuído a empresa com experiência, estrutura e capacidade compatíveis com a respectiva categoria de alimentos. Produtos perecíveis, por exemplo, demandam maior frequência de entrega, controle de temperatura, cuidados de higiene e reduzido período de armazenamento. Já os produtos não perecíveis admitem logística e periodicidade distintas, enquanto carnes, frios e alimentos refrigerados exigem manutenção da cadeia de frio e condições específicas de transporte.

A separação por afinidade também facilita a fiscalização e o recebimento dos produtos, uma vez que permite estabelecer critérios de qualidade, validade, acondicionamento, transporte e substituição compatíveis com cada grupo. Essa organização contribui para a identificação das responsabilidades dos fornecedores, a verificação das condições sanitárias e a adoção de medidas corretivas em caso de atraso, desconformidade ou entrega de produtos impróprios para consumo.

Além disso, o parcelamento mostra-se compatível com a utilização do Sistema de Registro de Preços, permitindo que os gêneros sejam solicitados de forma parcelada e conforme a demanda efetiva da Secretaria. Essa flexibilidade é especialmente relevante diante da expansão das oficinas e dos projetos culturais, da implantação dos cardápios destinados aos grupos atendidos e da realização de eventos pontuais, cujos quantitativos e necessidades podem variar durante a vigência da ata.

A modelagem também contribui para a redução de desperdícios e para a adequada gestão dos estoques, pois possibilita que os pedidos sejam direcionados ao fornecedor responsável por cada lote, observando-se a perecibilidade, o prazo de validade e as condições de armazenamento dos produtos. Com isso, evitam-se aquisições antecipadas em quantidades superiores às necessidades e reduz-se o risco de deterioração, perda de qualidade ou descarte de alimentos.

Dessa forma, o parcelamento em lotes por afinidade apresenta-se como a alternativa mais adequada para a presente contratação, pois amplia a competitividade, favorece a participação de fornecedores especializados, preserva a economia de escala, facilita a logística e a fiscalização e proporciona maior segurança quanto à qualidade dos gêneros alimentícios. A medida mostra-se compatível com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento, competitividade, isonomia, segurança alimentar e busca da

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



proposta mais vantajosa, assegurando o atendimento regular das atividades culturais, administrativas e institucionais desenvolvidas pela Secretaria de Cultura e Turismo do Município de Pereiro/CE.

13 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES: De acordo com informações disponibilizadas no portal oficial de compras do Governo Federal, as **contratações correlatas** são aquelas que possuem relação com o objeto principal, sem serem absolutamente indispensáveis à sua execução, mas que contribuem para sua melhor efetividade. Já as **contratações interdependentes** são aquelas cuja realização é essencial para a plena entrega do objeto contratado, de modo que sua ausência inviabilizaria a execução integral da solução proposta (BRASIL, 2020).

Em reforço a essa distinção, a **Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022**, ao tratar das definições aplicáveis ao ETP, conceitua **contratações correlatas** como aquelas “cujos objetos sejam similares ou correspondentes entre si” e **contratações interdependentes** como aquelas que, “por guardarem relação direta na execução do objeto, devem ser contratadas juntamente para a plena satisfação da necessidade da Administração”, consolidando a ideia de que as primeiras se vinculam por similitude/afinidade do objeto, enquanto as segundas possuem relação funcional direta com a entrega da solução. Além disso, a norma explicita que o ETP deve registrar as “**contratações correlatas e/ou interdependentes**” e orienta que a **estimativa de quantidades** considere a **interdependência com outras contratações**, de modo a viabilizar **economia de escala**, o que reforça a necessidade de mapear esses vínculos para assegurar a efetividade do planejamento e a integralidade da solução a ser contratada (BRASIL, 2022).

A aquisição de gêneros alimentícios destinada ao atendimento das necessidades da Secretaria de Cultura e Turismo do Município de Pereiro/CE apresenta relação com outros objetos de contratação necessários à adequada execução das ações, projetos, oficinas, atividades administrativas, eventos, apresentações e demais programações institucionais previstas no calendário oficial. Para fins deste estudo, consideram-se contratações correlatas aquelas que possuem finalidade complementar ou conexa, contribuindo para a realização das atividades da Secretaria, mas que podem ser planejadas e executadas de forma autônoma. Por sua vez, consideram-se contratações interdependentes aquelas cuja execução ou disponibilidade se mostra necessária para que os gêneros alimentícios possam ser preparados, conservados, transportados, distribuídos e consumidos de forma adequada, segura e compatível com a finalidade pretendida.

São consideradas **contratações correlatas** as aquisições ou contratações relacionadas à organização geral das atividades culturais e institucionais, como locação de estruturas para eventos, palcos, tendas, mesas, cadeiras, banheiros químicos, sonorização, iluminação, decoração, geradores de energia, serviços de apoio, segurança, limpeza, brigadistas, produção cultural, transporte de artistas e equipes, hospedagem, contratação de atrações artísticas e aquisição de materiais destinados às oficinas e aos projetos culturais. Esses objetos possuem conexão com os eventos e ações promovidos pela Secretaria, podendo influenciar o número de participantes, a duração das atividades e o dimensionamento das refeições, lanches, bebidas e demais gêneros alimentícios necessários. Apesar dessa relação, cada contratação possui finalidade própria e pode ser executada de maneira independente.

Também são correlatas as aquisições de materiais de expediente, produtos de limpeza, copos, guardanapos, sacos para resíduos, toalhas de papel, materiais descartáveis ou reutilizáveis, utensílios de apoio, mobiliário e equipamentos utilizados na rotina administrativa da Secretaria. Esses itens favorecem a organização, a higiene e o funcionamento das dependências administrativas, das oficinas e dos espaços de realização dos eventos, mas não integram diretamente o fornecimento dos alimentos. Enquadram-se igualmente como

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



correlatos os serviços de divulgação institucional, impressão de materiais gráficos, cobertura audiovisual e comunicação dos eventos, uma vez que contribuem para a mobilização do público e podem interferir na estimativa de participantes, embora não condicionem diretamente a execução do fornecimento.

Por outro lado, são consideradas **contratações interdependentes** aquelas ligadas às condições materiais e sanitárias indispensáveis ao recebimento, armazenamento, conservação, preparação e distribuição dos gêneros alimentícios. Entre elas, destacam-se a aquisição ou disponibilização de equipamentos de refrigeração, como geladeiras, freezers, câmaras frigoríficas e caixas térmicas, especialmente para carnes, frios, bebidas, frutas, alimentos preparados e demais produtos perecíveis. A inexistência ou o funcionamento inadequado desses equipamentos poderá comprometer a cadeia de frio, reduzir a validade dos produtos e gerar riscos à segurança alimentar.

Também possuem caráter interdependente as contratações de gás liquefeito de petróleo, utensílios de cozinha, fogões, fornos, liquidificadores, panelas, recipientes, bandejas, talheres, pratos, copos e demais materiais necessários ao preparo e à distribuição dos alimentos, quando o cardápio exigir manipulação ou cocção no local. Sem esses recursos, determinados gêneros adquiridos não poderão ser utilizados conforme sua finalidade, tornando incompleta a solução planejada.

Integram ainda o grupo das contratações interdependentes os serviços de limpeza, higienização, controle de pragas e manejo de resíduos nos locais de armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos. A presença de ambientes inadequadamente higienizados, infestação de insetos ou roedores e descarte incorreto de resíduos pode comprometer a integridade dos gêneros alimentícios e expor os participantes das atividades a riscos sanitários. Nessa mesma categoria incluem-se os materiais e produtos de higiene utilizados por manipuladores e equipes de apoio, como sabonete líquido, álcool, toucas, luvas, aventais e demais itens necessários às boas práticas de manipulação.

A disponibilidade de profissionais capacitados para o recebimento, conferência, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos também é indispensável ao pleno alcance do objeto. Embora esses profissionais não integrem necessariamente a aquisição dos gêneros, sua atuação é interdependente quando houver preparação, montagem ou distribuição de refeições e lanches durante oficinas, encontros e eventos.

Dessa forma, podem ser classificados como **correlatos** os objetos relacionados à estruturação dos eventos, à produção cultural, à sonorização, iluminação, segurança, limpeza geral, divulgação, transporte de equipes, aquisição de materiais para oficinas, mobiliário, expediente e apoio administrativo. Já são **interdependentes** as aquisições ou contratações vinculadas à refrigeração, armazenamento, preparo, acondicionamento, higienização, controle sanitário, manejo de resíduos, disponibilização de utensílios e atuação de profissionais responsáveis pela manipulação e distribuição dos alimentos.

A adequada articulação entre essas contratações é necessária para que a aquisição dos gêneros alimentícios alcance plenamente seus objetivos. Não basta disponibilizar os produtos; é indispensável assegurar condições apropriadas para sua conservação, preparação, distribuição e consumo, de modo a preservar a qualidade, a segurança alimentar, a continuidade das atividades culturais e administrativas e o adequado atendimento dos participantes, artistas, servidores, colaboradores e demais públicos envolvidos nas ações da Secretaria de Cultura e Turismo do Município de Pereiro/CE.

14 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS: A adoção de critérios de sustentabilidade no Processo Licitatório constitui um instrumento estratégico para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, incorporando parâmetros ambientais, sociais e econômicos que orientam a escolha de bens e serviços. Tais critérios estimulam a criação e o fortalecimento de um mercado verde, ao exigir dos fornecedores práticas mais responsáveis,



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



como a melhoria dos processos produtivos, a gestão ambiental eficiente e a oferta de produtos que facilitem a reciclagem, apresentem maior durabilidade, gerem menos resíduos e demandem menor consumo de matéria-prima, água e energia. Considerando que a Administração Pública figura como um dos principais agentes econômicos do país, sua atuação como compradora responsável induz transformações positivas no setor privado, promovendo o aprimoramento contínuo das práticas empresariais e incentivando a adoção de padrões mais sustentáveis mesmo entre aqueles que ainda não os possuem. Assim, a incorporação de exigências ambientais nesta licitação visa não apenas mitigar eventuais impactos negativos ao meio ambiente, mas também impulsionar Políticas Públicas voltadas à proteção ambiental, à equidade social e ao crescimento econômico, fortalecendo o compromisso institucional do município com os objetivos de desenvolvimento sustentável e gerando benefícios concretos para toda a sociedade (MACÊDO, 2018).

Para que os procedimentos licitatórios promovam o uso racional e eficiente dos recursos naturais, é imprescindível que a relação de itens a serem adquiridos permita a identificação de produtos que apresentem menor impacto ambiental, que atendam integralmente às especificações técnicas de uso e que incorporem atributos relacionados à sustentabilidade social e econômica. Dessa forma, o processo de aquisição pública não se limita à análise dos aspectos ambientais relacionados ao ciclo de vida dos produtos — que compreende a extração da matéria-prima, os processos produtivos, a utilização e a destinação final —, mas também considera critérios tradicionais inerentes às licitações, como a avaliação do custo e da qualidade. Esse equilíbrio entre desempenho ambiental e eficiência econômica caracteriza o conceito de ecoeficiência, que se traduz na oferta de bens e serviços de qualidade, com preços competitivos, capazes de satisfazer as necessidades da Administração Pública, ao mesmo tempo em que minimizam os impactos negativos sobre o meio ambiente e reduzem a exploração dos recursos naturais (KRUMMENAUER *et al.*, 2010).

Assim, em atendimento à Nova Lei de Licitações nº 14.133/2021 e considerando o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, visando à efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos Editais de Licitações promovidos pela Administração Pública, buscou-se atribuir requisitos técnicos que atendam às exigências ambientais atuais, bem como o alcance de alternativas que apresentem um nível de qualidade aceitável sem perder de vista a questão da economicidade e competitividade da licitação.

A aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades da Secretaria de Cultura e Turismo do Município de Pereiro/CE poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente à produção, ao transporte, ao armazenamento, ao acondicionamento, ao consumo e ao descarte dos produtos e de suas embalagens. Considerando que os alimentos serão destinados às ações, projetos e oficinas culturais, às atividades administrativas da Secretaria e aos eventos, apresentações e demais ações institucionais previstas no calendário oficial, deverão ser adotadas medidas capazes de reduzir desperdícios, preservar a qualidade dos produtos e assegurar a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados.

Um dos principais impactos está associado ao desperdício de alimentos, especialmente de produtos perecíveis, como frutas, verduras, carnes, frios, laticínios e pães. O dimensionamento inadequado das quantidades, a entrega antecipada em volume superior ao consumo previsto, falhas no armazenamento ou o descumprimento das condições de temperatura podem provocar deterioração e descarte prematuro. Esse risco é particularmente relevante em eventos e atividades culturais cujo número de participantes possa variar.

Também devem ser considerados os resíduos provenientes das embalagens utilizadas no acondicionamento e transporte dos gêneros alimentícios, como papelão, plástico, filmes, sacolas, garrafas, copos, caixas e recipientes descartáveis. Quando descartados sem separação ou em locais inadequados, esses materiais podem aumentar o volume de



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



resíduos sólidos, contaminar espaços públicos e comprometer a limpeza dos locais onde são realizadas as ações e os eventos.

O transporte dos produtos até a sede da Secretaria, os espaços culturais, os locais de realização das oficinas e as áreas destinadas aos eventos poderá produzir impactos associados ao consumo de combustíveis e à emissão de poluentes atmosféricos. Nos casos de alimentos refrigerados ou congelados, haverá ainda consumo adicional de energia para manutenção da cadeia de frio, tanto durante o transporte quanto no armazenamento.

A produção dos alimentos também envolve o consumo de água, energia, solo, fertilizantes, embalagens e outros recursos naturais. Embora esses impactos ocorram, em grande parte, antes do fornecimento à Administração, a definição de requisitos de qualidade, procedência, durabilidade e acondicionamento pode contribuir para evitar aquisições de produtos com baixa vida útil, embalagens excessivas ou condições que favoreçam perdas.

Por outro lado, a contratação poderá gerar efeitos ambientais positivos quando planejada e executada de forma adequada. A formação de Ata de Registro de Preços e a realização de pedidos parcelados conforme a necessidade efetiva da Secretaria reduzem a formação de estoques excessivos e o risco de vencimento ou deterioração dos alimentos. O agrupamento dos itens por afinidade também poderá favorecer a organização logística das entregas e a aquisição de quantidades compatíveis com cada atividade ou evento.

A priorização de produtos frescos, com prazo de validade adequado, embalagens íntegras e condições corretas de transporte contribui para o aproveitamento integral dos gêneros. Da mesma forma, o planejamento dos cardápios e a estimativa do público participante podem reduzir sobras, racionalizar o consumo e melhorar a utilização dos recursos públicos.

Para mitigar os impactos negativos e potencializar os benefícios ambientais, deverão ser incorporadas à contratação obrigações relacionadas ao fornecimento parcelado, ao controle de validade, à redução de desperdícios, ao uso racional de embalagens, à logística de entrega e à gestão dos resíduos. As exigências deverão ser proporcionais ao objeto e passíveis de verificação pela fiscalização contratual.

14.1 Requisitos ambientais que deverão ser observados na contratação

14.1.1 Planejamento das entregas e redução do desperdício de alimentos

- a) Os fornecimentos deverão ocorrer de forma parcelada e conforme as quantidades efetivamente solicitadas pela Secretaria de Cultura e Turismo, evitando a formação de estoques excessivos e o vencimento ou deterioração dos produtos.
- b) Os pedidos deverão considerar o número estimado de participantes, a duração das atividades, o cardápio previsto e a capacidade de armazenamento disponível.
- c) A contratada deverá cumprir os prazos e horários de entrega estabelecidos, especialmente para produtos perecíveis e para gêneros destinados a eventos com data definida.

14.1.2 Controle de validade e qualidade dos produtos

- a) Os gêneros alimentícios deverão apresentar prazo de validade compatível com o período previsto para consumo, observados os limites definidos no Processo.
- b) Não serão aceitos produtos vencidos, próximos do vencimento em desacordo com as especificações, deteriorados, com embalagens violadas ou que apresentem sinais de contaminação, alteração de cor, odor, sabor ou textura.
- c) Os produtos recusados deverão ser substituídos sem ônus para a Administração e não poderão ser descartados irregularmente nas dependências municipais.

14.1.3 Conservação e manutenção da cadeia de frio

- a) Os alimentos refrigerados, congelados ou que exijam controle de temperatura deverão ser transportados, armazenados e entregues em condições adequadas, preservando-se a cadeia de frio.
- b) Os veículos, caixas térmicas, recipientes e demais equipamentos utilizados no transporte deverão estar limpos, conservados e apropriados ao tipo de alimento fornecido.



c) A contratada deverá adotar medidas para evitar descongelamento, variação excessiva de temperatura ou exposição dos produtos ao sol, à chuva, à poeira e a outras fontes de contaminação.

14.1.4 Uso racional e adequado das embalagens

a) As embalagens deverão ser suficientes para proteger os produtos durante o transporte e o armazenamento, evitando-se o uso excessivo de materiais sem necessidade técnica.

b) Sempre que possível, deverão ser priorizadas embalagens recicláveis, reutilizáveis, retornáveis ou produzidas com materiais de menor impacto ambiental, desde que preservadas a segurança alimentar e a integridade dos gêneros.

c) Não serão aceitas embalagens danificadas, sujas, violadas, inadequadas ao contato com alimentos ou incompatíveis com as condições de conservação exigidas.

14.1.5 Separação e destinação dos resíduos recicláveis

a) As embalagens de papelão, plástico, vidro, metal e outros materiais recicláveis deverão ser separadas dos resíduos orgânicos, sempre que houver estrutura disponível no local da entrega ou do evento.

b) A Administração deverá priorizar o encaminhamento dos materiais recicláveis a associações, cooperativas ou sistemas de coleta seletiva existentes no Município.

c) A contratada deverá recolher as embalagens retornáveis ou de transporte que permaneçam sob sua responsabilidade, quando previsto no instrumento convocatório.

14.1.6 Gerenciamento de resíduos orgânicos e sobras de alimentos

a) As sobras impróprias para consumo deverão ser acondicionadas e descartadas de forma higiênica e ambientalmente adequada, não sendo admitido seu lançamento em vias públicas, terrenos, cursos d'água ou locais não autorizados.

b) Sempre que possível e observadas as condições sanitárias, a Administração poderá adotar medidas para aproveitamento seguro dos alimentos não servidos e ainda próprios para consumo, desde que não tenham sido expostos a risco de contaminação e que a destinação seja juridicamente admitida.

c) Os resíduos orgânicos poderão ser destinados à compostagem ou a outras formas ambientalmente adequadas de aproveitamento, quando houver estrutura disponível e viabilidade operacional.

14.1.7 Racionalização dos deslocamentos e das entregas

a) A contratada deverá planejar as rotas de entrega de forma eficiente, agrupando fornecimentos por localidade, data ou atividade, sempre que isso não comprometer a qualidade e a pontualidade dos produtos.

b) Deverão ser evitadas viagens desnecessárias, entregas fracionadas sem justificativa e utilização de veículos incompatíveis com o volume transportado.

c) Nos eventos, a logística deverá ser organizada previamente para reduzir atrasos, deslocamentos repetidos e consumo desnecessário de combustível.

14.1.8 Higiene e prevenção da contaminação ambiental

a) Os locais, veículos, recipientes e equipamentos utilizados no transporte e na entrega dos alimentos deverão permanecer limpos e em condições sanitárias adequadas.

b) A contratada deverá prevenir vazamentos de líquidos, derramamento de alimentos e descarte de resíduos durante as entregas.

c) Em caso de ocorrência que provoque sujeira ou contaminação no local, a contratada deverá providenciar a limpeza e a correção imediata, quando a ocorrência decorrer de sua atuação.

14.1.9 Prioridade para produtos duráveis e adequados ao consumo

a) A escolha das marcas e dos produtos deverá observar qualidade, resistência das embalagens, prazo de validade e adequação às condições de armazenamento e distribuição.

b) Deverão ser evitados produtos com acondicionamento frágil, baixa durabilidade ou características que favoreçam perdas durante o transporte e o manuseio.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



c) Os alimentos frescos deverão apresentar grau de maturação compatível com o período previsto para utilização, evitando tanto produtos excessivamente verdes quanto aqueles em processo avançado de deterioração.

14.1.10 Registros e fiscalização das práticas ambientais

a) A contratada deverá manter registros das entregas, substituições, devoluções e ocorrências relacionadas à qualidade, validade e conservação dos produtos, apresentando-os quando solicitados pela fiscalização.

b) A fiscalização poderá verificar as condições de transporte, acondicionamento, validade e integridade das embalagens, bem como exigir medidas corretivas diante de práticas que provoquem desperdício ou descarte inadequado.

c) O descumprimento das exigências ambientais e sanitárias poderá resultar na recusa dos produtos, na determinação de substituição e na aplicação das sanções previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente.

14.2 Base legal e normativa ambiental aplicável (com observância de atualizações)

Para os diversos objetos de contratação, podem ser estabelecidos **critérios de sustentabilidade em conformidade com as legislações e normas municipais, estaduais e federais aplicáveis**. A seguir, apresentam-se as principais leis e normas relacionadas ao objeto a ser licitado, para consulta e referência técnica, ressaltando-se que as atualizações futuras dessas leis e normas também deverão ser observadas ao longo da execução do contrato:

a) **Política Nacional de Meio Ambiente (PNMA – Lei nº 6.938/1981)**: Dispõe sobre a Política Nacional do Meio Ambiente, seus fins e mecanismos de formulação e aplicação, e dá outras providências.

b) **Capítulo da Constituição Federal (CF) sobre o meio ambiente (Artigo 225/1988)**: Todos tem direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida.

c) **Lei de Crimes Ambientais (Lei nº 9.605/1998)**: Dispõe sobre as sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente, e dá outras providências; estabelece penas e medidas administrativas para condutas lesivas ao meio ambiente, como por exemplo o descarte irregular de resíduos.

d) **Política Nacional de Educação Ambiental (PNEA – Lei nº 9.795/1999)**: Dispõe sobre a Educação Ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.

e) **Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS – Lei nº 12.305/2010)**: Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998, e dá outras providências; estabelece diretrizes para a coleta, o tratamento e a disposição final adequada dos resíduos sólidos.

f) **Normativas de Licitações Sustentáveis**: Alguns Órgãos Públicos adotam normativas específicas para licitações que incentivam a contratação sustentável.

g) **Importantes Normas Técnicas da ABNT**: Existem diversas normas técnicas relacionadas aos variados objetos de licitação que abordam aspectos ambientais, como a destinação de resíduos, o uso de materiais recicláveis e a eficiência energética.

- As principais Normas Técnicas da ABNT relacionadas a licitações com foco em sustentabilidade ambiental abrangem diretrizes para destinação de resíduos, uso de materiais recicláveis, eficiência energética e práticas sustentáveis em produtos e serviços. A ABNT NBR 10004, por exemplo, classifica resíduos sólidos quanto à sua periculosidade, servindo de base para a correta segregação e destinação, conforme orientado também pela ABNT NBR 10.004, que detalha o tratamento e a disposição final ambientalmente adequada. Em relação à eficiência energética, a ABNT NBR ISO 50.001 estabelece requisitos para a implementação de Sistemas de Gestão de Energia, possibilitando que empresas e instituições públicas reduzam o consumo de

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



energia e minimizem emissões de gases de efeito estufa. No contexto de Aquisições e Contratações Públicas, a adoção dessas normas técnicas fortalece a garantia de que os produtos e serviços contratados atendem a critérios de sustentabilidade, assegurando que o Processo Licitatório contribua efetivamente para a proteção ambiental e para o desenvolvimento de uma economia circular.

15 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO: Este Estudo Técnico Preliminar (ETP) está em plena conformidade com as metas e objetivos estabelecidos no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026, assegurando que as contratações programadas estejam alinhadas às diretrizes e necessidades institucionais. Além disso, o ETP observa rigorosamente as exigências e diretrizes estabelecidas pela Lei Federal nº 14.133/2021, que regulamenta o novo regime de licitações e contratos administrativos, bem como o Decreto Municipal nº 310, de 22 de março de 2023, que estabelece normas específicas para a gestão e execução das contratações no âmbito municipal. Dessa forma, o documento demonstra o comprometimento com a legalidade, transparência e eficiência no processo de contratação.

16 - RESULTADOS PRETENDIDOS: Com a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades da Secretaria de Cultura e Turismo do Município de Pereiro/CE, pretende-se assegurar o fornecimento contínuo, regular e adequado dos produtos necessários à alimentação dos participantes das ações, projetos, cursos e oficinas culturais, à manutenção das atividades administrativas da Secretaria e à realização dos eventos, apresentações, festividades e demais ações institucionais previstas no calendário oficial de atividades.

A contratação deverá proporcionar condições adequadas de acolhimento, permanência e participação do público nas atividades culturais promovidas pelo Município, especialmente de crianças, adolescentes e demais integrantes dos grupos e projetos permanentes. A oferta planejada de água, frutas, lanches e outros gêneros alimentícios deverá contribuir para o bem-estar dos participantes, reduzir desconfortos decorrentes de fome, sede ou permanência prolongada nas atividades e favorecer a assiduidade, a concentração e o aproveitamento das oficinas e ações educativas e culturais.

Pretende-se, ainda, assegurar a adequada execução dos cardápios elaborados para os grupos atendidos pela Secretaria, considerando a diversidade das atividades, a faixa etária dos participantes, a duração dos encontros e a frequência das ações. Como se trata do primeiro exercício de implementação sistematizada desses cardápios e de período marcado pela expansão dos serviços culturais, a contratação deverá possibilitar o acompanhamento do consumo efetivo, a identificação das necessidades recorrentes e o aperfeiçoamento do planejamento para os exercícios seguintes.

Outro resultado esperado consiste na manutenção do abastecimento da estrutura administrativa da Secretaria de Cultura e Turismo, mediante disponibilização de água potável, café, chás, açúcar, biscoitos, lanches rápidos e outros itens de consumo cotidiano. Esse abastecimento deverá oferecer suporte às atividades desempenhadas por servidores, colaboradores e prestadores de serviço, bem como ao atendimento de reuniões, capacitações, planejamentos, encontros institucionais, recepção de artistas, representantes de grupos culturais e demais pessoas que compareçam às dependências da unidade.

No âmbito dos eventos e das programações oficiais, pretende-se assegurar que a Administração disponha, em tempo oportuno, dos gêneros alimentícios necessários ao atendimento do público, dos artistas, das equipes técnicas, dos servidores, dos colaboradores e dos profissionais envolvidos na organização. A contratação deverá permitir o fornecimento de água mineral, bebidas, frutas, refeições, lanches, doces, guloseimas e



ESTADO DO CEARÁ

**PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO**



demais produtos compatíveis com as características, o porte, a duração e o número estimado de participantes de cada evento.

Busca-se evitar situações de desabastecimento, aquisições improvisadas, interrupções das programações ou fornecimentos realizados sem planejamento suficiente. A existência de Ata de Registro de Preços própria do Município deverá permitir a emissão de ordens de fornecimento de acordo com a demanda efetiva, proporcionando maior agilidade no atendimento das atividades previstas e das necessidades supervenientes relacionadas ao calendário cultural, sem obrigar a Administração a adquirir integralmente os quantitativos estimados.

A contratação também deverá proporcionar maior flexibilidade para acompanhar a expansão das ações da Secretaria, o aumento do número de participantes, a criação de novos grupos, o desenvolvimento de oficinas adicionais e a inclusão de eventos pontuais no calendário anual. O registro de preços permitirá que os fornecimentos sejam ajustados às necessidades concretamente verificadas durante sua vigência, observados os limites registrados, a disponibilidade orçamentária e as condições estabelecidas no instrumento convocatório.

Sob o aspecto econômico, pretende-se obter preços compatíveis com os praticados no mercado e ampliar a competitividade mediante o parcelamento da contratação em lotes constituídos por afinidade entre os itens. Essa modelagem deverá favorecer a participação de fornecedores especializados em diferentes segmentos de gêneros alimentícios, preservar a economia de escala dentro de cada agrupamento e possibilitar a seleção das propostas mais vantajosas para a Administração.

Espera-se, igualmente, reduzir desperdícios e evitar a formação de estoques excessivos, principalmente de frutas, verduras, carnes, laticínios, pães e outros produtos perecíveis. As entregas parceladas deverão ser dimensionadas conforme o consumo previsto, o número de participantes, a proximidade dos eventos e a capacidade de armazenamento disponível, diminuindo os riscos de vencimento, deterioração, perda de qualidade ou descarte prematuro dos alimentos.

No aspecto qualitativo e sanitário, pretende-se assegurar o recebimento de gêneros alimentícios próprios para consumo humano, com procedência identificada, embalagens íntegras, rotulagem regular, prazos de validade adequados e características compatíveis com as especificações do Termo de Referência. Os produtos perecíveis, refrigerados ou congelados deverão ser transportados e entregues em condições apropriadas de temperatura, higiene e conservação, preservando-se a cadeia de frio e a segurança alimentar.

A exigência de amostras para os itens definidos no instrumento convocatório deverá contribuir para a seleção de produtos que atendam aos padrões mínimos de qualidade nutricional, sabor, aroma, aparência, textura, composição, embalagem e aceitabilidade. Pretende-se, com isso, reduzir o risco de aquisição de gêneros de baixa qualidade ou incompatíveis com as necessidades dos públicos atendidos, sem afastar a responsabilidade da futura contratada pela manutenção do padrão aprovado durante toda a execução.

Também se pretende aperfeiçoar o controle administrativo e a fiscalização dos fornecimentos. A organização dos itens em lotes por afinidade, a emissão de ordens de fornecimento e o registro das entregas deverão possibilitar o acompanhamento dos quantitativos solicitados e recebidos, dos saldos da ata, dos prazos, da qualidade dos produtos, das substituições realizadas e das ocorrências verificadas durante a execução. Esses procedimentos deverão fornecer informações úteis para o planejamento, a prestação de contas e a avaliação dos resultados da contratação.

A solução deverá promover maior clareza na responsabilização dos fornecedores, permitindo que atrasos, divergências quantitativas, produtos vencidos, embalagens violadas, falhas de conservação ou outras desconformidades sejam identificados e corrigidos tempestivamente. Espera-se que os produtos recusados sejam substituídos dentro dos prazos fixados, sem



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



custos adicionais para o Município e sem prejuízo à continuidade das atividades culturais, administrativas ou institucionais.

No campo ambiental, pretende-se racionalizar as aquisições, reduzir o desperdício de alimentos, evitar o uso excessivo de embalagens e favorecer a separação e a destinação adequada dos resíduos gerados. O planejamento das entregas e o agrupamento das solicitações também deverão contribuir para a redução de deslocamentos desnecessários, do consumo de combustível e das emissões relacionadas ao transporte dos produtos, desde que não sejam comprometidas a pontualidade e as condições sanitárias do fornecimento.

Como resultado institucional, a contratação deverá fortalecer a capacidade da Secretaria de Cultura e Turismo para executar suas políticas públicas de maneira contínua, organizada e inclusiva. O fornecimento adequado dos gêneros alimentícios deverá contribuir para a valorização das oficinas, dos grupos culturais, das manifestações artísticas, dos eventos tradicionais e das demais iniciativas voltadas à participação comunitária, à formação cultural e à preservação da identidade local.

Dessa forma, os resultados pretendidos abrangem a continuidade das ações culturais e administrativas, o acolhimento adequado dos participantes, o atendimento eficiente dos eventos oficiais, a regularidade do abastecimento, a segurança alimentar, a redução de desperdícios, a ampliação da competitividade, a obtenção de economicidade e o fortalecimento das políticas culturais do Município. A contratação deverá, portanto, assegurar que os recursos públicos sejam aplicados de maneira planejada, eficiente e compatível com as necessidades efetivas da Secretaria de Cultura e Turismo e da população de Pereiro/CE.

17 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO: Previamente à celebração dos instrumentos decorrentes da Ata de Registro de Preços, deverão ser adotadas as providências administrativas, técnicas, sanitárias, orçamentárias e jurídicas necessárias à formalização da aquisição de gêneros alimentícios destinados às ações, projetos e oficinas culturais, às atividades administrativas da Secretaria de Cultura e Turismo e aos eventos previstos no calendário oficial do Município.

Antes da contratação, deverão estar consolidados os quantitativos estimados, a divisão em lotes por afinidade, as especificações dos produtos, os prazos e locais de entrega, as condições de transporte, acondicionamento, conservação, validade, recebimento, substituição e pagamento. Também deverá ser confirmada a compatibilidade dos preços registrados com o mercado e a disponibilidade orçamentária para cada aquisição decorrente da ata.

A Administração deverá verificar a manutenção das condições de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira, técnica e sanitária do fornecedor, bem como sua capacidade logística para atender às entregas parceladas, inclusive quanto aos produtos perecíveis, refrigerados ou congelados. Quando exigida a apresentação de amostras, sua análise e aprovação deverão ocorrer previamente, com registro formal do resultado.

Deverão ser definidos os procedimentos de emissão das ordens de fornecimento, controle dos saldos da ata, recebimento e conferência dos produtos, observando-se quantidade, qualidade, marca, validade, integridade das embalagens, temperatura e conformidade com as especificações. Os itens entregues em desacordo deverão ser recusados e substituídos no prazo estabelecido, sem ônus adicional para a Administração.

Sob o aspecto orçamentário, deverão ser asseguradas dotação e disponibilidade financeira compatíveis com as aquisições pretendidas, sendo os pagamentos realizados apenas após o recebimento regular e o devido atesto. A vigência contratual e eventuais prorrogações deverão observar, quando cabíveis, os **arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021**, mediante demonstração da necessidade, da vantajosidade, da disponibilidade orçamentária e da regularidade da execução.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



Por fim, deverão ser formalmente designados o ordenador de despesas e o fiscal de contratos responsáveis pelo acompanhamento da ata e das contratações dela decorrentes, cabendo-lhes controlar os pedidos e saldos, conferir as entregas, registrar ocorrências, exigir correções e atestar as notas fiscais. Essas providências são necessárias para assegurar a regularidade, a segurança alimentar, a economicidade e a continuidade do fornecimento.

18 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE: Este Demandante auxiliado pela Equipe de Planejamento (Anexo IV) declara viável e razoável esta contratação, mostrando-se tecnicamente possível e fundamentalmente necessária. Diante do levantamento desenvolvido no presente Estudo, este Demandante e Equipe de Planejamento não vislumbram impossibilidade para a concessão. Assim, a contratação mostra-se viável em termos de disponibilidade de mercado, forma de fornecimento do objeto, competitividade, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação. Vale ressaltar que o parecer, salvo melhor juízo, tem caráter meramente opinativo e não vinculativo.

19 – REFERÊNCIAS

ADOLPHUS, Katie; LAWTON, Clare L; CHAMP, Claire L; DYE, Louise. The Effects of Breakfast and Breakfast Composition on Cognition in Children and Adolescents: a systematic review. **Advances In Nutrition**, [S.L.], v. 7, n. 3, p. 590S-612S, maio 2016. Elsevier BV. <http://dx.doi.org/10.3945/an.115.010256>. Acesso em: 4 ago. 2026.

BRASIL. Governo Federal. Portal de Compras – Perguntas frequentes: **Qual a diferença entre contratações correlatas e interdependentes?** 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/compras/pt-br/aceso-a-informacao/perguntas-frequentes/instrucao-normativa-de-servicos-in-no-5-de-2017/2-fase-de-planejamento/2-6-2013-qual-a-diferenca>. Acesso em: 06 ago. 2026.

BRASIL. **INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022:** dispõe sobre a elaboração dos estudos técnicos preliminares - etp, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o sistema etp digital. Dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/compras/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-seges-no-58-de-8-de-agosto-de-2022>. Acesso em: 06 ago. 2026.

COLZATO, Lorenza S.; HAAN, Annelies M. de; HOMMEL, Bernhard. Food for creativity: tyrosine promotes deep thinking. **Psychological Research**, [S.L.], v. 79, n. 5, p. 709-714, 26 set. 2014. Springer Science and Business Media LLC. <http://dx.doi.org/10.1007/s00426-014-0610-4>. Acesso em: 4 ago. 2026.

DURO, Mariana Lima; DORNELES, Beatriz Vargas. Diferentes habilidades de estimativa: um estudo de comparação entre desempenho em tarefas. **Ciência & Educação (Bauru)**, [S.L.], v. 25, n. 1, p. 43-56, jan. 2019a.

DURO, Mariana Lima; DORNELES, Beatriz Vargas. Estimativa numérica de quantidades: um estudo de comparação entre crianças e adultos. **Educação e Pesquisa**, [S.L.], v. 45, p. 1-20, 12 ago. 2019b.

DURO, Mariana Lima; DORNELES, Beatriz Vargas. Estratégias de estimativa numérica de quantidades. **Pro-Posições**, [S.L.], v. 32, p. 1-26, 15 fev. 2021.

GUTEMA, Befikadu Tariku; SORRIE, Muluken Bekele; MEGERSA, Nega Degefa; YESERA, Gesila Endashaw; YESHITILA, Yordanos Gizachew; PAUWELS, Nele S.; HENAUW, Stefaan de; ABBEDDOU, Souheila. Effects of iron supplementation on cognitive development in school-age children: systematic review and meta-analysis. **Plos One**, [S.L.], v. 18, n. 6, e0287703, 27 jun. 2023. Public Library of Science (PLOS). <http://dx.doi.org/10.1371/journal.pone.0287703>. Acesso em: 4 ago. 2026.

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



KRUMMENAUER, Anne; MENEGUZZI, Álvaro; LOGUERCIO, Andrea Pinto; COSTA, Rodrigo Calçada da; SILVA, Rodrigo Sanchotene. Compras ecoeficientes no setor público. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE TECNOLOGIAS PARA O MEIO AMBIENTE, 2., 2010, Bento Gonçalves. **Anais [...]**. Bento Gonçalves, 2010. p. 1-8.

MACÊDO, Anderson Lino Braz de. **Licitação Sustentável na Universidade Federal da Paraíba**: análise das práticas para aquisição de materiais de expediente pela próreitoria administrativa. 2018. 204 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas, Gestão e Avaliação da Educação Superior – Mestrado Profissional, Centro de Educação, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2018.

ZHANG, Shuai; LACHANCE, Brittany Bolduc; MATTSON, Mark P.; JIA, Xiaofeng. Glucose metabolic crosstalk and regulation in brain function and diseases. **Progress In Neurobiology**, [S.L.], v. 204, art. 102089, set. 2021. Elsevier BV. <http://dx.doi.org/10.1016/j.pneurobio.2021.102089>. Acesso em: 4 ago. 2026.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
(PAPEL TIMBRADO DA PROPONENTE)

Local de Data

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO-CE
SETOR DE LICITAÇÃO

Prezados Senhores,

Apresentamos a Vossas Senhorias nossa proposta de preços, conforme planilha abaixo, referente ao **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0309.01/2026-SRP**, cujo objeto é o REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE

Nesta oportunidade, temos a declarar, sob as penas da Lei, que tomamos pleno conhecimento dos produtos objeto desta licitação; que não possuímos nenhum fato impeditivo para participação deste certame e que nos submetemos a todas as cláusulas e condições previstas neste edital.

LOTE -

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE	UNID	MARCA/MODELO	VALOR	
					UNITÁRIO	TOTAL

PROponente:

Endereço:

CNPJ/CPF Nº:

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias.

Nome do Representante Legal
CPF nº _____ - ____



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



ANEXO III

PROCESSO LICITATÓRIO Nº _____
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____

MODELO DE DECLARAÇÃO ÚNICA

(Juntar aos documentos requeridos para habilitação)

DECLARAÇÃO

(NOME E QUALIFICAÇÃO DO (A) PROPONENTE), DECLARA EXPRESSAMENTE a quem interessar possa e para fins de atendimento do edital e processo em referência, QUE:

- A) Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- B) Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- C) Inexiste quaisquer fatos impeditivos de sua habilitação e que a mesma não foi declarada inidônea por Ato do Poder Público Municipal, ou que esteja temporariamente impedida de licitar, contratar ou transacionar com a Administração Pública de PEREIRO-CE ou quaisquer de seus órgãos descentralizados (inciso III e IV do art. 156 da Lei 14.133/2021);
- D) Não possui funcionário público no quadro societário da empresa;
- E) Está adequada à Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) – Lei nº 13.709/2018;
- F) Conhece na íntegra o Edital, está ciente e concorda com as condições impostas nele e em seus anexos, ao passo que se submete às condições nele estabelecidas, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- G) Atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021);
- H) DECLARA que o cálculo do valor da contratação considera taxa de risco compatível com o objeto da licitação e com os riscos atribuídos ao contratado.

Por ser expressão da verdade, assumo inteira responsabilidade por esta declaração, sob pena do art. 299 do Código Penal.

Local e data

Nome do representante Legal
CPF Nº _____ - _____



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



CONTINUAÇÃO DO ANEXO III – FL. 02

MODELO Nº 02

(Juntar com os documentos apresentados para credenciamento)

DECLARAÇÃO

(NOME E QUALIFICAÇÃO DO(A) PROPONENTE), DECLARA, para os devidos fins e sob as penas da Lei, que está inscrita na Receita Federal, na condição de (citar se: Micro Empresa-ME ou Empresa de Pequeno Porte-EPP).

Local e data

Nome do representante Legal
CPF Nº _____ - ____



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



ANEXO IV - MODELO DE PROCURAÇÃO

PROCURAÇÃO

OUTORGANTE: Nome e qualificação

OUTORGADO: Nome e qualificação.

PODERES: Pleno e gerais poderes para representar a OUTORGANTE, junto à Prefeitura Municipal de PEREIRO-CE, no processo de PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0309.01/2026-SRP, cujo objeto é o REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE, parte integrante deste processo, podendo o mesmo, assinar propostas, atas, entregar no pregão os envelopes de habilitação e proposta de preços, assinar toda a documentação necessária, como também formular ofertas e lances verbais de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da OUTORGANTE e tudo o mais que se fizer necessário ao fiel cumprimento deste mandato.

Local e data

Nome do representante Legal
CPF Nº _____ - ____

OBS.: No caso de **procuração particular**, reconhecer a firma do OUTORGANTE, em cartório.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



ANEXO V - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____./2026-SRP

PROCESSO Nº 0309.01/2026-SRP

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0309.01/2026-SRP- DO TIPO MENOR PREÇO POR LOTE.

VALIDADE: 12 (DOZE) MESES.

Aos.....dias do mês de.....do ano de dois mil e, na sala do SETOR DE LICITAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO-CE, localizada na Centro, PEREIRO-CE, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/21, na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, Lei Complementar 147/2014, e o Decreto Municipal nº 310/2023, de 22/03/23, e as demais normas legais aplicáveis, de acordo com o resultado da classificação das propostas apresentadas no **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0309.01/2026-SRP**, foram registrados os preços da(s) empresa(s), de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s), observadas as condições do edital que integra este instrumento de registro de preços e aquelas enunciadas nas cláusulas que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1- A presente Ata tem por objeto o Registro de preços para **REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE**, parte integrante deste processo de PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0309.01/2026-SRP, que passa a fazer parte, para todos os efeitos, desta Ata, juntamente com as propostas das licitantes vencedoras, bem como com os mapas de apuração de lances ofertados e/ou verbais apresentados pelas licitantes.

CÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1- O registro de preços formalizado na presente Ata terá validade de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, por igual período, em caso de prorrogação da ata, e terá renovado o quantitativo originalmente registrado, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do Artigo 84 da [Lei nº 14.133/2021](#).

2.2- A partir da vigência da Ata de Registro de Preços, o licitante se obriga a cumprir integralmente todas as condições estabelecidas, sujeitando-se, inclusive, às penalidades pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.

2.3- As quantidades previstas no Anexo I – Especificações dos PRODUTOS são estimativas máximas para o período de validade da Ata de Registro de Preços.

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

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

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

2.5.2. Mantiverem sua proposta original.

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

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



CLÁUSULA TERCEIRA - DA ADMINISTRAÇÃO DA PRESENTE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1- O gerenciamento da presente Ata caberá ao Ordenador de Despesas da Secretaria de Cultura e Turismo (Órgão Gerenciador) da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE, na forma que a lei estabelece.

CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E ADESÃO

4.1- A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada pela Secretaria de Cultura e Turismo, na condição de órgão gerenciador e órgão participantes, e por qualquer outro órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta à Secretaria de Cultura e Turismo (Órgão Gerenciador) da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE, desde que devidamente comprovada a vantagem.

4.2- Os órgãos e entidades que não participaram do Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços deverão manifestar o seu interesse junto à Secretaria de Cultura e Turismo da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE, que indicará os possíveis licitantes e respectivos preços registrados.

4.3- Caberá a empresa adjudicatária beneficiária da Ata de Registro de Preços, observada as condições nela estabelecidas, optar ou não pelo fornecimento dos produtos, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

4.4- Dos limites para as adesões

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

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

4.5- A existência de preços registrados não obriga aos órgãos ou entidades participantes, a adquirir o objeto licitado, sendo facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

CLÁUSULA QUINTA - DO PREÇO E ESPECIFICAÇÃO

5.1. Os preços ofertados, especificações, quadro classificatório com preços propostos das licitantes, da empresa vencedora e das que se dispuserem a ter seus preços registrados ao preço da primeira colocada, empresa(s) e representante(s) legal(ais), encontram-se enunciados, em anexo, na presente Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SEXTA – NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

6.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



6.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item **Erro! Fonte de referência não encontrada.**, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

6.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item **Erro! Fonte de referência não encontrada.**, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 0 e no item 0, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA SÉTIMA - REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

7.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

7.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

7.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

7.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

7.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

7.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



7.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 7.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

CLÁUSULA OITAVA – DO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

8.1- No caso da necessidade da aquisição dos referidos produtos/serviços, estes deverão ser entregues no local indicado pela unidade administrativa solicitante, mediante solicitação da CONTRATANTE, no prazo de 05 (cinco) dias corridos, a contar da data do recebimento da respectiva ordem de compra/serviços.

CLÁUSULA NONA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1- Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Prefeitura (secretaria Contratante) ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

9.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

d) Multa:

- 1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;
- 2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 9.1, de 20% do valor do Contrato.
- 3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 20% do valor do Contrato.
- 4. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 11.1, a multa será de 10% do valor do Contrato.
- 5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 11.1, a multa será de 5% do valor do Contrato.
- 6. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 11.1, a multa será de 5% do valor do Contrato.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



9.3.A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

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

13.3.2.Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

9.3.3.Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, se for o caso, ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.5.Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

9.6.A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.6.O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep). (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

CLÁUSULA DÉCIMA - DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO CONTRATUAL

10.1- A rescisão contratual poderá ser:

- a) Determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a IX do art. 137 da Lei Federal nº 14.133/21;
- b) consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



10.2- Em caso de rescisão prevista nos incisos I a IX do art. 137 da Lei Federal nº 14.133/21, sem que haja culpa do CONTRATADO, será esta ressarcida dos prejuízos regulamentares comprovados, quando os houver sofrido;

10.3- A rescisão contratual de que trata o inciso I art. 137 acarreta as consequências previstas no art. 139, incisos I a III, ambos da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1- A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações obedecidas às disposições contidas na Lei nº 14.133/21 e suas posteriores alterações.

11.2- O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo à Secretaria de Cultura e Turismo da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE promover as necessárias negociações junto às licitantes.

11.3- Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, a Secretaria de Cultura e Turismo da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE convocará a licitante visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado.

11.4- Frustrada a negociação, a licitante será liberada do compromisso assumido e a Secretaria de Cultura e Turismo, e as unidades participantes da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE convocará as demais licitantes visando igual oportunidade de negociação.

11.5- Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e a licitante não puder cumprir o compromisso, deverá apresentar à Secretaria de Cultura e Turismo da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE requerimento com as devidas justificativas e comprovações acerca do assunto.

11.6- A Secretaria de Cultura e Turismo da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE, após análise do requerimento, poderá liberar a licitante do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, caso confirmada a veracidade justificativas e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

11.7- Ocorrendo a liberação da licitante conforme o item acima, a Secretaria de Cultura e Turismo da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE convocará as demais licitantes visando igual oportunidade de negociação.

11.8- Não havendo êxito nas negociações, a Secretaria de Cultura e Turismo da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE procederá com a revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de ajuste mais vantajoso.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1- A Secretaria de Cultura e Turismo da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE poderá cancelar o registro de preços, sem prejuízo das sanções cabíveis:

12.1.1- Quando a Licitante:

- a) Não mantiver, ou deixar de comprovar que mantém as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Edital;
- b) Não atender, ou atender parcialmente, os preços e as condições estipuladas;
- c) Reincidir em faltas no cumprimento das obrigações que decorrerem do Edital e da Ata de Registro de Preços;
- d) Recusar-se à revisão de preços proposta pela Secretaria de Cultura e Turismo da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE, com o intuito de adequá-los aos praticados no mercado;
- e) Demonstrar, comprovadamente, a impossibilidade de atender às solicitações de fornecimento em razão dos preços registrados, pela indisponibilidade do bem no mercado, ou, ainda, em decorrência de caso fortuito ou força maior.

12.1.2- Quando a Secretaria de Cultura e Turismo da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE:



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



- a) Verificar que os preços praticados no mercado são mais vantajosos no que se refere ao subitem 11.4 acima.
b) Entender, motivadamente, conveniente e oportuno por razões de interesse público;
c) Constatar fato impeditivo à manutenção dos preços registrados.

12.2- A licitante poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução do ajustado, decorrentes de caso fortuito ou força maior, devidamente comprovados.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA FISCALIZAÇÃO

13.1- A execução da Ata de Registro de Preços será objeto de acompanhamento, fiscalização e avaliação por intermédio da Secretaria de Cultura e Turismo, e demais unidades Administrativas participantes da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE.

13.2- A fiscalização de que trata o subitem anterior será exercida no interesse da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE.

13.3- Quaisquer exigências de fiscalização inerentes ao objeto da Ata de Registro de Preços deverão ser prontamente atendidas pelo licitante, sem qualquer ônus para a Secretaria de Cultura e Turismo da Prefeitura Municipal de Pereiro-CE.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA CONTRATAÇÃO

14.1- Durante o prazo de validade do registro de preços, as empresas detentoras poderão ser convidadas a firmar contratações de fornecimento, observadas as condições fixadas neste Edital e nas determinações contidas na legislação pertinente.

14.2- Aplica-se às contratações de fornecimento decorrentes de registro de preços o disposto da Lei Federal n.º 14.133/21, com suas respectivas alterações posteriores, no que couber.

14.3- Na hipótese de a licitante primeira classificada ter seu registro cancelado e/ou não firmar a contratação no prazo e condições estabelecidos, poderá ser firmada contratação com as demais licitantes, convocadas pela ordem crescente de suas classificações, até que uma delas demonstre interesse, desde que nas mesmas condições propostas pela primeira colocada e atendidas as especificações e prazos exigidos neste Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

15.1- Fica eleito o foro da Comarca de Pereiro-CE, 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.

E por estarem assim justos e compromissados, foi lavrado este instrumento que após lido, conferido e achado conforme, vai assinado pelas partes.

PEREIRO-CE, ____ de _____ de 20__.

.....
ORDENADOR DE DESPESAS
SECRETARIA DE
ÓRGÃO GERENCIADOR

Nome do Representante Legal
Nome da Empresa
LICITANTE

TESTEMUNHAS:

1. _____
Nome:
CPF:
2. _____
Nome:
CPF:



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



ANEXO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____./2026-SRP.

Este documento é parte integrante da **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____./2026-SRP**, celebrada entre o município de PEREIRO-CE, através da SECRETARIA DE.....e a(s) empresa(s) abaixo indicadas, cujos preços estão a seguir registrados, demonstrado nas planilhas seguintes, conforme resultado extraído dos mapas de lances ofertados no **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0309.01/2026-SRP**.

EMPRESA : _____
ENDEREÇO : _____
CNPJ Nº : _____

				VALORES - R\$	
ITENS	ESPECIFICAÇÃO/	UNID	QUANT	UNIT	TOTAL
1					
.....					

ANEXO II DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____./2026-SRP.

Este documento é parte integrante da **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____./2026-SRP**, celebrada entre o município de PEREIRO-CE, através da SECRETARIA DE.....e a(s) empresa(s) abaixo indicadas, cujos preços estão a seguir registrados como cadastro reserva do Registro de Preços em tela, oriundo do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0309.01/2026-SRP**.

EMPRESA : _____
ENDEREÇO : _____
CNPJ Nº : _____



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



ANEXO VI - MINUTA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

CONTRATO Nº _____

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM O MUNICÍPIO DE PEREIRO, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE _____, COM A EMPRESA _____, PARA O FIM QUE A SEGUIR SE DECLARA:

O MUNICÍPIO DO PEREIRO, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na _____, nº _____, Centro - Pereiro/CE - CEP 63460-000, inscrito no CNPJ/MF sob o nº _____, através da SECRETARIA DE _____, neste ato representado pelo seu Ordenador de Despesas, Sr. _____, doravante denominado de CONTRATANTE e, do outro lado, a empresa _____, com endereço na Rua _____, Nº _____, bairro _____, em _____, Estado do _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, representada por _____, CPF nº _____, ao fim assinado, doravante denominada de CONTRATADA, de acordo com o Edital de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____**, **PROCESSO Nº _____**, em conformidade com o que preceitua a Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Complementar 147/2014, e o Decreto Municipal nº 310/2023, de 22/03/23, sujeitando-se os contratantes às suas normas e às cláusulas e condições a seguir ajustadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1-Processo de Licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, em conformidade com a Lei Federal Nº 14.133/21 na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, Lei Complementar 147/2014, e o Decreto Municipal nº 310/2023, de 22/03/23, devidamente homologado pela SECRETARIA DE _____ do Município de PEREIRO – CE.

CLAÚSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1-O presente contrato tem por objeto: REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE.

2.2. – Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUAN T	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
01					

2.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 2.3.1. O Termo de Referência;
- 2.3.2. O Edital da Licitação;
- 2.3.3. A Proposta do contratado;
- 2.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLAÚSULA TERCEIRA - DO PREÇO (art. 92, V)

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8
Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE
(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



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

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

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

CLAÚSULA QUARTA - REAJUSTE

4.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

4.2. Após o interregno de um ano, e mediante pedido do contratado, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do **índice INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor-IBGE**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

4.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

4.9. Havendo reequilíbrio econômico-financeiro do contrato ou alteração, ocorrerá a modificação da data-base, passando a mesma a coincidir com a data de concessão do reequilíbrio, sendo que os próximos reajustamentos anuais serão considerados a partir de então.

CLÁUSULA QUINTA – SUBCONTRATAÇÃO

5.1. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal do objeto da contratação.

CLAÚSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. Prestar as informações e os esclarecimentos necessários à execução do objeto, que venham a ser solicitados pela Contratada.

6.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com este Contrato, o Termo de Referência, a Ata de Registro de Preços e seus respectivos anexos.

6.3. Receber os gêneros alimentícios no prazo e nas condições estabelecidas neste Contrato, no Termo de Referência e na respectiva Ordem de Compra/Fornecimento.

6.4. Verificar, no ato do recebimento, a conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos com as especificações, quantitativos, condições de conservação, validade, acondicionamento e demais requisitos estabelecidos na contratação.

6.5. Recusar, total ou parcialmente, os gêneros alimentícios que estejam em desacordo com as especificações contratadas, apresentem avarias, embalagem violada, prazo de validade inadequado, sinais de deterioração ou qualquer outra condição que os torne impróprios para consumo, solicitando sua substituição pela Contratada, às suas expensas.

CNPJ: 07.570.518/0001-00 I.EST: 06.920.250-8

Rua Marta Silveira Maciel, nº 04 – Centro – Pereiro – CE

(88) 3527-1250 / 3527-1260



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



- 6.6. Notificar a Contratada, por escrito, sobre quaisquer vícios, defeitos, irregularidades ou desconformidades verificadas nos gêneros alimentícios fornecidos, para que sejam substituídos no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.
- 6.7. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, por intermédio do fiscal e do gestor designados, verificando o cumprimento das obrigações assumidas pela Contratada.
- 6.8. Comunicar à Contratada, por escrito, as irregularidades verificadas na execução do fornecimento, determinando, quando cabível, as providências necessárias à sua regularização.
- 6.9. Efetuar o pagamento à Contratada dos valores correspondentes aos gêneros alimentícios efetivamente fornecidos e regularmente recebidos, observados o prazo, a forma e as condições estabelecidas neste Contrato e no Termo de Referência.
- 6.10. Aplicar à Contratada as sanções previstas na legislação e neste Contrato, quando constatado o descumprimento das obrigações assumidas, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 6.11. Cientificar o órgão de representação judicial da Administração, quando necessário, para adoção das medidas cabíveis em caso de descumprimento das obrigações pela Contratada.
- 6.12. Emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressaltados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução da contratação.
- 6.13. Comunicar à Contratada, com a antecedência necessária, as informações e condições relativas ao local, data e horário de entrega dos gêneros alimentícios, quando essas informações não constarem da respectiva Ordem de Compra/Fornecimento.
- 6.14. A Administração Municipal não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução deste Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de atos da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 6.15. Fornecer à Contratada os meios e informações necessários à adequada execução do fornecimento, quando de responsabilidade da Contratante e previstos no Termo de Referência.
- 6.16. Zelar para que, durante a execução contratual, sejam observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e neste Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 7.1. Cumprir integralmente as obrigações assumidas neste Contrato, fornecendo os gêneros alimentícios de acordo com as especificações, quantitativos e condições estabelecidas no Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços, neste instrumento e na respectiva Ordem de Compra/Fornecimento.
- 7.2. Efetuar o fornecimento dos gêneros alimentícios sob demanda, mediante o recebimento da respectiva Ordem de Compra/Fornecimento emitida pela Secretaria contratante, observando os quantitativos e o prazo estabelecido neste Contrato e no Termo de Referência.
- 7.3. Entregar os gêneros alimentícios no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, contados do recebimento da Ordem de Compra/Fornecimento, no local indicado pela Contratante.
- 7.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que anteceder a data prevista para a entrega, qualquer ocorrência que impossibilite ou possa comprometer o cumprimento do prazo estabelecido, apresentando a devida justificativa e documentação comprobatória, quando cabível.
- 7.5. Entregar os gêneros alimentícios em perfeitas condições de consumo, devidamente acondicionados, embalados e identificados, observando as especificações estabelecidas no Termo de Referência e as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis.



ESTADO DO CEARÁ

**PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO**



- 7.6. Responsabilizar-se pela qualidade, procedência, conservação e segurança dos gêneros alimentícios fornecidos, desde o transporte até a efetiva entrega à Contratante.
- 7.7. Entregar os produtos dentro do prazo de validade exigido no Termo de Referência, observando, quando previsto, o prazo mínimo de validade remanescente exigido para cada produto.
- 7.8. Substituir, às suas expensas, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os gêneros alimentícios que apresentarem desconformidade com as especificações contratadas, avarias, embalagem violada, prazo de validade inadequado, sinais de deterioração, alteração de características, contaminação ou qualquer outra condição que os torne impróprios para consumo.
- 7.9. Responder pelos danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do fornecimento, não sendo reduzida ou excluída essa responsabilidade pela fiscalização ou pelo acompanhamento realizado pela Contratante.
- 7.10. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato e prestar todos os esclarecimentos e informações por eles solicitados durante a execução contratual.
- 7.11. Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou circunstância que possa comprometer a execução do fornecimento.
- 7.12. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes dos produtos fornecidos, nos termos da legislação aplicável, inclusive do Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8.078/1990, quando cabível.
- 7.13. Arcar com todas as despesas decorrentes do fornecimento, inclusive transporte, carga, descarga, acondicionamento, conservação e demais custos necessários à entrega dos gêneros alimentícios no local determinado pela Contratante.
- 7.14. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.
- 7.15. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e demais obrigações previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere à Contratante a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do Contrato.
- 7.16. Quando não for possível a verificação da regularidade por meio dos sítios eletrônicos oficiais, apresentar, juntamente com a Nota Fiscal, os documentos comprobatórios da regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista exigidos pela legislação.
- 7.17. Cumprir, durante todo o período de execução do Contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as demais reservas de cargos previstas na legislação aplicável.
- 7.18. Comprovar, quando solicitado pelo fiscal do contrato e no prazo por este fixado, o cumprimento da reserva de cargos prevista na legislação.
- 7.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do Contrato, quando aplicável.
- 7.20. Cumprir as normas sanitárias, de segurança alimentar, armazenamento, conservação, transporte e demais normas legais e regulamentares aplicáveis ao fornecimento dos gêneros alimentícios.
- 7.21. Não utilizar trabalho de menor de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização de trabalho de menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nos termos da legislação vigente.
- 7.22. Responsabilizar-se pela fidelidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante a execução contratual.
- 7.23. Cumprir as demais obrigações estabelecidas no Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e neste Contrato, naquilo que forem aplicáveis à execução do objeto.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



CLÁUSULA OITAVA – DOS PRAZOS DO CONTRATO E DO REGIME DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

8.1 - O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por até 10 (dez) anos na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

8.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

8.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

8.5. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

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

CLAÚSULA NONA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1- O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência.

CLAÚSULA DÉCIMA - DA FONTE DE RECURSOS

10.1- As despesas decorrentes da contratação correrão por conta, dos recursos oriundos do Tesouro, sob a dotação orçamentária nº, elemento(s) de despesa(s)

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

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLAÚSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

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

12.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

12.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

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

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

CLAÚSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

13.1- A fiscalização do referido contrato dar-se-á por intermédio do(a) servidor(a), _____, formalmente designado(a) pela autoridade competente para este fim.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS SANÇÕES

14.1- Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Prefeitura (Secretaria Contratante) ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

14.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

d) Multa:

1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;
2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 11.1, de 20% do valor do Contrato.
3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 11.1, de 20% do valor do Contrato.
4. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 11.1, a multa será de 10% do valor do Contrato.
5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 11.1, a multa será de 5% do valor do Contrato.
6. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 11.1, a multa será de 5% do valor do Contrato.

14.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

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

14.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

14.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, se for o caso, ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.



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

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

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.5.Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

14.6.A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.7.O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep). (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

15.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

15.4.3. Indenizações e multas.

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

15.6. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

16.1. As partes deverão cumprir a [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 \(LGPD\)](#), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

16.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do [art. 6º da LGPD](#).

16.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

16.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

16.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do [art. 15 da LGPD](#), é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do [art. 16 da LGPD](#), incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

16.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

16.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

16.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

16.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

16.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados ([LGPD, art. 37](#)), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

16.11. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



16.12. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

16.13. Os contratos e convênios de que trata o [§ 1º do art. 26 da LGPD](#) deverão ser comunicados à autoridade nacional.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA-OITAVA – DA PUBLICAÇÃO

18.1 Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA-NONA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1- Declaram as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva, do acordo entre elas celebrado;

19.2- Obrigação da Contratada de manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO FORO

20.1-Fica eleito o foro da Comarca de Pereiro-CE, para conhecimento das questões relacionadas com o presente Contrato que não forem resolvidos pelos meios administrativos.

E, assim, inteiramente acordados nas cláusulas e condições retro-estipuladas, as partes contratantes assinam o presente instrumento, em duas vias, para que surtam seus jurídicos e legais efeitos.

PEREIRO-CE, de de 20__.

.....
SECRETARIA de
CONTRATANTE

Nome do Representante da Empresa
Nome da Empresa
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____
Nome:
CPF:

2. _____
Nome:
CPF:



ESTADO DO CEARÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE
PEREIRO



AVISO DE LICITAÇÃO

ESTADO DO CEARÁ – PREFEITURA MUNICIPAL DE PEREIRO/CE – A SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO, através do Setor de Licitação, localizada na Rua Marta Silveira Maciel, nº 04, Centro, Pereiro/CE, e-mail: pmplicitapereiro@gmail.com, comunica aos interessados que no **DIA 17 DE SETEMBRO DE 2026, 09:00HS**, estará abrindo licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0309.01/2026-SRP**, cujo objeto é o REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO DO MUNICÍPIO DE PEREIRO/CE. O edital completo estará disponível no endereço acima, a partir da data desta publicação, no horário de atendimento ao público, de 08:00 às 12:00hs, ou pelos os sites: (processos.brconectado.com.br) (www.licitacaopereiro.com.br/), <https://www.gov.br/pncp/pt-br> e <http://municipios.tce.ce.gov.br/tce-municipios/>. PEREIRO-CE, 03 DE SETEMBRO DE 2026. Ermilson dos Santos Queiroz – Pregoeiro/Agente de Contratação de Contratação.