

PREGÃO ELETRÔNICO

007/2024

CONTRATANTE

Prefeitura Municipal de Riachuelo/RN

OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO EVENTUAL E PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DIETAS NUTRICIONAIS PARA ATENDER AS DEMANDAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO/RN E SUAS SECRETARIAS.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia **25/04/2024** às **09h:00** (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por item.

MODO DE DISPUTA:

[Aberto]

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

De acordo com art. 47, da Lei Complementar 123, de 2006, nas contratações públicas da administração direta e indireta, autárquica e fundacional, Federal, Estadual e Municipal, deverá ser concedido tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e



social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica.

Para efeito deste Edital, considera-se:

Âmbito Local: Como sendo a circunscrição do Município de Riachuelo/RN

Âmbito Regional: Como sendo os limites geográficos do Estado do Rio Grande do Norte, conforme definido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

Sumário

1. DO OBJETO	4
2. DO REGISTRO DE PREÇOS	5
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	5
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	6
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	8
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES..	9
7. DA FASE DE JULGAMENTO	12
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO	14
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	18
10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA.....	18
11. DOS RECURSOS.....	19
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	20
13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	22
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	22



EDITAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO/RN

PREGÃO ELETRÔNICO COM SRP Nº 007/2024

LICITAÇÃO REGIONALIZADA CONFORME LEI COMPLEMENTAR ESTADUAL Nº 675 DE 06 DE NOVEMBRO DE 2020.

(Processo Administrativo nº 052/2024)

Torna-se público que o(a) **PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO/RN**, por meio do(a) Secretaria Municipal de Saúde, sediado(a) na Avenida Luiz de Gonzaga Cavalcanti, nº 346, Centro, Riachuelo/RN, CEP: 59.470-000, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto Federal nº 11.871, de 29 de dezembro de 2023, Decreto Municipal nº 1024 de 19 de janeiro de 2022 que regulamenta a lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre licitações e contratos administrativos no Município de Riachuelo/RN, Lei Complementar nº 675 de 06 de novembro de 2020 que Institui o estatuto da microempresa, empresa de pequeno porte e dos microempreendedores individuais do Rio Grande do Norte e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

De acordo com art. 47, da Lei Complementar 123, de 2006, nas contratações públicas da administração direta e indireta, autárquica e fundacional, Federal, Estadual e Municipal, deverá ser concedido tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica.

Para efeito deste Edital, considera-se:

Âmbito Local: Como sendo a circunscrição do Município de Riachuelo/RN

Âmbito Regional: Como sendo os limites geográficos do Estado do Rio Grande do Norte, conforme definido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO EVENTUAL E PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DIETAS NUTRICIONAIS PARA ATENDER AS DEMANDAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO/RN E SUAS SECRETARIAS**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema do Portal de Compras Públicas (<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>).

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Portal de Compras Públicas até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

3.5. *Para os itens com valores até 80.000,00 (oitenta mil reais), a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.*

3.5.1. *A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.*

3.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

3.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe

função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

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

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.9. *peças jurídicas reunidas em consórcio*;

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

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

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.13. A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de

habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens deste Edital.

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

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

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

4.4.3. não possui 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](#);

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

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

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

4.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. *valor unitário ou desconto..... (mensal, unitário etc., conforme o caso) e (anual, total) do item;*

5.1.2. *Marca (se for o caso);*

5.1.3. *Fabricante (se for o caso);*

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

5.2.1. **O licitante [NÃO] poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.**

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

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

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

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

5.7. *Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.*

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais,

equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

5.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

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

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

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

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

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item

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

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

6.8. **O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,01 (UM CENTAVO).**

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

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

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

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

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

- 6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 6.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

- 6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).
- 6.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:
- 6.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 6.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 6.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 6.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

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

6.21.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

6.22.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

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

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

6.22.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. Portal de Compras Públicas;

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

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

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

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

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

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

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

7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

7.8. VALORES 50% À MENOR DOS PREÇOS (ITENS) DE REFERÊNCIA DA PESQUISA MERCADOLÓGICA PODEM SER SOLICITADAS DILIGÊNCIAS POR PARTE DA EQUIPE DE PREGÃO PARA COMPROVAÇÃO DA EXEQUIBILIDADE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.10.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

7.10.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

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

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

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

7.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

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

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

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

7.16. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

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

7.18. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.19. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

8.2. **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

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

8.4. 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;

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

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

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

8.8. 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;

8.9. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

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

8.11. **REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:**

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

8.13. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

8.15. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.16. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

8.17. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

8.18. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.19. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.20. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

8.21. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.22. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

8.23. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

8.24. Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

8.24.1. **Comprovação de aptidão para o fornecimento em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.**

8.24.2. **Para as empresas que cotarem os itens de carnes e frios, apresentar, obrigatoriamente, o certificado de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou declaração expedida pela Secretaria de Estado da Agricultura, da Pecuária e da pesca do Estado do Rio Grande do Norte, comprovando o registro naquela secretaria, no serviço de inspeção de origem animal – SEIPOA/RN, ou ainda a certificação de inspeção municipal - SIM, com o atesto de que a empresa está registrada e evidenciando o número do registro.**

8.24.3. **Para as empresas que cotarem os itens de polpa de frutas, apresentar o Registro no Ministério da Agricultura comprovando o registro do produto (polpa de fruta) a ser fornecida.**

8.25. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.26. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

8.27.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 30%, SALVO SE HOVER JUSTIFICATIVA NOS AUTOS PARA SUPRIMIR ESSE ACRÉSCIMO, para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.28. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por [E-MAIL].

8.29. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

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

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

8.32. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.33. A habilitação será verificada por meio do Portal de compras Públicas, nos documentos por ele abrangidos.

8.33.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

8.34. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Portal de compras públicas e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

8.34.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

8.35. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.35.1. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

8.36. A verificação no Portal de Compras Públicas ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.36.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.36.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.37. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

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

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

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

8.39. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem.

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

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

8.42. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

9.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

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

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

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

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

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

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

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

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

11. DOS RECURSOS

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

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

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

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

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

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

11.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

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

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

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

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [pregaopmriachuelo@gmail.com].

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

12.1.5. fraudar a licitação

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

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

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

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

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

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

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

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelos seguintes meios*: Portal de Compras Públicas: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/> ou e-mail: pregaopmriachuelo@gmail.com

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

13.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

14.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

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

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



14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal de Compras Públicas: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/> ou e-mail: pregaopmriachuelo@gmail.com.

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

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

14.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

14.11.3. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços

Riachuelo/RN, 10 de abril de 2024

JOSÉ ELITO ARAÚJO DE SOUZA

Secretário Municipal do Administração

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**TERMO DE REFERÊNCIA****1. DO OBJETO**

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO EVENTUAL E PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DIETAS NUTRICIONAIS PARA ATENDER AS DEMANDAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO/RN E SUAS SECRETARIAS, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	Achocolatado: Achocolatado Em Pó, Instantâneo, Tradicional, A Base De Açúcar, Cacau Em Pó E Maltodextrina Em Embalagem De 400g, Na Qual Deve Conter Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	720
2	Açafraão, pó fino: Açafraão, pó fino, homogêneo, coloração amarelada intensa. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, embalagem de 50g e com prazo de validade.	PCT	1560
3	Açúcar: Açúcar Refinado, Triturado, Na Cor Branca. Embalagem De 1 Kg E Dados De Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Data De Fabricação, Prazo De Validade E Acordo Com As Normas E/Ou Resoluções Vigentes.	KG	3450
4	Adoçante: Adoçante Dietético Líquido, A Base De Stévia. Embalagem 100 Ml.	FR	1110
5	Amido De Milho: Produto Amiláceo Extraído Do Milho Fabricado A Partir De Matérias Primas Sã E Limpas, Isentas De Matéria Terrosas E Parasitas, Não Podendo Estar Úmido, Fermentados Ou Ranços. Sob A Forma De Pó, Deverão Produzir Ligeira Crepitação Quando Comprimido Entre Os Dedos. Umidade Máxima 14% P/P Acidez, Mínimo de Amido 84% P/P E Resíduo Mineral Fixo 0,2% P/P Embalagem 500g. A Embalagem Deverá Conter Externamente Os Dados De Identificação E Procedência, Informação Nutricional, Número Do Lote, Data De Validade, Quantidade Do Produto E Número Do Registro. Deverá Apresentar Validade De 12 (Doze) Meses.	CX	912
6	Arroz Parbolizado: Arroz Parbolizado, Tipo 1, Classe Longo Fino. Produto Constituído De Grãos De Arroz Submetido A Beneficiamento E Parbolização, De Acordo Com Os Padrões Estabelecidos Pelo Ministério Da Agricultura. Embalagem De 01 Kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade	KG	6400
7	Arroz Polido: Arroz Polido, Tipo 1, Classe Longo Fino. Produto Constituído De Grãos De Arroz Submetido A Beneficiamento, De Acordo Com Os Padrões Estabelecidos Pelo Ministério Da Agricultura. Embalagem De 01 Kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	KG	2640
8	Aveia Em Flocos: Aveia Em Flocos Finos, Integral, 100% Natural, Em Embalagem Resistente, Original Da Fábrica, Com 500g, Contendo Em Sua Rotulagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	UND	600
9	Batata Frita Palha: De 1ª Qualidade Integra, Crocante, Embalagem 500g Em Plástico Resistente. Com Identificação Do Produto, Nome E Endereço Do Fabricante E Prazo De Validade, Rg No Ssap Ou Ms	PCT	385
10	Bebida Láctea: Sabores Variados, Embalagem Com 1 Lt Com Data De Fabricação E Validade, Rotulagem Nutricional De Acordo Com Legislação Vigente, Transportada Em Temperatura Abaixo De 5 Cº.	PCT	3960
11	Biscoito Doce: Tipo Rosquinha, Sabor Chocolate Ou Tradicional, Embalagem De 400g. Deve Ser Íntegro E Crocante. Embalagem Duplamente Protegida, Contendo Em Sua Rotulagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	3000
12	Biscoito Doce: Tipo Maria, Sabor Chocolate Ou Tradicional, Embalagem De 400g. Deve Ser Íntegro E Crocante. Embalagem Duplamente Protegida, Contendo Em Sua Rotulagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	4700
13	Biscoito Salgado: Tipo Cream Cracker, Embalagem De 400g. Contém Cloreto De Sódio Em Quantidade Suficiente Para Acentuar O Sabor Salgado. Deve Estar Íntegro E Crocante. Embalagem Duplamente Protegida, Contendo Em Sua Rotulagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	5700
14	Biscoito Salgado: Tipo Cream Cracker Integral, Embalagem De 400g. Contém Cloreto De Sódio Em Quantidade Suficiente Para Acentuar O Sabor Salgado. Deve Estar Íntegro E Crocante. Embalagem Duplamente Protegida, Contendo Em Sua Rotulagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	1800
15	Cacau em pó: Cacau em pó, Natural 100%, composição: cacau em pó. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto,	PCT	480

	informação nutricional e registro no órgão competente. 0% açúcar, 0% glúten, 0% lácteos, 0% gordura trans e 0% soja. Pacote de 200g.		
16	Canela em pó: Canela em pó. Embalagem primária: Tubo ou saco plástico contendo 40 g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	UND	240
17	Café Moído: Embalagem De 250g, Torrado E Moído, Grãos Com Procedência Sãs, Limpos E ISENTOS De Impurezas, Acondicionado Em Pacote Aluminado Alto Vácuo, Íntegro, Resistente, Vedado Hermeticamente.	PCT	2700
18	Caldo De Galinha: Tempero Culinário, Tipo Caldo, Sabor Galinha A Base De: Sal, Gordura Vegetal, Amido, Açúcar, Carne De Galinha E Outros Ingredientes Demonstrados Na Embalagem. Embalagem Contendo Dois Tabletes, Com Dados De Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Data De Fabricação, Prazo De Validade, Peso Líquido E No Mínimo 24x19 G E De Acordo Com As Normas E/Ou Resoluções Vigentes.	CX	315
19	Caldo De Carne Tempero Culinário Tipo Caldo Sabor Carne A Base De Sal Gordura Vegetal Amido Açúcar Carne De Galinha E Outros Ingredientes Demonstrados Na Embalagem Contendo Dois Tabletes C/ Dados De Identificação Do Produto Marca Do Fabricante Data De Fabricação Prazo De Validade Peso Líquido E No Mínimo 24x19g E De Acordo C/ As Normas E/Ou Resoluções Vigentes.	CX	315
20	Chá Em Sache: Chá Diversos Sabores Natural S/ Corantes Ou Conservantes Caixa C/ 10 Sachês Identificação Do Fabricante Prazo De Validade Rotulagem Nutricional De Acordo C/ A Legislação Vigente.	CX	780
21	Creme De Leite: Creme De Leite Uht Homogeneizado Embalado Com 200g Identificação Do Fabricante, Prazo De Validade Rotulagem Nutricional De Acordo Com A Legislação Vigente.	CX	1200
22	Colorífico: Colorífico Em Pó, Obtido A Partir Do Urucum Por Processos Tecnológicos Adequados. Deve Apresentar-Se Sob A Forma De Pó Fino E Coloração Vermelha. Embalagem Em Saco Transparente, Atóxico, Resistente, Com Peso Líquido De 1x50g, Contendo Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	2460
23	Cominho Em Pó: Cominho Em Pó Embalagem 50g Acondicionados De Polietileno, Íntegro, Atóxico, Resistente, Seco E Limpo.	PCT	445
24	Doce Em Lata: Sabor Banana Ou Goiaba, Embalagem 500gr, Apresentando Identificação Do Fabricante, Indicação Do Prazo De Validade, rotulagem Nutricional De Acordo Com Legislação Vigente.	UND	325
25	Ervilha Verde: Ervilha Verde Em Conserva Simples, Inteira, Imerse Em Líquido, Tamanho E Coloração Uniforme, Produto Preparado Com Ervilha Debulhada, Envasada, Reidratada Ou Pré Cozida Imerse Em Líquido De Cobertura Apropriada, Submetida A Processo Tecnológico Adequado Antes Ou Depois De Hermeticamente Fechado. Acondicionado Em Lata, Vidro Ou Embalagem Apropriada Com 200g Drenado Considerando Como Peso Líquido. O Produto Deve Estar Isento Fermentação Ou Indicadores De Processo Defeituoso. Não Conter Corantes Artificiais E Sujidades, Não Deve Estar Amassado, Estufados Ou Enferrujados, Não Deve Conter Perfurações. Não Deve Soltar Ar Com Cheiro Azedo Ou Podre. Quando Abertos Não Deve Apresentar Manchas Escuras E Ferrugem. Na Parte Interna, Atender As Exigências Do Ministério Da Agricultura E Dispor E Regulamento De Inspeção Industrial Sanitária Para Produtos De Origem Vegetal. Prazo De Validade Mínimo 6 Meses.	LT	840
26	Extrato de Tomate: Extrato de Tomate, preparado com frutos maduros, selecionados, são, sem pele e sementes. Isento de fermentações, não indicar processamento defeituoso e na sua composição não constar o glutamato monossódico ou sais sódicos. Embalagem contendo registro da data de fabricação, peso e validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto, acondicionado em embalagem de 340 g.	UND	960
27	Farelo de Aveia: Farelo de Aveia, película (pericarpo) que envolve o grão de aveia, embalado em embalagem plástica de acordo com o padrão estabelecido pela legislação sanitária vigente, fino, 100% aveia, o produto deve estar íntegro, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico apropriado (impermeável, limpo, não violado e resistente), fechado, reembalado em caixa de papel vedada, não amassada e resistente de 170g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas, validade mínima de 12 meses a contar da entrega.	UND	2210
28	Fubá em Flocos: Tipo flocão, pré cozido tradicional - obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho, sadios, limpos, germinados, pré cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades, fermentações ou ranço, embalado em saco de papel impermeável, reembalado em papel com 500 gramas, Devendo Conter Identificação Do Produto, Informação Dos Ingredientes, Composição Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	5090
29	Farinha De Mandioca: Farinha Mandioca - Tipo 1 Crua, Fina, Acondicionada Em Embalagem Saco Plástico Transparente, Resistente E Atóxico De 1 Kg, Contendo As Características Do Produto, Informações Nutricionais.	KG	695
30	Farinha Láctea: Farinha Láctea, Embalagem 400g, A Base De Farinha De Trigo Enriquecida Com Ferro, Ácido Fólico, Amido, Sais Minerais, Vitamina, Sal E Aveia Livre De Sujidade E Contaminantes, Acondicionadas Em Sacos Plásticos Transparentes Limpo Não Violado. A Embalagem Deverá Conter Externamente Os Dados De Identificação E Procedência, Informação Nutricional, Número Do Lote, Data De Validade Mínima De 10 Meses Contando A Partir Da Entrega.	UND	540

31	Farinha De Trigo Com Fermento: Pacote De 1 Kg De Farinha Obtida Do Trigo Moído, Com Fermento, Limpo E Desgerminado, De Cor Branca, Isenta De Sujidades, Parasitas E Larvas. Deve Ser Enriquecido Com Ferro E Ácido Fólico. Livre De Fermentação, Mofo E Materiais Terrosos. A Embalagem Deverá Conter Externamente Os Dados De Identificação E Procedência, Informação Nutricional, Número Do Lote, Data De Validade, Quantidade Do Produto. Embalagem De Saco Plástico Transparente. O Produto Deverá Apresentar Validade Mínima De 05 (Cinco) Meses A Partir Da Data De Entrega.	KG	900
32	Farinha De Trigo Sem Fermento: Pacote De 1 Kg De Farinha Obtida Do Trigo Moído, Sem Fermento, Limpo E Desgerminado, De Cor Branca, Isenta De Sujidades, Parasitas E Larvas. Deve Ser Enriquecido Com Ferro E Ácido Fólico. Livre De Fermentação, Mofo E Materiais Terrosos. A Embalagem Deverá Conter Externamente Os Dados De Identificação E Procedência, Informação Nutricional, Número Do Lote, Data De Validade, Quantidade Do Produto. Embalagem De Saco Plástico Transparente. O Produto Deverá Apresentar Validade Mínima De 05 (Cinco) Meses A Partir Da Data De Entrega.	KG	900
33	Feijão Carioca: Feijão Carioca, Tipo 1, Novo, Acondicionado Em Embalagem Transparente Original De Fábrica, Com 1kg, Com Grãos Inteiros, Aspecto Brilhoso, Liso, Isento De Matéria Terrosa, Pedras, Fungos Ou Parasitas E Livre De Umidade E Fragmentos Ou Corpos Estranhos. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Informação Dos Ingredientes, Composição Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	KG	2870
34	Feijão Preto: Feijão Preto, Tipo 1, Novo, Acondicionado Em Embalagem Transparente Original De Fábrica, Com 1kg, Com Grãos Inteiros, Aspecto Brilhoso, Liso, Isento De Matéria Terrosa, Pedras, Fungos Ou Parasitas E Livre De Umidade E Fragmentos Ou Corpos Estranhos. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Informação Dos Ingredientes, Composição Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	KG	2895
35	Goma De Mandioca: Goma Fresca Hidratada Em Embalagens Plásticas De 1kg Com Data De Fabricação, Informação Nutricional, Validade, Transportada Em Até 5 Cº.	KG	795
36	Leite Condensado: Leite Condensado Embalado Com 395g Sem Deformidade Ou Amassado. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade.	CX	780
37	Leite Em Pó Integral: Leite Em Pó Integral, Solúvel, Instantâneo, Acondicionado Em Embalagem De 400g O Leite Deve Desmanchar Facilmente Na Água; Deve Estar Seco E Solto; Não Deve Apresentar Cor Alaranjada Ou Amarela Forte, Cheiro Azedo Ou Rançoso, Manchas Escuras Ou Esverdeadas (Mofo). Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	PCT	5500
38	Leite Zero Lactose: Leite Uht Zero Lactose Litros. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	PCT	600
39	Leite de Coco: Leite de coco, produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante, garrafa com identificação do produto, peso líquido de 500ml e prazo de validade.	UND	240
40	Leite De Soja: Leite De Soja Em Pó Infantil 400g- Preparado Com Proteína Isolado De Soja, Enriquecido Com Vitamina A, Cálcio, Isento De Lactose, Sacarose, Proteína Láctea E Colesterol. Embalado Em Latas De Flandres Ou Alumínio, Isenta De Ferrugens, Não Violados. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.). Deverá Atender As Exigências Técnicas Da Portaria Nº 369. Validade Mínima 10 Meses Até A Data De Entrega.	PCT	300
41	Maionese: Maionese Embalagem 200g, Emulsão Cremosa, Obtida Com Ovos, Oleo Vegetal E Adição De Condimentos, Substâncias Comestíveis E Sem Corante, De Consistência Cremosa Amarelo Claro, Com Cheiro E Sabor Próprio. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	CX	550
42	Margarina: Margarina Com Sal, Sem Gordura Trans. Embalagem De 500g. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade E Registro do Ministério da Agricultura SIF/SEIPOA.	PT	1875
43	Milho Verde: Milho Verde Em Conserva Simples, Inteira, Imersa Em Líquido, Tamanho E Coloração Uniforme, Produto Preparado Com Ervilha Debulhada, Envasada, Reidratada Ou Pré Cozida Imersa Em Líquido De Cobertura Adequada, Submetida A Processo Tecnológico Adequado Antes Ou Depois De Hermeticamente Fechado. Acondicionado Em Lata, Vidro Ou Embalagem Adequada Com 200g Drenado Considerando Como Peso Líquido. O Produto Deve Estar Isento Fermentação Ou Indicadores De Processo Defeituoso. Não Conter Corantes Artificiais E Sujidades Não Deve Estar Amassado, Estufados Ou Enferrujados, Não Deve Conter Perfurações. Não Deve Soltar Ar Com Cheiro Azedo Ou Podre. Quando Abertos Não Deve Apresentar Manchas Escuras E Ferrugem. Na Parte Interna, Atender As Exigências Do Ministério Da Agricultura E Dispor E Regulamento De Inspeção Industrial Sanitária Para Produtos De Origem Vegetal. Prazo De Validade Mínimo 6 Meses.	LT	960
44	Milho de Pipoca: Milho de Pipoca, tipo 1 em embalagem de polietileno de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade. Livre de pragas e sujidades.	PCT	360
45	Molho De Tomate: Molho Industrializado Embalagem De 350g Sem Deformidades Ou Amassados, Indicação Do Prazo De Validade, Rotulagem Nutricional De Acordo Com A Legislação Vigente.	PCT	1345

46	Macarrão Tipo Espaguete: Macarrão Tipo Espaguete, Fino, De Primeira Qualidade, Acondicionado Em Embalagem Plástica Transparente E Resistente, Sem Perfurações, Contendo 500 G. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	5150
47	Macarrão Tipo Parafuso: Macarrão Tipo Parafuso, Fino, De Primeira Qualidade, Acondicionado Em Embalagem Plástica Transparente E Resistente, Sem Perfurações, Contendo 500 G. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	1200
48	Manteiga com Sal: Manteiga com Sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídios, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/SEIPOA. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.	UND	600
49	Óleo Soja: Óleo De Soja Refinado, Acondicionado Em Embalagem Plástica Resistente, Original De Fábrica, Com 900ml, Não Devendo Estar Amassada E/Ou Estufada. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Informação Dos Ingredientes Composição Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	FR	2220
50	Orégano: Orégano desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 50g, marca do fabricante e prazo de validade.	UND	120
51	Proteína Texturizada De Soja: Proteína De Soja Texturizada Para Carne Branca. Embalagem Plástica, Contendo 400g, Com Rotulagem Apresentando Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	1035
52	Rapadura: Produto Sólido Obtido Pela Concentração A Quente Do Caldo De Cana. Embalagem 400g.	UND	540
53	Refrigerante: A Base De Cola, Laranja Ou Guaraná. Embalagem Tipo Pet, De No Mínimo 2 Litros, Com Dados De Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Data De Fabricação, Prazo De Validade E De Acordo Com As Normas E/Ou Resoluções Vigentes.	GF	3300
54	Sal: Sal Refinado, Embalado Em Saco Transparente, Atóxico, Resistente, Hermeticamente Fechado, Com Peso Líquido De 1kg. Deve Apresentar-Se Sob A Forma De Cristais Cúbicos De Coloração Branca E Granulação Uniforme. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	780
55	Sardinha Ao Molho De Tomate: Sardinha Ao Molho De Tomate, Devendo Ter Por Líquido De Cobertura, Molho De Tomate, E Apresentar No Máximo 3% (Três Por Cento) De Sal. Produto Preparado Com Peixe Fresco, Embalado Em Recipientes Metálicos, Hermeticamente Fechados E Esterilizados; Comercialmente Pronto Para O Consumo. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	LT	600
56	Tempero Completo: Tradicional, Constituído Pela Mistura De Sal Refinado, Podendo Ser Acrescentado De Alho, Cebola, Salsa Em Flocos E Outros Condimentos, Sem Pimenta. Embalagem Com 500 MI, Com Dados De Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante Prazo De Validade, Peso Líquido, E De Acordo Com As Normas E Resoluções Vigentes.	UND	435
57	Vinagre: Produto Com Acidez Volátil Corresponde Ao Teor De Ácido Acético. Com O Estabelecido Pela Legislação Brasileira 1,0% V/V O Teor Alcoólico Máximo Para O Vinagre. Embalagem 500 MI.	FR	795
58	Alface: In Natura, Apresentando Grau De Evolução Completo, Aroma E Cor Próprios, Com Folhas Frescas, Integrais, Sem Manchas Ou Ressecamento, De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	MH	1850
59	Alho: In Natura De 1ª Qualidade, Cabeça Inteira Fisiologicamente Desenvolvido, Com Bulbos Curados.	KG	1260
60	Abacaxi: Fruto In Natura Tamanho Grande Por Unidade Pesando 1,2-1,5 Kg Apresentado Grau De Maturidade Adequado À Manipulação Transporte E Consumo Aroma E Cor Próprios S/ Perfurações Manchas Isento De Sujidades Parasitas Ou Larvas De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	KG	2655
61	Abóbora: Abóbora Leite De 1ª Apresentando Grau De Evolução E Tamanho Adequados A Manipulação, Transporte E Consumo, Sem Rachaduras, Cortes, Perfurações, Sinais De Desidratação, Sem Sujidades Ou Manchas, De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	KG	555
62	Banana: Banana, Tipo Pacovan, De 1ª Qualidade, In Natura, Tamanho Grande, Apresentando Grau De Maturidade Adequado À Manipulação, Transporte E Consumo, Arma E Cor Próprios Sem Rachaduras, Cortes, Perfurações, Isentas De Sujidades, Sinais De Desidratação, Isentas De Parasitas Ou Larvas De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	KG	2400
63	Batata Doce: Batata De 1ª Qualidade, In Natura, Tamanho Grande, Apresentando Grau De Maturidade Adequado À Manipulação, Transporte E Consumo, Arma E Cor Próprios Sem Rachaduras, Cortes, Perfurações, Isentas De Sujidades, Sinais De Desidratação, Isentas De Parasitas Ou Larvas De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	KG	2135
64	Beterraba: De 1ª Qualidade, Apresentado Grau De Evolução E Tamanho Adequado À Manipulação, Transporte E Consumo, Sem Rachaduras, Cortes Perfurações, Sinais De Desidratação, Sem Sujidades De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	KG	535
65	Batata Inglesa: De Primeira Qualidade, Apresentando Grau De Maturação Tal Que Lhe Permita Suportar A Manipulação, O Transporte E A Conservação Em Condições Adequadas Para Consumo.	KG	1655

66	Cebola: Cebola Branca, De Boa Qualidade, Fresca, Tamanho De Médio A Grande, Sem Ferimentos, Manchas, Rachaduras, Evidências De Fungos Ou Leveduras (Amolecimento, Pontos Pretos Ou Enegrecidos) E Deve Apresentar Ainda Odor Característico.	KG	2255
67	Cebolinha: Cebolinha, 1ª Qualidade, In Natura Unidade De Fornecimento: Maço Com No Mínimo De 200 Gramas.	MÇ	515
68	Chuchu: Chuchu De Primeira Qualidade, Apresentando Grau De Maturação Tal Que Lhe Permita Suportar A Manipulação, O Transporte E A Conservação Em Condições Adequadas Para Consumo.	KG	535
69	Coentro: Coentro, 1ª Qualidade, In Natura Unidade De Fornecimento: Maço Com No Mínimo De 250 Gramas.	MÇ	575
70	Cenoura: Cenoura De Primeira Qualidade, Apresentando Grau De Maturação Tal Que Lhe Permita Suportar A Manipulação, O Transporte E A Conservação Em Condições Adequadas Para Consumo.	KG	1440
71	Goiaba: Goiaba Vermelha 1ª Qualidade Com Aspecto, Cor Cheiro E Sabor Próprio, Com Polpas Firmes E Intactas.	KG	1775
72	Laranja Pêra: Laranja Pêra De 1ª Qualidade Sem Resíduos De Fertilizante, Tamanho E Cor Uniforme.	KG	3515
73	Limão: Limão De 1ª Qualidade Sem Resíduos De Fertilizante, Tamanho E Cor Uniforme.	KG	900
74	Mamão: Mamão Papaia/Hawai In Natura De 1ª Qualidade, Sem Ressecamento, De Tamanho Médio A Grande, Apresentando Grau De Maturidade Adequado À Manipulação, Transporte E Consumo, Aroma E Cor Próprios, Sem Perfurações, Manchas, Isenta De Sujidades, Parasitas Ou Larvas, De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	KG	2015
75	Manga: Manga, tipo espada, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	KG	960
76	Maracujá: Fruto De 1ª Qualidade, Tamanho E Coloração Uniformes, Devendo Ser Bem Desenvolvido E Maduro Com Polpas Intactas E Firmes.	KG	720
77	Melão: Fruto In Natura De 1ª Qualidade, Sem Ressecamento, De Tamanho Médio A Grande, Apresentando Grau De Maturidade Adequado À Manipulação, Transporte E Consumo, Aroma E Cor Próprios, Sem Perfurações Manchas, Isenta De Sujidades, Parasitas Ou Larvas De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	KG	2015
78	Macaxeira: Macaxeira De 1ª Qualidade, Raízes Grandes No Grau Normal De Evolução.	KG	1175
79	Maça: Maça Nacional In Natura De 1ª Qualidade, Sem Ressecamento, De Tamanho Médio A Grande, Apresentando Grau De Maturidade Adequado À Manipulação, Transporte E Consumo, Aroma E Cor Próprios, Sem Perfurações, Manchas, Isenta De Sujidades, Parasitas Ou Larvas, De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	KG	840
80	Melancia: Melancia, redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	1200
81	Milho Para Mungunzá: Grãos De Milho Amarelo, Tipo 1, Com Aspecto, Cor, Cheiro E Sabor Próprios Com Ausência De Umidade, Fermentação, Ranço, Isento De Sujidades, Parasitas E Larvas. Embalagem De 500g, Em Sacos Plásticos Transparentes Parentes E Atóxicos, Limpos Não Violados, Resistentes Que Garantam A Integridade Do Produto Até O Momento Do Consumo, Acondicionados Em Fardos Lacrados. A Embalagem Deverá Conter Externamente Os Dados De Identificação E Procedência, Informação Nutricional, Número Do Lote, Data De Validade, Quantidade Do Produto. O Produto Deverá Apresentar Validade Mínima De 05 (Cinco) Meses A Partir Da Data De Entrega Na Unidade Requisitante.	PCT	1995
82	Pimenta Do Reino: Pimenta Do Reino Preta, Moída, Embalagem De 50 Gr.	PCT	360
83	Pimentão Verde: Pimentão De Primeira Qualidade, Apresentando Grau De Maturação Tal Que Lhe Permita Suportar A Manipulação, O Transporte E A Conservação Em Condições Adequadas Para Consumo.	KG	1365
84	Repolho Branco: Repolho In Natura De 1ª Qualidade, Sem Ressecamento, De Tamanho Médio A Grande, Apresentando Grau De Maturidade Adequado À Manipulação, Transporte E Consumo, Aroma E Cor Próprios, Sem Perfurações Manchas, Isenta De Sujidades, Parasitas Ou Larvas De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	KG	615
85	Tomate: Tomate De Primeira Qualidade, Apresentando Grau De Maturação Tal Que Lhe Permita Suportar A Manipulação, O Transporte E A Conservação Em Condições Adequadas Para Consumo.	KG	2135
86	Uva: Uva In Natura De 1ª Qualidade, Sem Ressecamento, De Tamanho Médio A Grande, Apresentando Grau De Maturidade Adequado À Manipulação, Transporte E Consumo, Aroma E Cor Próprios, Sem Perfurações Manchas, Isenta De Sujidades, Parasitas Ou Larvas De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	KG	435
87	Uva Passa: Uva Passa, escura sem sementes, 100% natural de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem plástica original de fábrica com 500g, isenta de fungos ou parasitas e livre de fragmentos estranhos.	PCT	300
88	Carne Bovina Charqueada: Carne De Charque, Ponta De Agulha, De Primeira Qualidade, Embalada A Vácuo, Resistente, Com Peso Líquido De 01 Kg. Não Deverá Apresentar Aspecto Úmido, Amolecido Ou Pegajoso E Quantidade De Gordura Tolerável De No Máximo 20% (Vinte Por Cento) Do Produto. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	975

89	Carne Bovina Moída: Carne Bovina Moída De Primeira Qualidade, Congelada, Cor Vermelha, Embalada Em Sacos Plásticos Transparentes E Atóxicos, Hermeticamente Fechada, Em Pacotes De 01 Kg. Deve Apresentar Odor Agradável, Possuir Consistência Firme, Não Apresentar Manchas Verdes E Escuras E Gorduras Em Excesso E Não Deve Conter Proteína Texturizada De Soja Na Sua Composição. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	6840
90	Carne Bovina Sem Osso: Carne Sem Osso Tipo Acém, Capa De Contra Filé, Paleta Grossa E Fina, Cabeça De Lombo, Maminha, Fraldinha Embalagem De 1kg. Limpa, Aspecto Próprio Da Espécie, Não Amolecida, Nem Pegajosa, Cor Própria Da Espécie Sem Manchas Esverdeados Ou Pardacenta, Odor Próprio Tipo De Corte, Embalada Em Saco Plástico Transparente Atóxico, Limpo Não Violado, Resistente, Que Garanta A Integridade Do Produto Até O Momento Do Consumo, Acondicionada Em Caixas Lacradas. A Embalagem Deve Conter Obrigatoriamente Os Dados Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Quantidade Do Produto, Número Do Registro No Ministério Da Agricultura/Sif/Dipoa E Carimbo De Inspeção Do Sif. O Produto Deverá Apresentar Validade Mínima	KG	2520
91	Carne Bovina Com Osso: Carne Com Osso, Embalagem De 2kg. Limpa, Aspecto Próprio Da Espécie, Não Amolecida, Nem Pegajosa, Cor Própria Da Espécie Sem Manchas Esverdeados Ou Pardacenta, Odor Próprio Tipo De Corte, Embalada Em Saco Plástico Transparente Atóxico, Limpo Não Violado, Resistente, Que Garanta A Integridade Do Produto Até O Momento Do Consumo, Acondicionada Em Caixas Lacradas. A Embalagem Deve Conter Obrigatoriamente Os Dados Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Quantidade Do Produto, Número Do Registro No Ministério Da Agricultura/Sif/Dipoa E Carimbo De Inspeção Do Sif. O Produto Deverá Apresentar Validade Mínima	KG	2400
92	Carne Bovina Magra (Musculo): Carne Resfriada, Limpa, Aspecto Próprio Da Espécie, Não Amolecida, Nem Pegajosa, Cor Própria Da Espécie Sem Manchas Esverdeados Ou Pardacenta, Odor Próprio Tipo De Corte, Embalada Em Saco Plástico Transparente Atóxico, Limpo Não Violado, Resistente, Que Garanta A Integridade Do Produto Até O Momento Do Consumo, Acondicionada Em Caixas Lacradas. A Embalagem Deve Conter Obrigatoriamente Os Dados Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Quantidade Do Produto, Número Do Registro No Ministério Da Agricultura/Sif/Dipoa E Carimbo De Inspeção Do Sif. O Produto Deverá Apresentar Validade Mínima De 30 Dias A Partir Da Data Da Entrega.	KG	5520
93	Carne De Sol – Carne Bovina Salgada De 1ª Qualidade, Resfriada, Limpa, Coxão Mole, Patinho, Pouca Gordura, Aspecto Próprio Da Espécie, Não Amolecida, Nem Pegajosa, Cor Própria Da Espécie Sem Manchas Esverdeados Ou Pardacenta, Odor Próprio Tipo De Corte, Embalada Em Saco Plástico Transparente Atóxico, Limpo Não Violado, Resistente, Que Garanta A Integridade Do Produto Até O Momento Do Consumo, Acondicionada Em Caixas Lacradas. A Embalagem Deve Conter Obrigatoriamente Os Dados Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Quantidade Do Produto, Número Do Registro No Ministério Da Agricultura/Sif/Dipoa E Carimbo De Inspeção Do Sif. O Produto Deverá Apresentar Validade Mínima De 30 Dias A Partir Da Data Da Entrega.	KG	1920
94	Costela Bovina: Costela Bovina, De 1ª Qualidade, Resfriada Com No Máximo 10% De Gordura, Com Aspecto, Cor, Cheiro E Sabor Próprios, Acondicionada Em Saco Plástico Transparente, Com Peso De 1kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	1920
95	Filé De Peixe Merluza: Filé De Merluza Embalado A Vácuo, Filés De 100 Até 200 Gr, Embalagem Contém 1 Kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	840
96	Frango (Peito): Peito De Frango Congelado, Com Osso, Apresentando Aspecto, Cor, Odor E Sabor Característicos, Sem Manchas Esverdeadas, Livre De Parasitas E De Qualquer Substância Contaminante Que Possa Alterá-La Ou Encobrir Qualquer Alteração, Tamanho Pequeno, Peso Em Torno De 1,0 Kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	7775
97	Frango (Coxa E Sobrecoxa): Deve Apresentar-Se Congelada Livre De Parasita Ou De Qualquer Substância Contaminante Que Possa Altera Lá Ou Encobrir Qualquer Alteração, Odor E Sabor Próprio Em Porções Individuais, Em Saco Plástico Transparente Atóxico, Limpo, Não Violado E Resistente Que Garanta A Integridade Do Produto. Acondicionado Em Caixas Lacradas. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	1140
98	Peixe Em Posta: Peixe Em Posta Embalado A Vácuo, Postas Até 200 Gr, Embalagem Contém 1 Kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	240
99	Polpa De Fruta, Uva: Polpa De Fruta Sabor Uva, Acondicionada Em Embalagem Em Plástico Transparente, Atóxico, Resistente, Com Peso Líquido De 1 Kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	1200

100	Polpa De Fruta, Cajá: Polpa De Fruta Sabor Cajá, Acondicionada Em Embalagem De Plástico Transparente, Atóxico, Resistente, Com Peso Liquido De 1kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	2160
101	Polpa De Fruta, Acerola: Polpa De Fruta Sabor Acerola, Acondicionada Em Embalagem De Plástico Transparente, Atóxico, Resistente, Com Peso Liquido De 1kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	2040
102	Polpa De Fruta, Goiaba: Polpa De Fruta Sabor Goiaba, Acondicionada Em Embalagem De Plástico Transparente, Atóxico, Resistente, Com Peso Liquido De 1kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	2040
103	Polpa De Fruta, Manga: Polpa De Fruta Sabor Manga, Acondicionada Em Embalagem De Plástico Transparente, Atóxico, Resistente, Com Peso Liquido De 1kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	Kg	1800
104	Ovos: Bandeja Com 30 Unidades, Sem Sujidades, Manchas, Casca Inteira, Etiqueta De Identificação Com Carimbo Do Sif, Indicação De Validade Na Bandeja.	BDJ	4850
105	Pão Seda: Pão Tipo Cachorro Quente, Embalagem Com 10 Unidades, Peso Total 500g. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade.	PCT	4260
106	Pão De Forma: Pão Tipo Torrada, Embalagem Com Peso Total 500g. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade.	PCT	1705
107	Pão Hamburger: Pão Tipo Hamburger, Embalagem Com 10 Unidades, Peso Total 500g. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade.	PCT	600
108	Queijo Ralado: Embalados Com 50g- Queijo Tipo Parmesão, Embalado Em Sacos Plásticos, Transparentes Atóxicos, Resistente E Hermeticamente Fechado.	PCT	435
109	Queijo De Coalho: Queijo De Coalho, Resfriado, A Temperatura De Recebimento Não Deve Estar Acima De 10c°. Deve Estar Apresentando Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	KG	215
110	Queijo De Manteiga: Queijo De Manteiga Resfriado, A Temperatura De Recebimento Não Deve Estar Acima De 10c°. Deve Estar Apresentando Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	KG	240
111	Queijo Mussarela: Queijo Mussarela, Resfriado, A Temperatura De Recebimento Não Deve Estar Acima De 10c°. Deve Estar Apresentando Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	KG	1215
112	Presunto Fatiado: Presunto Peru Cozido Light, Sem Capa De Gordura, Fatiado No Dia Da Entrega Da Peça, A Embalagem Deve Ser A Vácuo Ou Em Sacos Plásticos Transparentes Atóxico, Limpo, Não Violado, Resistente Que Garanta A Integridade Do Produto, Número De Registro No Ministério Da Agricultura Sif/Dipoa E Carimbo De Inspeção Do Sif. O Produto Deverá Apresentar Validade Mínima De 30 Dias Contando Da Data Da Entrega.	KG	1215
113	Salsicha: De Carne De Frango, Para Hot Dog. Embalagem Com 1 Kg, Em Filme Pvc Transparente Ou Saco Plástico Transparente Com Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade E Peso Líquida, De Acordo Com As Portarias Do Ministério Da Agricultura.	KG	555
114	Filé de Peito de Frango, congelado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega. Em pacote de 1 kg	KG	360
115	Molho madeira - Embalagem de 260g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	PCT	145
116	Ketchup tradicional, embalagem 400G.	UND	75
117	Molho Shoyu, de soja, embalagem contendo 150ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador soboto de potássio.	UND	75
118	Mostarda amarela, embalagem 255g, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Vinagre, água, mostarda, sal e corantes naturais cúrcuma e páprica. Contém glúten. Pode conter trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	UND	60
119	Ameixa em calda. Não contém glúten. Não contem lactose. Embalagem com 200g, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Ameixa, açúcar, xarope de glucose.	LATA	180
120	Fermento em pó químico, embalagem 100g	UND	60
121	Chocolate em pó solúvel, 50% cacau. embalagem 200g. ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes, sem glúten, Caixa com 24und	CX	75

122	Chocolate granulado, de 1ª qualidade em embalagem de 500g.	PCT	240
123	Coco ralado, desidratado e parcialmente desengordurado, com conservador ins 223, sem glúten. 100g	PCT	240
124	Canela em pó, embalagem 40g.	UND	60
125	Chantilly, embalagem de 1 litro - emulsão fluida esterilizada através de processo UHT, a base de gordura vegetal, sabor adocicado característico a chantilly água, óleo de palmiste hidrogenado, açúcar, sal, umectante sorbitol, estabilizantes caseinato de sódio, celulose microcristalina, carboximetilcelulose, lecitina de soja, citrato trissódico, fosfato dissódico, emulsificantes éster de ácido graxo de mono e diglicerídeos, monoglicerídeos, ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico e corante natural urucum e cúrcuma. Ser entregue em embalagens de 1 litro tetra pack.	LT	120
126	Corante alimentício para bolo, cores variadas, pote ou frasco com 10ml.	UND	180
127	Chocolate em barra ao leite puro, (não hidrogenado e não fracionado), indicado no preparo de bombons, ovos de páscoa, trufas, bolos e sobremesas diversas, embalagens de 1kg. Ingredientes: açúcar, leite em pó integral manteiga de cacau. licor de cacau, gordura vegetal, lactose, cacau em pó, gordura de manteiga desidratada. Emulsificantes, lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante.	UND	180
128	Requeijão Cremoso, embalagem contendo 220g, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Leite integral, creme de leite, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo e emulsificantes	UND	240
129	Fermento biológico fresco, ideal para pães e massas, referência pacote 60g	UND	180
130	Azeitona Verde, em conserva salmoura (água e sal), sem caroço, acidulante ácido cítrico, antioxidante ácido ascórbico, embalagem contendo 340g, com identificação do produto e prazo de validade.	PCT	60
131	Frutas cristalizadas, mista, em cubinhos, produto preparado com frutas nas quais se substitui parte da água da sua constituição por açúcares, por meio de tecnologia adequada. Embalagem: pacote de 500g.	PCT	120
132	Coco Seco in natura; características adicionais: Semasca, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	UND	120
133	Arroz integral, longo, fino, tipo 1 integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno, transparente, atóxico. Validade no mínimo de 12 meses a contar a partir da data da entrega.	KG	2020
134	Azeite Portugêses de Oliva, puro, extra virgem, sem colesterol, acidez máxima 0,50%, embalagem em vidro com bico dosador, contendo 500ml, com identificação do produto e prazo de validade.	FR	720
135	Leite em pó desnatado, sem açúcar, obedecendo a legislação vigente, contendo procedência e validade, em embalagem apropriada e hermeticamente fechada. Deverá ser inspecionado pelo SIF ou SIE. embalagem plástica de 200g.	PCT	575
136	Açúcar mascavo extra seco orgânico. minimamente processado. natural, integral pacote 1KG	KG	865
137	Jerimum leite, maduro, de boa qualidade, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos.	KG	720
138	Couve manteiga orgânica. Apresentação: molho com, no mínimo, 7 folhas.	MOL HO	720

1.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados do(a) assinatura do contrato ou instrumento equivalente, prorrogável na forma da Lei nº 14.133/21.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Cumprimento da Resolução N° 026/2013-FNDE/PNAE que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar–PNAE, além das escolas a futura aquisição de gêneros alimentícios por meio de formação de Registro de Preços é necessária pois o estoque das demais secretarias está em baixa, e já necessitando de um novo processo licitatório para celebração de novos contratos. Os materiais aqui elencados foram selecionados pelo Órgão Ordenador de despesa, uma vez que, para o contínuo andamento das rotinas administrativas nos setores vinculados, e também em relação a atendimentos de usuários e os demais visitantes (autoridades, visitantes, comunidades e etc), tais objetos comuns precisam estarem disponíveis, conforme o aumento da demanda nesses setores.

3. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

- 3.1. **O prazo de entrega dos gêneros será de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de recebimento da ordem de compra.**
- 3.2. A entrega deverá ser feita NA SEDE DA PREFEITURA MUNICIPAL, NA SEDE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, SECRETARIA DE SAÚDE E EM TODAS AS ESCOLAS DO MUNICÍPIO DE RIACHUELO LOCALIZADAS NA SEDE E NOS DISTRITOS, no horário das 08h às 13h horas, de segunda a sexta-feira, exceto nos feriados e dias facultativos, correndo por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes do fornecimento.
- 3.3. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 6 (seis) meses do prazo de validade recomendado pelo fabricante.
- 3.4. Os gêneros poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 3.5. Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados da entrega, após a verificação da qualidade e quantidade dos itens e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
 - 3.5.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 3.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 4.1. São obrigações da Contratante:
 - 4.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
 - 4.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos gêneros recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
 - 4.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
 - 4.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
 - 4.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 4.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 5.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
 - 5.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: *marca, fabricante, procedência e prazo de validade*;
 - 5.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
 - 5.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou vencidos;
 - 5.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
 - 5.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
 - 5.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

6. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório:

7. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 7.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

8. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 8.1. Nos termos da Lei nº 14.133/21, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
- 8.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com os termos da Lei nº 14.133/21.
- 8.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9. DO PAGAMENTO

- 9.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

- 9.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 9.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada 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 na Lei nº 14.133/21.
- 9.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 9.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 9.6. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 9.7. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 9.8. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 9.8.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 9.9. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

10.DO REAJUSTE

- 10.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
 - 10.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 10.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 10.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 10.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 10.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 10.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 10.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 11.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
 - 11.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - 11.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 11.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
 - 11.1.4. comportar-se de modo inidôneo;
 - 11.1.5. cometer fraude fiscal;
- 11.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
 - 11.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
 - 11.2.2. multa moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;
 - 11.2.3. multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
 - 11.2.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

- 11.2.5. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 11.2.6. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 11.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 11.1 deste Termo de Referência.
- 11.2.7. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 11.3. As sanções previstas nos subitens 11.2.1, 11.2.5, 11.2.6 e 11.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 11.4. Também ficam sujeitas às penalidades, as empresas ou profissionais que:
- 11.4.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 11.4.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 11.4.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 11.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se os procedimentos previstos na Lei nº 14.133/21.
- 11.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do Município, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa do Município e cobrados judicialmente.
- 11.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 11.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 11.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 11.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

11.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

11.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

12. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

12.1. O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.

13. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13.1 A empresa licitante deverá apresentar: 01 (um), ou mais, atestado (s) de capacidade técnica, exclusivamente em nome da licitante, expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a aptidão para desempenho de atividade pertinentes em características e quantidades com o objeto deste termo;

13.2. Para as empresas que cotarem os itens de carnes e frios, apresentar, obrigatoriamente, o certificado de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou declaração expedida pela Secretaria de Estado da Agricultura, da Pecuária e da pesca do Estado do Rio Grande do Norte, comprovando o registro naquela secretaria, no serviço de inspeção de origem animal – SEIPOA/RN, ou ainda a certificação de inspeção municipal - SIM, com o atesto de que a empresa está registrada e evidenciando o número do registro.

13.3. Para as empresas que cotarem os itens de polpa de frutas, apresentar o Registro no Ministério da Agricultura comprovando o registro do produto (polpa de fruta) a ser fornecida.

Riachuelo/RN, 20 de março de 2024

José Elito Araújo de Souza
Secretário Municipal de Administração

Francisco Caetano de Sena Neto
Secretário Municipal de Saúde

Damião Joaquim da Silva Neto
Secretário Municipal de Assistência Social

Rômulo Araújo Basílio
Secretário Municipal de Educação

Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP**1. EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

Nome:	José Vanderlucio Varela Filho	
Cargo/Função:	Assessor Técnico Administrativo	Setor: Secretaria de Administração
E-mail:	administracao@riachuelo.rn.gov.br	

Nome:	Esdras Javã da Silva	
Cargo/Função:	Assessor do Gabinete	Setor: Gabinete do Prefeito
E-mail:	gabinete@riachuelo.rn.gov.br	

2. UNIDADE INTERESSADA NA CONTRATAÇÃO

Nome da Und.	Secretaria Municipal de Administração	
Titular:	Elito Araújo de Souza	
Cargo/Função:	Secretário Municipal	Setor: Gabinete do Secretário
E-mail:	administracao@riachuelo.rn.gov.br	

3. OBJETO

O objeto consiste no **REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO EVENTUAL E PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DIETAS NUTRICIONAIS PARA ATENDER AS DEMANDAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO/RN E SUAS SECRETARIAS.**

4. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Cumprimento da Resolução N° 026/2013-FNDE/PNAE que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE, além das escolas a futura aquisição de gêneros alimentícios por meio de formação de Registro de Preços é necessária pois o estoque das demais secretarias está em baixa, e já necessitando de um novo processo licitatório para celebração de novos contratos. Os materiais aqui elencados foram selecionados pelo Órgão Ordenador de despesa, uma vez que, para o contínuo andamento das rotinas administrativas nos setores vinculados, e também em relação a atendimentos de usuários e os demais visitantes (autoridades, visitantes, comunidades e etc), tais objetos comuns precisam estarem disponíveis, conforme o aumento da demanda nesses setores

5. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE TRABALHO

O Plano de Compras Anual (PCA), está em fase de elaboração.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- O requisito primordial da contratação é suprir a necessidade dos gêneros alimentícios para apoio das atividades desenvolvidas pelos servidores referente a alimentação e asseio dos prédios públicos

Para que isso seja possível, a empresa deve cumprir com condições indispensáveis:

- O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades das SECRETARIAS MUNICIPAIS, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência. O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues.
- O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.
- O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.
- Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.
- O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.
- O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade.
- O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.
- Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as Lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

7. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	Achocolatado: Achocolatado Em Pó, Instantâneo, Tradicional, A Base De Açúcar, Cacau Em Pó E Maltodextrina Em Embalagem De 400g, Na Qual Deve Conter Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	720
2	Açafião, pó fino: Açafião, pó fino, homogêneo, coloração amarelada intensa. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, embalagem de 50g e com prazo de validade.	PCT	1560
3	Açúcar: Açúcar Refinado, Triturado, Na Cor Branca. Embalagem De 1 Kg E Dados De Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Data De Fabricação, Prazo De Validade E Acordo Com As Normas E/Ou Resoluções Vigentes.	KG	3450
4	Adoçante: Adoçante Dietético Líquido, À Base De Stévia. Embalagem 100 ML.	FR	1110
5	Amido De Milho: Produto Amiláceo Extraído Do Milho Fabricado A Partir De Matérias Primas Sã E Limpas, Isentas De Matéria Terrosas E Parasitas, Não Podendo Estar Úmido, Fermentados Ou Ranços. Sob A Forma De Pó, Deverão Produzir Ligeira Crepitação Quando Comprimido Entre Os Dedos. Umidade Máxima 14% P/P Acidez, Mínimo de Amido 84% P/P E Resíduo Mineral Fixo 0,2% P/P Embalagem 500g. A Embalagem Deverá Conter Externamente Os Dados De Identificação E Procedência, Informação Nutricional, Número Do Lote, Data De Validade, Quantidade Do Produto E Número Do Registro. Deverá Apresentar Validade De 12 (Doze) Meses.	CX	912
6	Arroz Parbolizado: Arroz Parbolizado, Tipo 1, Classe Longo Fino. Produto Constituído De Grãos De Arroz Submetido A Beneficiamento E Parbolização, De Acordo Com Os Padrões Estabelecidos Pelo Ministério Da Agricultura. Embalagem De 01 Kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade	KG	6400

7	Arroz Polido: Arroz Polido, Tipo 1, Classe Longo Fino. Produto Constituído De Grãos De Arroz Submetido A Beneficiamento, De Acordo Com Os Padrões Estabelecidos Pelo Ministério Da Agricultura. Embalagem De 01 Kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	KG	2640
8	Aveia Em Flocos: Aveia Em Flocos Finos, Integral, 100% Natural, Em Embalagem Resistente, Original Da Fábrica, Com 500g, Contendo Em Sua Rotulagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	UND	600
9	Batata Frita Palha: De 1ª Qualidade Íntegra, Crocante, Embalagem 500g Em Plástico Resistente. Com Identificação Do Produto, Nome E Endereço Do Fabricante E Prazo De Validade, Rg No Ssap Ou Ms	PCT	385
10	Bebida Láctea: Sabores Variados, Embalagem Com 1 Lt Com Data De Fabricação E Validade, Rotulagem Nutricional De Acordo Com Legislação Vigente, Transportada Em Temperatura Abaixo De 5 C°.	PCT	3960
11	Biscoito Doce: Tipo Rosquinha, Sabor Chocolate Ou Tradicional, Embalagem De 400g. Deve Ser Íntegro E Crocante. Embalagem Duplamente Protegida, Contendo Em Sua Rotulagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	3000
12	Biscoito Doce: Tipo Maria, Sabor Chocolate Ou Tradicional, Embalagem De 400g. Deve Ser Íntegro E Crocante. Embalagem Duplamente Protegida, Contendo Em Sua Rotulagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	4700
13	Biscoito Salgado: Tipo Cream Cracker, Embalagem De 400g. Contém Cloreto De Sódio Em Quantidade Suficiente Para Acentuar O Sabor Salgado. Deve Estar Íntegro E Crocante. Embalagem Duplamente Protegida, Contendo Em Sua Rotulagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	5700
14	Biscoito Salgado: Tipo Cream Cracker Integral, Embalagem De 400g. Contém Cloreto De Sódio Em Quantidade Suficiente Para Acentuar O Sabor Salgado. Deve Estar Íntegro E Crocante. Embalagem Duplamente Protegida, Contendo Em Sua Rotulagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	1800
15	Cacau em pó: Cacau em pó, Natural 100%, composição: cacau em pó. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. 0% açúcar, 0% glúten, 0% lacteos, 0% gordura trans e 0% soja. Pacote de 200g.	PCT	480
16	Canela em pó: Canela em pó. Embalagem primária: Tubo ou saco plástico contendo 40 g. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	UND	240
17	Café Moído: Embalagem De 250g, Torrado E Moído, Grãos Com Procedência Sãs, Limpos E Isentos De Impurezas, Acondicionado Em Pacote Aluminado Alto Vácuo, Íntegro, Resistente, Vedado Hermeticamente.	PCT	2700
18	Caldo De Galinha: Tempero Culinário, Tipo Caldo, Sabor Galinha A Base De: Sal, Gordura Vegetal, Amido, Açúcar, Carne De Galinha E Outros Ingredientes Demonstrados Na Embalagem. Embalagem Contendo Dois Tabletes, Com Dados De Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Data De Fabricação, Prazo De Validade, Peso Líquido E No Mínimo 24x19 G E De Acordo Com As Normas E/Ou Resoluções Vigentes.	CX	315
19	Caldo De Carne Tempero Culinário Tipo Caldo Sabor Carne A Base De Sal Gordura Vegetal Amido Açúcar Carne De Galinha E Outros Ingredientes Demonstrados Na Embalagem Contendo Dois Tabletes C/ Dados De Identificação Do Produto Marca Do Fabricante Data De Fabricação Prazo De Validade Peso Líquido E No Mínimo 24x19g E De Acordo C/ As Normas E/Ou Resoluções Vigentes.	CX	315
20	Chá Em Sache: Chá Diversos Sabores Natural S/ Corantes Ou Conservantes Caixa C/ 10 Saches Identificação Do Fabricante Prazo De Validade Rotulagem Nutricional De Acordo C/ A Legislação Vigente.	CX	780
21	Creme De Leite: Creme De Leite Uht Homogeneizado Embalado Com 200g Identificação Do Fabricante, Prazo De Validade Rotulagem Nutricional De Acordo Com A Legislação Vigente.	CX	1200
22	Colorífico: Colorífico Em Pó, Obtido A Partir Do Urucum Por Processos Tecnológicos Adequados. Deve Apresentar-Se Sob A Forma De Pó Fino E Coloração Vermelha. Embalagem Em Saco Transparente, Atóxico, Resistente, Com Peso Líquido De 1x50g, Contendo Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	2460
23	Cominho Em Pó: Cominho Em Pó Embalagem 50g Acondicionados De Polietileno, Íntegro, Atóxico, Resistente, Seco E Limpo.	PCT	445
24	Doce Em Lata: Sabor Banana Ou Goiaba, Embalagem 500gr, Apresentando Identificação Do Fabricante, Indicação Do Prazo De Validade, rotulagem Nutricional De Acordo Com Legislação Vigente.	UND	325
25	Ervilha Verde: Ervilha Verde Em Conserva Simples, Inteira, Imersa Em Líquido, Tamanho E Coloração Uniforme, Produto Preparado Com Ervilha Debulhada, Envasada, Reidratada Ou Pré Cozida Imersa Em Líquido De Cobertura Apropriada, Submetida A Processo Tecnológico Adequado Antes Ou Depois De Hermeticamente Fechado. Acondicionado Em Lata, Vidro Ou Embalagem Apropriada Com 200g Drenado Considerando Como Peso Líquido. O Produto Deve Estar Isento Fermentação Ou Indicadores De Processo Defeituoso. Não Conter Corantes Artificiais E Sujidades, Não Deve Estar Amassado, Estufados Ou Enferrujados, Não Deve Conter Perfurações. Não Deve Soltar Ar Com Cheiro Azedo Ou Podre. Quando Abertos Não Deve Apresentar Manchas Escuras E Ferrugem. Na Parte Interna, Atender As Exigências Do Ministério Da Agricultura E Dispor E Regulamento De Inspeção Industrial Sanitária Para Produtos De Origem Vegetal. Prazo De Validade Mínimo 6 Meses.	LT	840
26	Extrato de Tomate: Extrato de Tomate, preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações, não indicar processamento defeituoso e na sua composição não constar o glutamato monossódico ou sais sódicos. Embalagem contendo registro da data de fabricação, peso e validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto, acondicionado em embalagem de 340 g.	UND	960

27	Farelo de Aveia: Farelo de Aveia, película (pericarpo) que envolve o grão de aveia, embalado em embalagem plástica de acordo com o padrão estabelecido pela legislação sanitária vigente, fino, 100% aveia, o produto deve estar íntegro, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico apropriado (impermeável, limpo, não violado e resistente), fechado, reembalado em caixa de papel vedada, não amassada e resistente de 170g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas, validade mínima de 12 meses a contar da entrega.	UND	2210
28	Fubá em Flocos: Tipo floco, pré cozido tradicional - obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho, saudios, limpos, germinados, pré cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades, fermentações ou ranço, embalado em saco de papel impermeável, reembalado em papel com 500 gramas, Devendo Conter Identificação Do Produto, Informação Dos Ingredientes, Composição Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	5090
29	Farinha De Mandioca: Farinha Mandioca - Tipo 1 Crua, Fina, Acondicionada Em Embalagem Saco Plástico Transparente, Resistente E Atóxico De 1 Kg, Contendo As Características Do Produto, Informações Nutricionais.	KG	695
30	Farinha Láctea: Farinha Láctea, Embalagem 400g, A Base De Farinha De Trigo Enriquecida Com Ferro, Ácido Fólico, Amido, Sais Minerais, Vitamina, Sal E Aveia Livre De Sujidade E Contaminantes, Acondicionadas Em Sacos Plásticos Transparentes Limpo Não Violado. A Embalagem Deverá Conter Externamente Os Dados De Identificação E Procedência, Informação Nutricional, Número Do Lote, Data De Validade Mínima De 10 Meses Contando A Partir Da Entrega.	UND	540
31	Farinha De Trigo Com Fermento: Pacote De 1 Kg De Farinha Obtida Do Trigo Moído, Com Fermento, Limpo E Desgerminado, De Cor Branca, Isenta De Sujidades, Parasitas E Larvas. Deve Ser Enriquecido Com Ferro E Ácido Fólico. Livre De Fermentação, Mofo E Materiais Terrosos. A Embalagem Deverá Conter Externamente Os Dados De Identificação E Procedência, Informação Nutricional, Número Do Lote, Data De Validade, Quantidade Do Produto. Embalagem De Saco Plástico Transparente. O Produto Deverá Apresentar Validade Mínima De 05 (Cinco) Meses A Partir Da Data De Entrega.	KG	900
32	Farinha De Trigo Sem Fermento: Pacote De 1 Kg De Farinha Obtida Do Trigo Moído, Sem Fermento, Limpo E Desgerminado, De Cor Branca, Isenta De Sujidades, Parasitas E Larvas. Deve Ser Enriquecido Com Ferro E Ácido Fólico. Livre De Fermentação, Mofo E Materiais Terrosos. A Embalagem Deverá Conter Externamente Os Dados De Identificação E Procedência, Informação Nutricional, Número Do Lote, Data De Validade, Quantidade Do Produto. Embalagem De Saco Plástico Transparente. O Produto Deverá Apresentar Validade Mínima De 05 (Cinco) Meses A Partir Da Data De Entrega.	KG	900
33	Feijão Carioca: Feijão Carioca, Tipo 1, Novo, Acondicionado Em Embalagem Transparente Original De Fábrica, Com 1kg, Com Grãos Inteiros, Aspecto Brilhoso, Liso, Isento De Matéria Terrosa, Pedras, Fungos Ou Parasitas E Livre De Umidade E Fragmentos Ou Corpos Estranhos. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Informação Dos Ingredientes, Composição Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	KG	2870
34	Feijão Preto: Feijão Preto, Tipo 1, Novo, Acondicionado Em Embalagem Transparente Original De Fábrica, Com 1kg, Com Grãos Inteiros, Aspecto Brilhoso, Liso, Isento De Matéria Terrosa, Pedras, Fungos Ou Parasitas E Livre De Umidade E Fragmentos Ou Corpos Estranhos. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Informação Dos Ingredientes, Composição Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	KG	2895
35	Goma De Mandioca: Goma Fresca Hidratada Em Embalagens Plásticas De 1kg Com Data De Fabricação, Informação Nutricional, Validade, Transportada Em Até 5 C°.	KG	795
36	Leite Condensado: Leite Condensado Embalado Com 395g Sem Deformidade Ou Amassado. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade.	CX	780
37	Leite Em Pó Integral: Leite Em Pó Integral, Solúvel, Instantâneo, Acondicionado Em Embalagem De 400g O Leite Deve Desmanchar Facilmente Na Água; Deve Estar Seco E Solto; Não Deve Apresentar Cor Alaranjada Ou Amarela Forte, Cheiro Azedo Ou Rançoso, Manchas Escuras Ou Esverdeadas (Mofo). Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	PCT	5500
38	Leite Zero Lactose: Leite Uht Zero Lactose Litros. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	PCT	600
39	Leite de Coco: Leite de coco, produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante, garrafa com identificação do produto, peso líquido de 500ml e prazo de validade.	UND	240
40	Leite De Soja: Leite De Soja Em Pó Infantil 400g- Preparado Com Proteína Isolado De Soja, Enriquecido Com Vitamina A, Cálcio, Isento De Lactose, Sacarose, Proteína Láctea E Colesterol. Embalado Em Latas De Flanderes Ou Alumínio, Isenta De Ferrugens, Não Violados. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.). Deverá Atender As Exigências Técnicas Da Portaria N° 369. Validade Mínima 10 Meses Até A Data De Entrega.	PCT	300
41	Maionese: Maionese Embalagem 200g, Emulsão Cremosa, Obtida Com Ovos, Óleo Vegetal E Adição De Condimentos, Substâncias Comestíveis E Sem Corante, De Consistência Cremosa Amarelo Claro, Com Cheiro E Sabor Próprio. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	CX	550

42	Margarina: Margarina Com Sal, Sem Gordura Trans. Embalagem De 500g. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade E Registro Do Ministério Da Agricultura SIF/SEIPOA.	PT	1875
43	Milho Verde: Milho Verde Em Conserva Simples, Inteira, Imersa Em Líquido, Tamanho E Coloração Uniforme, Produto Preparado Com Ervilha Debulhada, Envasada, Reidratada Ou Pré Cozida Imersa Em Líquido De Cobertura Adequada, Submetida A Processo Tecnológico Adequado Antes Ou Depois De Hermeticamente Fechado. Acondicionado Em Lata, Vidro Ou Embalagem Adequada Com 200g Drenado Considerando Como Peso Líquido. O Produto Deve Estar Isento Fermentação Ou Indicadores De Processo Defeituoso. Não Conter Corantes Artificiais E Sujidades Não Deve Estar Amassado, Estufados Ou Enferrujados, Não Deve Conter Perfurações. Não Deve Soltar Ar Com Cheiro Azedo Ou Podre. Quando Abertos Não Deve Apresentar Manchas Escuras E Ferrugem. Na Parte Interna, Atender As Exigências Do Ministério Da Agricultura E Dispor E Regulamento De Inspeção Industrial Sanitária Para Produtos De Origem Vegetal. Prazo De Validade Mínimo 6 Meses.	LT	960
44	Milho De Pipoca: Milho de Pipoca, tipo 1 em embalagem de polietileno de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade. Livre de pragas e sujidades.	PCT	360
45	Molho De Tomate: Molho Industrializado Embalagem De 350g Sem Deformidades Ou Amassados, Indicação Do Prazo De Validade, Rotulagem Nutricional De Acordo Com A Legislação Vigente.	PCT	1345
46	Macarrão Tipo Espaguete: Macarrão Tipo Espaguete, Fino, De Primeira Qualidade, Acondicionado Em Embalagem Plástica Transparente E Resistente, Sem Perfurações, Contendo 500 G. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	5150
47	Macarrão Tipo Parafuso: Macarrão Tipo Parafuso, Fino, De Primeira Qualidade, Acondicionado Em Embalagem Plástica Transparente E Resistente, Sem Perfurações, Contendo 500 G. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	1200
48	Manteiga com Sal: Manteiga com Sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídios, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/SEIPOA. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.	UND	600
49	Óleo Soja: Óleo De Soja Refinado, Acondicionado Em Embalagem Plástica Resistente, Original De Fábrica, Com 900ml, Não Devendo Estar Amassada E/Ou Estufada. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Informação Dos Ingredientes Composição Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	FR	2220
50	Orégano: Orégano desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 50g, marca do fabricante e prazo de validade.	UND	120
51	Proteína Texturizada De Soja: Proteína De Soja Texturizada Para Carne Branca. Embalagem Plástica, Contendo 400g, Com Rotulagem Apresentando Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	1035
52	Rapadura: Produto Sólido Obtido Pela Concentração A Quente Do Caldo De Cana. Embalagem 400g.	UND	540
53	Refrigerante: A Base De Cola, Laranja Ou Guaraná. Embalagem Tipo Pet, De No Mínimo 2 Litros, Com Dados De Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Data De Fabricação, Prazo De Validade E De Acordo Com As Normas E/Ou Resoluções Vigentes.	GF	3300
54	Sal: Sal Refinado, Embalado Em Saco Transparente, Atóxico, Resistente, Hermeticamente Fechado, Com Peso Líquido De 1kg. Deve Apresentar-Se Sob A Forma De Cristais Cúbicos De Coloração Branca E Granulação Uniforme. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	PCT	780
55	Sardinha Ao Molho De Tomate: Sardinha Ao Molho De Tomate, Devendo Ter Por Líquido De Cobertura, Molho De Tomate, E Apresentar No Máximo 3% (Três Por Cento) De Sal. Produto Preparado Com Peixe Fresco, Embalado Em Recipientes Metálicos, Hermeticamente Fechados E Esterilizados; Comercialmente Pronto Para O Consumo. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	LT	600
56	Tempero Completo: Tradicional, Constituído Pela Mistura De Sal Refinado, Podendo Ser Acrescentado De Alho, Cebola, Salsa Em Flocos E Outros Condimentos, Sem Pimenta. Embalagem Com 500 Ml, Com Dados De Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante Prazo De Validade, Peso Líquido, E De Acordo Com As Normas E Resoluções Vigentes.	UND	435
57	Vinagre: Produto Com Acidez Volátil Corresponde Ao Teor De Ácido Acético. Com O Estabelecido Pela Legislação Brasileira 1,0% V/V O Teor Alcoólico Máximo Para O Vinagre. Embalagem 500 Ml.	FR	795
58	Alface: In Natura, Apresentando Grau De Evolução Completo, Aroma E Cor Próprios, Com Folhas Frescas, Integrais, Sem Manchas Ou Ressecamento, De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	MH	1850
59	Alho: In Natura De 1ª Qualidade, Cabeça Inteira Fisiologicamente Desenvolvido, Com Bulbos Curados.	KG	1260
60	Abacaxi: Fruto In Natura Tamanho Grande Por Unidade Pesando 1,2-1,5 Kg Apresentado Grau De Maturidade Adequado À Manipulação Transporte E Consumo Aroma E Cor Próprios S/ Perfurações Manchas Isento De Sujidades Parasitas Ou Larvas De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	KG	2655
61	Abóbora: Abóbora Leite De 1ª Apresentando Grau De Evolução E Tamanho Adequados A Manipulação, Transporte E Consumo, Sem Rachaduras, Cortes, Perfurações, Sinais De Desidratação, Sem Sujidades Ou Manchas, De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	KG	555
62	Banana: Banana, Tipo Pacovan, De 1ª Qualidade, In Natura, Tamanho Grande, Apresentando Grau De Maturidade Adequado À Manipulação, Transporte E Consumo, Arma E Cor Próprios Sem Rachaduras, Cortes, Perfurações, Isentas De Sujidades, Sinais De Desidratação, Isentas De Parasitas Ou Larvas De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	KG	2400

63	Batata Doce: Batata De 1ª Qualidade, In Natura, Tamanho Grande, Apresentando Grau De Maturidade Adequado À Manipulação, Transporte E Consumo, Arma E Cor Próprios Sem Rachaduras, Cortes, Perfurações, Isentas De Sujidades, Sinais De Desidratação, Isentas De Parasitas Ou Larvas De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	KG	2135
64	Beterraba: De 1ª Qualidade, Apresentado Grau De Evolução E Tamanho Adequado À Manipulação, Transporte E Consumo, Sem Rachaduras, Cortes Perfurações, Sinais De Desidratação, Sem Sujidades De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	KG	535
65	Batata Inglesa: De Primeira Qualidade, Apresentando Grau De Maturação Tal Que Lhe Permita Suportar A Manipulação, O Transporte E A Conservação Em Condições Adequadas Para Consumo.	KG	1655
66	Cebola: Cebola Branca, De Boa Qualidade, Fresca, Tamanho De Médio A Grande, Sem Ferimentos, Manchas, Rachaduras, Evidências De Fungos Ou Leveduras (Amolecimento, Pontos Pretos Ou Enegrecidos) E Deve Apresentar Ainda Odor Característico.	KG	2255
67	Cebolinha: Cebolinha, 1ª Qualidade, In Natura Unidade De Fornecimento: Maço Com No Mínimo De 200 Gramas.	MÇ	515
68	Chuchu: Chuchu De Primeira Qualidade, Apresentando Grau De Maturação Tal Que Lhe Permita Suportar A Manipulação, O Transporte E A Conservação Em Condições Adequadas Para Consumo.	KG	535
69	Coentro: Coentro, 1ª Qualidade, In Natura Unidade De Fornecimento: Maço Com No Mínimo De 250 Gramas.	MÇ	575
70	Cenoura: Cenoura De Primeira Qualidade, Apresentando Grau De Maturação Tal Que Lhe Permita Suportar A Manipulação, O Transporte E A Conservação Em Condições Adequadas Para Consumo.	KG	1440
71	Goiaba: Goiaba Vermelha 1ª Qualidade Com Aspecto, Cor Cheiro E Sabor Próprio, Com Polpas Firmes E Intactas.	KG	1775
72	Laranja Pêra: Laranja Pêra De 1ª Qualidade Sem Resíduos De Fertilizante, Tamanho E Cor Uniforme.	KG	3515
73	Limão: Limão De 1ª Qualidade Sem Resíduos De Fertilizante, Tamanho E Cor Uniforme.	KG	900
74	Mamão: Mamão Papaia/Hawai In Natura De 1ª Qualidade, Sem Ressecamento, De Tamanho Médio A Grande, Apresentando Grau De Maturidade Adequado À Manipulação, Transporte E Consumo, Aroma E Cor Próprios, Sem Perfurações, Manchas, Isenta De Sujidades, Parasitas Ou Larvas, De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	KG	2015
75	Manga: Manga, tipo espada, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	KG	960
76	Maracujá: Fruto De 1ª Qualidade, Tamanho E Coloração Uniformes, Devendo Ser Bem Desenvolvido E Maduro Com Polpas Intactas E Firmes.	KG	720
77	Melão: Fruto In Natura De 1ª Qualidade, Sem Ressecamento, De Tamanho Médio A Grande, Apresentando Grau De Maturidade Adequado À Manipulação, Transporte E Consumo, Aroma E Cor Próprios, Sem Perfurações Manchas, Isenta De Sujidades, Parasitas Ou Larvas De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	KG	2015
78	Macaxeira: Macaxeira De 1ª Qualidade, Raízes Grandes No Grau Normal De Evolução.	KG	1175
79	Maça: Maça Nacional In Natura De 1ª Qualidade, Sem Ressecamento, De Tamanho Médio A Grande, Apresentando Grau De Maturidade Adequado À Manipulação, Transporte E Consumo, Aroma E Cor Próprios, Sem Perfurações, Manchas, Isenta De Sujidades, Parasitas Ou Larvas, De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	KG	840
80	Melancia: Melancia, redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	1200
81	Milho Para Mungunzá: Grãos De Milho Amarelo, Tipo 1, Com Aspecto, Cor, Cheiro E Sabor Próprios Com Ausência De Umidade, Fermentação, Ranço, Isento De Sujidades, Parasitas E Larvas. Embalagem De 500g, Em Sacos Plásticos Transparentes Parentes E Atóxicos, Limpos Não Violados, Resistentes Que Garantam A Integridade Do Produto Até O Momento Do Consumo, Acondicionados Em Fardos Lacrados. A Embalagem Deverá Conter Externamente Os Dados De Identificação E Procedência, Informação Nutricional, Número Do Lote, Data De Validade, Quantidade Do Produto. O Produto Deverá Apresentar Validade Mínima De 05 (Cinco) Meses A Partir Da Data De Entrega Na Unidade Requisitante.	PCT	1995
82	Pimenta Do Reino: Pimenta Do Reino Preta, Moída, Embalagem De 50 Gr.	PCT	360
83	Pimentão Verde: Pimentão De Primeira Qualidade, Apresentando Grau De Maturação Tal Que Lhe Permita Suportar A Manipulação, O Transporte E A Conservação Em Condições Adequadas Para Consumo.	KG	1365
84	Repolho Branco: Repolho In Natura De 1ª Qualidade, Sem Ressecamento, De Tamanho Médio A Grande, Apresentando Grau De Maturidade Adequado À Manipulação, Transporte E Consumo, Aroma E Cor Próprios, Sem Perfurações Manchas, Isenta De Sujidades, Parasitas Ou Larvas De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	KG	615
85	Tomate: Tomate De Primeira Qualidade, Apresentando Grau De Maturação Tal Que Lhe Permita Suportar A Manipulação, O Transporte E A Conservação Em Condições Adequadas Para Consumo.	KG	2135
86	Uva: Uva In Natura De 1ª Qualidade, Sem Ressecamento, De Tamanho Médio A Grande, Apresentando Grau De Maturidade Adequado À Manipulação, Transporte E Consumo, Aroma E Cor Próprios, Sem Perfurações Manchas, Isenta De Sujidades, Parasitas Ou Larvas De Acordo Com A Resolução 12/78 Da Cnnpa.	KG	435
87	Uva Passa: Uva Passa, escura sem sementes, 100% natural de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem plástica original de fábrica com 500g, isenta de fungos ou parasitas e livre de fragmentos estranhos.	PCT	300

88	Carne Bovina Charqueada: Carne De Charque, Ponta De Agulha, De Primeira Qualidade, Embalada A Vácuo, Resistente, Com Peso Líquido De 01 Kg. Não Deverá Apresentar Aspecto Úmido, Amolecido Ou Pegajoso E Quantidade De Gordura Tolerável De No Máximo 20% (Vinte Por Cento) Do Produto. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	975
89	Carne Bovina Moída: Carne Bovina Moída De Primeira Qualidade, Congelada, Cor Vermelha, Embalada Em Sacos Plásticos Transparentes E Atóxicos, Hermeticamente Fechada, Em Pacotes De 01 Kg. Deve Apresentar Odor Agradável, Possuir Consistência Firme, Não Apresentar Manchas Verdes E Escuras E Gorduras Em Excesso E Não Deve Conter Proteína Texturizada De Soja Na Sua Composição. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	6840
90	Carne Bovina Sem Osso: Carne Sem Osso Tipo Acém, Capa De Contra Filé, Paleta Grossa E Fina, Cabeça De Lombo, Maminha, Fraldinha Embalagem De 1kg. Limpa, Aspecto Próprio Da Espécie, Não Amolecida, Nem Pegajosa, Cor Própria Da Espécie Sem Manchas Esverdeados Ou Pardacenta, Odor Próprio Tipo De Corte, Embalada Em Saco Plástico Transparente Atóxico, Limpo Não Violado, Resistente, Que Garanta A Integridade Do Produto Até O Momento Do Consumo, Acondicionada Em Caixas Lacradas. A Embalagem Deve Conter Obrigatoriamente Os Dados Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Quantidade Do Produto, Número Do Registro No Ministério Da Agricultura/Sif/Dipoa E Carimbo De Inspeção Do Sif. O Produto Deverá Apresentar Validade Mínima	KG	2520
91	Carne Bovina Com Osso: Carne Com Osso, Embalagem De 2kg. Limpa, Aspecto Próprio Da Espécie, Não Amolecida, Nem Pegajosa, Cor Própria Da Espécie Sem Manchas Esverdeados Ou Pardacenta, Odor Próprio Tipo De Corte, Embalada Em Saco Plástico Transparente Atóxico, Limpo Não Violado, Resistente, Que Garanta A Integridade Do Produto Até O Momento Do Consumo, Acondicionada Em Caixas Lacradas. A Embalagem Deve Conter Obrigatoriamente Os Dados Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Quantidade Do Produto, Número Do Registro No Ministério Da Agricultura/Sif/Dipoa E Carimbo De Inspeção Do Sif. O Produto Deverá Apresentar Validade Mínima	KG	2400
92	Carne Bovina Magra (Musculo): Carne Resfriada, Limpa, Aspecto Próprio Da Espécie, Não Amolecida, Nem Pegajosa, Cor Própria Da Espécie Sem Manchas Esverdeados Ou Pardacenta, Odor Próprio Tipo De Corte, Embalada Em Saco Plástico Transparente Atóxico, Limpo Não Violado, Resistente, Que Garanta A Integridade Do Produto Até O Momento Do Consumo, Acondicionada Em Caixas Lacradas. A Embalagem Deve Conter Obrigatoriamente Os Dados Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Quantidade Do Produto, Número Do Registro No Ministério Da Agricultura/Sif/Dipoa E Carimbo De Inspeção Do Sif. O Produto Deverá Apresentar Validade Mínima De 30 Dias A Partir Da Data Da Entrega.	KG	5520
93	Carne De Sol – Carne Bovina Salgada De 1ª Qualidade, Resfriada, Limpa, Coxão Mole, Patinho, Pouca Gordura, Aspecto Próprio Da Espécie, Não Amolecida, Nem Pegajosa, Cor Própria Da Espécie Sem Manchas Esverdeados Ou Pardacenta, Odor Próprio Tipo De Corte, Embalada Em Saco Plástico Transparente Atóxico, Limpo Não Violado, Resistente, Que Garanta A Integridade Do Produto Até O Momento Do Consumo, Acondicionada Em Caixas Lacradas. A Embalagem Deve Conter Obrigatoriamente Os Dados Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Quantidade Do Produto, Número Do Registro No Ministério Da Agricultura/Sif/Dipoa E Carimbo De Inspeção Do Sif. O Produto Deverá Apresentar Validade Mínima De 30 Dias A Partir Da Data Da Entrega.	KG	1920
94	Costela Bovina: Costela Bovina, De 1ª Qualidade, Resfriada Com No Máximo 10% De Gordura, Com Aspecto, Cor, Cheiro E Sabor Próprios, Acondicionada Em Saco Plástico Transparente, Com Peso De 1kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	1920
95	Filé De Peixe Merluza: Filé De Merluza Embalado A Vácuo, Filés De 100 Até 200 Gr, Embalagem Contém 1 Kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	840
96	Frango (Peito): Peito De Frango Congelado, Com Osso, Apresentando Aspecto, Cor, Odor E Sabor Característicos, Sem Manchas Esverdeadas, Livre De Parasitas E De Qualquer Substância Contaminante Que Possa Alterá-La Ou Encobrir Qualquer Alteração, Tamanho Pequeno, Peso Em Torno De 1,0 Kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	7775
97	Frango (Coxa E Sobrecoxa): Deve Apresentar-Se Congelada Livre De Parasita Ou De Qualquer Substância Contaminante Que Possa Altera Lá Ou Encobrir Qualquer Alteração, Odor E Sabor Próprio Em Porções Individuais, Em Saco Plástico Transparente Atóxico, Limpo, Não Violado E Resistente Que Garanta A Integridade Do Produto. Acondicionado Em Caixas Lacradas. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	1140
98	Peixe Em Posta: Peixe Em Posta Embalado A Vácuo, Postas Até 200 Gr, Embalagem Contém 1 Kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	240
99	Polpa De Fruta, Uva: Polpa De Fruta Sabor Uva, Acondicionada Em Embalagem Em Plástico Transparente, Atóxico, Resistente, Com Peso Líquido De 1 Kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	1200

100	Polpa De Fruta, Cajá: Polpa De Fruta Sabor Cajá, Acondicionada Em Embalagem De Plástico Transparente, Atóxico, Resistente, Com Peso Líquido De 1kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	2160
101	Polpa De Fruta, Acerola: Polpa De Fruta Sabor Acerola, Acondicionada Em Embalagem De Plástico Transparente, Atóxico, Resistente, Com Peso Líquido De 1kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	2040
102	Polpa De Fruta, Goiaba: Polpa De Fruta Sabor Goiaba, Acondicionada Em Embalagem De Plástico Transparente, Atóxico, Resistente, Com Peso Líquido De 1kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	2040
103	Polpa De Fruta, Manga: Polpa De Fruta Sabor Manga, Acondicionada Em Embalagem De Plástico Transparente, Atóxico, Resistente, Com Peso Líquido De 1kg. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade, Registro No Ministério Da Agricultura E Selo De Inspeção Federal (S.I.F.).	Kg	1800
104	Ovos: Bandeja Com 30 Unidades, Sem Sujidades, Manchas, Casca Íntegra, Etiqueta De Identificação Com Carimbo Do Sif, Indicação De Validade Na Bandeja.	BDJ	4850
105	Pão Seda: Pão Tipo Cachorro Quente, Embalagem Com 10 Unidades, Peso Total 500g. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade.	PCT	4260
106	Pão De Forma: Pão Tipo Torrada, Embalagem Com Peso Total 500g. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade.	PCT	1705
107	Pão Hamburger: Pão Tipo Hamburger, Embalagem Com 10 Unidades, Peso Total 500g. Deve Conter Na Embalagem Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Informação Nutricional, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade.	PCT	600
108	Queijo Ralado: Embalados Com 50g- Queijo Tipo Parmesão, Embalado Em Sacos Plásticos, Transparentes Atóxicos, Resistente E Hermeticamente Fechado.	PCT	435
109	Queijo De Coalho: Queijo De Coalho, Resfriado, A Temperatura De Recebimento Não Deve Estar Acima De 10c°. Deve Estar Apresentando Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	KG	215
110	Queijo De Manteiga: Queijo De Manteiga Resfriado, A Temperatura De Recebimento Não Deve Estar Acima De 10c°. Deve Estar Apresentando Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	KG	240
111	Queijo Mussarela: Queijo Mussarela, Resfriado, A Temperatura De Recebimento Não Deve Estar Acima De 10c°. Deve Estar Apresentando Identificação Do Produto, Especificação Dos Ingredientes, Marca Do Fabricante E Prazo De Validade.	KG	1215
112	Presunto Fatiado: Presunto Peru Cozido Light, Sem Capa De Gordura, Fatiado No Dia Da Entrega Da Peça, A Embalagem Deve Ser A Vácuo Ou Em Sacos Plásticos Transparentes Atóxico, Limpo, Não Violado, Resistente Que Garanta A Integridade Do Produto, Número De Registro No Ministério Da Agricultura Sif/Dipoa E Carimbo De Inspeção Do Sif. O Produto Deverá Apresentar Validade Mínima De 30 Dias Contando Da Data Da Entrega.	KG	1215
113	Salsicha: De Carne De Frango, Para Hot Dog. Embalagem Com 1 Kg, Em Filme Pvc Transparente Ou Saco Plástico Transparente Com Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade E Peso Líquida, De Acordo Com As Portarias Do Ministério Da Agricultura.	KG	555
114	Filé de Peito de Frango, congelado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega. Em pacote de 1 kg	KG	360
115	Molho madeira - Embalagem de 260g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	PCT	145
116	Ketchup tradicional, embalagem 400G.	UND	75
117	Molho Shoyu, de soja, embalagem contendo 150ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sobato de potássio.	UND	75
118	Mostarda amarela, embalagem 255g, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Vinagre, água, mostarda, sal e corantes naturais cúrcuma e páprica. Contém glúten. Pode conter trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	UND	60
119	Ameixa em calda. Não contém glúten. Não contem lactose. Embalagem com 200g, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Ameixa, açúcar, xarope de glicose.	LATA	180
120	Fermento em pó químico, embalagem 100g	UND	60
121	Chocolate em pó solúvel, 50% cacau. embalagem 200g. ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes, sem glúten, Caixa com 24und	CX	75
122	Chocolate granulado, de 1ª qualidade em embalagem de 500g.	PCT	240
123	Coco ralado, desidratado e parcialmente desengordurado, com conservador ins 223, sem glúten. 100g	PCT	240

124	Canela em pó, embalagem 40g.	UND	60
122	Chantilly, embalagem de 1 litro - emulsão fluida esterilizada através de processo UHT, a base de gordura vegetal, sabor adocicado característico a chantilly água, óleo de palmiste hidrogenado, açúcar, sal, umectante sorbitol, estabilizantes caseinato de sódio, celulose microcristalina, carboximetilcelulose, lecitina de soja, citrato trissódico, fosfato dissódico, emulsificantes éster de ácido graxo de mono e diglicerídeos, monoglicerídeos, ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico e corante natural urucum e cúrcuma. Ser entregue em embalagens de 1 litro tetra pack.	LT	120
126	Corante alimentício para bolo, cores variadas, pote ou frasco com 10ml.	UND	180
127	Chocolate em barra ao leite puro, (não hidrogenado e não fracionado), indicado no preparo de bombons, ovos de páscoa, trufas, bolos e sobremesas diversas, embalagens de 1kg. Ingredientes: açúcar, leite em pó integral manteiga de cacau, licor de cacau, gordura vegetal, lactose, cacau em pó, gordura de manteiga desidratada. Emulsificantes, lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante.	UND	180
128	Requeijão Cremoso, embalagem contendo 220g, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Leite integral, creme de leite, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo e emulsificantes	UND	240
129	Fermento biológico fresco, ideal para pães e massas, referência pacote 60g	UND	180
130	Azeitona Verde, em conserva salmoura (água e sal), sem caroço, acidulante ácido cítrico, antioxidante ácido ascórbico, embalagem contendo 340g, com identificação do produto e prazo de validade.	PCT	60
131	Frutas cristalizadas, mista, em cubinhos, produto preparado com frutas nas quais se substitui parte da água da sua constituição por açúcares, por meio de tecnologia adequada. Embalagem: pacote de 500g.	PCT	120
132	Coco Seco in natura; características adicionais: Semasca, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	UND	120
133	Arroz integral, longo, fino, tipo 1 integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno, transparente, atóxico. Validade no mínimo de 12 meses a contar a partir da data da entrega.	KG	2020
134	Azeite Português de Oliva, puro, extra virgem, sem colesterol, acidez máxima 0,50%, embalagem em vidro com bico dosador, contendo 500ml, com identificação do produto e prazo de validade.	FR	720
135	Leite em pó desnatado, sem açúcar, obedecendo a legislação vigente, contendo procedência e validade, em embalagem apropriada e hermeticamente fechada. Deverá ser inspecionado pelo SIF ou SIE. embalagem plástica de 200g.	PCT	575
136	Açúcar mascavo extra seco orgânico. minimamente processado. natural, integral pacote 1KG	KG	865
137	Jerimum leite, maduro, de boa qualidade, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos.	KG	720
138	Couve manteiga orgânica. Apresentação: molho com, no mínimo, 7 folhas.	MOL HO	720

8. LEVANTAMENTO DO MERCADO

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da municipalidade. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

Logo, a aquisição dos gêneros objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Considerando as características de utilização, as quantidades de materiais de gêneros Alimentícios necessários, os períodos informados e os valores estimados, conclui-se que a melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado, sob a égide dos princípios da oportunidade e conveniência da Administração Pública está na efetiva Aquisição de Gêneros Alimentícios assim também pela boa qualidade e procedência de cada produto sendo passível de análise quando se utilizar de outra solução mais vantajosa a Administração Pública

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Conforme documento ao anexo, realizado em processo similar por esta Prefeitura Municipal de Riachuelo, o valor médio orçado em 2023 para tal processo foi de R\$ 1.882.493,30 (um milhão, oitocentos e oitenta e dois mil, quatrocentos e noventa e três reais e trinta centavos).

10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para fins de atendimento às necessidades institucionais. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto

11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

12. RESULTADOS PRETENDIDOS

1. Economia Financeira
2. Satisfação dos Funcionários
3. atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística dos órgãos;

13. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO

Para fins de melhorias quanto ao alcance do objetivo pretendido, os gêneros adquiridos serão recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente utilizados, quanto à forma correta de manuseio e armazenamento

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta aquisição seja atingido. Assim destaca-se ainda que a aquisição de Gêneros Alimentícios para suprir a demanda da PMR e demais órgãos a ela vinculados, não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

15. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE TRATAMENTO

Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.



Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento

16. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE (OU NÃO) DA CONTRATAÇÃO

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução mostra-se possível, levando em conta os aspectos técnicos e as justificativas devidamente fundamentadas. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Riachuelo/RN, 20 de março de 2024.

José Vanderlúcio Varela Filho
Assessor Técnico Administrativo da SEMAD

Esdras Javã da Silva
Assessor do Gabinete do Prefeito

ANEXO II

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES – LICITAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO/RN

(Processo Administrativo nº XXX/2024)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM
ENTRE SI A PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO/RN
E

A PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO/RN, por meio do(a) *Secretaria Municipal de Administração, sediado(a) na Avenida Luiz de Gonzaga Cavalcanti, nº 346, Centro, Riachuelo/RN, CEP: 59.470-000*, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 08.364.655/0001-50, neste ato representado(a) pelo(a) Excelentíssimo Senhor Prefeito: **JOÃO BASÍO NETO**, brasileiro, capaz, inscrito(a) no CPF/MF nº 875.556.464-04, portador(a) da Carteira de Identidade nº 001258389 ITEP/RN, residente e domiciliado a Av. Luiz de Gonzaga Cavalcanti, 320, Centro, Riachuelo/RN, doravante denominado **CONTRATANTE**, e o(a), *inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na*, doravante designado **CONTRATADO**, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

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

1.2. Objeto da contratação:

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

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

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

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1.1. *O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do Contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.*
- 2.1.2. *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.*
- 2.1.3. *O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.*
- 2.1.4. *A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.*
- 2.1.5. *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.*

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

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

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

- 4.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO ([art. 92, V](#))

- 5.1. *O valor total da contratação é de R\$...... (.....)*
- 5.2. *No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.*
- 5.3. *O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.*

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO ([art. 92, V e VI](#))

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

- 7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).
- 7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IGP-M, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

- 8.1. São obrigações do Contratante:
- 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
- 8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Prefeitura de Riachuelo para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.10. A Administração terá o prazo de *10 (dez) dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de *10 (dez) dias*.

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

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

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

9.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));

9.3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

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

9.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

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

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

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

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

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

9.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo

complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

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

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

iv. **Multa:**

1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
 - i. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

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

11.3.2. 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](#))

11.3.3. 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 ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.6. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).

11.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

11.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução [Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))

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

12.1.1. *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.*

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

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

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

12.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).

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

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

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

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

12.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3. Indenizações e multas.

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

12.5. 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 TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da Prefeitura de Riachuelo/RN deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

13.1.1. Gestão/Unidade:

13.1.2. Fonte de Recursos:

13.1.3. Programa de Trabalho:

13.1.4. Elemento de Despesa:

13.1.5. Plano Interno:

13.1.6. Nota de Empenho:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS ([art. 92, III](#))

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei [nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

- 15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).
- 15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO ([art. 92, §1º](#))

- 17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de São Paulo do Potengi/RN, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS – ANEXO III**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO/RN
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO/RN**, por meio do(a) *Secretaria Municipal de Administração, sediado(a) na Avenida Luiz de Gonzaga Cavalcanti, nº 346, Centro, Riachuelo/RN, CEP: 59.470-000, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 08.364.655/0001-50, neste ato representado(a) pelo(a) Excelentíssimo Senhor Prefeito: **JOÃO BASÍO NETO**, brasileiro, capaz, inscrito(a) no CPF/MF nº 875.556.464-04, portador(a) da Carteira de Identidade nº 001258389 ITEP/RN, residente e domiciliado a Av. Luiz de Gonzaga Cavalcanti, 320, Centro, Riachuelo/RN, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS** nº/2024, publicada no de/...../2024, processo administrativo n.º, **RESOLVE** registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:*

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de , especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo [do edital de Licitação nº/20...], que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade de Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade
X								

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

3.1. O órgão gerenciador será o(nome do órgão)....

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dos limites para as adesões

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

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

4.8. *A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.*

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (...) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data



Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s)
registrado(s)