



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO - SRP N° 6/2023-0005**

Torna-se Público que a **PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS/RN**, sediada na Av. Getúlio Vargas, 1911, Centro, Pau dos Ferros/RN, CEP: 59.900-000, por meio do seu Pregoeiro o Sr. David Jhenison Soares Fernandes, designado pela portaria 331/2021 – SEGOV/PMPF, de 08 de julho de 2021, edição 2987/2021, publicada no Diário Oficial deste Município, realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, modo de disputa **ABERTO**, para **REGISTRO DE PREÇO**, nos termos do Decreto Municipal n° 1.313, de 23 de junho de 2014, Decreto n° 7.892, de 23 de Janeiro de 2013, Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, decreto 10.024, de 20 de setembro de 2019, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela lei complementar n° 147/ 2014, e subsidiariamente, a Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

**DO ACESSO AO EDITAL, DO LOCAL DE REALIZAÇÃO E DO PREGOEIRO**

O edital está disponível gratuitamente nos sites [www.paudosferros.rn.gov.br](http://www.paudosferros.rn.gov.br) e [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)

O certame será realizado por meio do sistema Portal de Compras Públicas, no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), pelo pregoeiro David Jhenison Soares Fernandes.

**DAS DATAS E HORÁRIOS DO CERTAME**

INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 25 de janeiro de 2023

DATA E HORA LIMITE PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 09 de fevereiro de 2023, às 08:59 horas

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 09 de fevereiro de 2023, às 09: 00 horas

**Observação:** Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente de caráter público, que impeça a realização do Pregão na data acima marcada, a licitação ficará automaticamente prorrogada para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

**1. DO OBJETO**

**1.1. A contratação de empresa especializada no Fornecimento de Gêneros Alimentícios e Hortifrutigranjeiros, direcionado ao atendimento da alimentação Escolar nas Unidades de Ensino no Município de Pau dos Ferros/RN durante o ano de 2023.**

**1.2.** A licitação será realizada por item, conforme tabela constante no Termo de Referência - Anexo I, deste Edital.

**1.3.** O critério de julgamento adotado será o de menor preço unitário, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

**2. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**2.1.** O Pregão Eletrônico será realizado por meio de sistema eletrônico, mediante condições de segurança, utilizando-se de recursos de criptografia e de autenticação que viabilizem condições adequadas de segurança em todas as etapas do certame.



**2.2.** Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo constante da página eletrônica Portal de Compras Públicas, no endereço, [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)

**2.3.** A licitante deverá observar, rigorosamente, as datas e o horário limite para o recebimento e a abertura das propostas, bem como para o início da disputa.

### **3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

**3.1.** Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que atendam às condições deste Edital e seus anexos, inclusive quanto à documentação, e estejam devidamente credenciadas perante o site Portal de Compras Públicas, para acesso ao sistema eletrônico.

**3.2.** Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema, onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

**3.3.** O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

#### **3.4. NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTE PREGÃO:**

- a)** consórcio de empresa e sociedades cooperativas, qualquer que seja sua forma de constituição;
- b)** empresa suspensa de licitar e impedida de contratar com a Administração Pública;
- c)** empresa que esteja declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
- d)** empresa cujo objeto social e/ou a Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE, não seja específico ou compatível e que não esteja englobado o objeto a ser licitado neste Pregão.
- e)** empresas com falência, recuperação judicial, concordata ou insolvência, judicialmente decretadas; ou em processo de recuperação extrajudicial;
- f)** empresas em dissolução ou em liquidação;

**3.5.** Como requisito para participação neste Pregão, a licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus Anexos e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos neste Edital.

**3.6.** A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e à proposta sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.

### **4. DO CREDENCIAMENTO**

**4.1.** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico no site: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)



**4.2.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica responsabilidade legal da licitante ou de seu representante legal e presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

**4.3.** O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**4.4.** Como condição para participação do pregão, a licitante assinalará sim ou não em campo próprio do sistema eletrônico, relativo as seguintes declarações

**4.4.1.** Declaração de Habilitação (anexo II)

**4.4.2.** Declaração de Tratamento Diferenciado para ME e EPP (ANEXO III)

**4.4.3.** Declaração de fatos impeditivos (ANEXO VI)

## **5. DA PROPOSTA**

**5.1.** A licitante deverá, na forma expressa no sistema eletrônico, consignar os valores unitários e total, em moeda corrente nacional (R\$), e no caso de fornecimento de bens, a **especificação dos itens ofertados, incluindo a especificação da marca e fabricante do produto**, preenchendo todos os requisitos mencionados no Termo de Referência em anexo.

**5.1.1.** O licitante que não apresentar proposta de acordo com o exigido no item anterior, terá sua proposta recusada

**5.1.2.** Quaisquer custos diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços, não sendo admitidos pleitos de acréscimos a qualquer título.

**5.2.** Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

**5.3.** Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa a desclassificação da proposta.

## **5.4. A SIMPLES PARTICIPAÇÃO NO CERTAME IMPLICA EM:**

**a)** Aceitação de todas as condições estabelecidas neste Pregão.

**b)** Que a proposta terá validade de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

**c)** Caso a proposta seja omissa, considerar-se-á que as suas especificações serão as que constam do Anexo I deste Edital.

**5.5.** Os preços apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo, neste caso, o direito de pleitear qualquer alteração.

## **6. DO ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS E DE DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**6.1.** A licitante deverá encaminhar proposta exclusivamente por meio do sistema eletrônico, por meio do site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), concomitantemente com os documentos de



habilitação exigidos no edital até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

**6.2.** Até a data e hora estabelecidos para a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

**6.3.** Os documentos deverão ser anexados de forma individualizada, em seus respectivos atalhos próprios, disponíveis no site supramencionado, ficando **VETADO** o envio de documentos de forma unificada em pastas compactadas ou zipadas.

## **7. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**7.1.** A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)

**7.2.** A comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante mensagens em campo próprio do sistema eletrônico, no site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)

**7.3.** Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

## **8. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

**8.1.** O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estiverem em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

**8.2.** Serão desclassificadas as propostas de preços que:

**a)** não atenderem às exigências deste Edital;

**b)** será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

**8.2.1.** Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos.

**8.2.2.** Para fins de aferição de inexequibilidade das propostas, o Pregoeiro poderá determinar que o licitante faça prova de que possui condições de cumprir o objeto do Edital, através da planilha pormenorizada com a devida comprovação (documentos, notas fiscais, recibos, etc.) que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado, na forma do artigo 48, inciso II, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações

**8.2.3.** Se o Pregoeiro entender que o preço é inexequível, será solicitada diligência, com o prazo fixado em trinta (30) minutos, ou a critério do pregoeiro para que o licitante demonstre a





exequibilidade de seu preço por meio de planilha de custos, notas fiscais de Serviços para outros órgãos, recibos ou outros documentos.

**8.2.4.** Não havendo a comprovação da exequibilidade do preço, a proposta será desclassificada, sujeitando-se o licitante às sanções legais.

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

**8.4.** Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

**8.5.** Os erros, equívocos e omissões havidos nas cotações serão de inteira responsabilidade do proponente, não lhe cabendo, em caso de classificação, eximir-se do serviço do objeto da presente licitação.

## **9. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

**9.1.** A etapa competitiva será aberta na data e na hora indicada no primeiro parágrafo deste edital, a partir da qual as licitantes classificadas poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do recebimento e respectivo horário de registro e valor.

**9.2.** As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, não sendo aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema.

**9.3.** A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

**9.4.** Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da ofertante.

**9.5.** Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

**9.6.** Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor for considerado inexequível.

**9.7.** A etapa de envio de lances na sessão pública durará (10) dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos (2) dois minutos do período de duração da sessão pública.

**9.8.** No modo de disputa **ABERTO**, o edital preverá **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

**9.8.1.** Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço



**9.9.** O sistema eletrônico assegurará na hipótese de ocorrer o chamado “empate ficto”, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte de acordo com os artigos 44 e 45 da LC nº 123/2006.

**9.10.** Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**9.11.** No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente 24 Horas após a comunicação expressa aos participantes no sítio [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), de acordo com o Art. 35, do decreto 10.024/2019

**9.12.** Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro deverá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, não se admitindo negociar condições diferentes das previstas neste Edital.

**9.13.** A negociação será realizada exclusivamente por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

**9.14.** Encerrada a etapa de lances, concluída a negociação e declarado os vencedores, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação, consoante média de preços da pesquisa mercadológica.

**9.15.** Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital.

**9.16.** Será rejeitada a proposta que apresentar valores irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos.

**9.16.1.** Para fins de aferição de exequibilidade das propostas, o Pregoeiro poderá determinar que o licitante faça prova de que possui condições de cumprir o objeto do Edital, através da planilha pormenorizada com a devida comprovação (documentos, notas fiscais, recibos, etc.) que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado, na forma do artigo 48, inciso II, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações

**9.16.2.** Se o Pregoeiro entender que o preço é inexequível, será solicitada diligência, com o prazo fixado em 30 (trinta) minutos para que o licitante demonstre a exequibilidade de seu preço por meio de planilha de custos, notas fiscais de fornecimentos para outros órgãos, recibos ou outros documentos.

**9.16.3.** Não havendo a comprovação da exequibilidade do preço, a proposta será desclassificada, sujeitando-se o licitante às sanções legais.

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

**9.16.5.** Constatada a inexequibilidade da proposta, será aplicado os tramites de análise previstos nos itens **8.2.2, 8.2.3, 8.2.4** e **8.3** deste edital.

**9.17.** Havendo aceitação da proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade de preço e com as especificações técnicas exigidas, o Pregoeiro analisará os documentos de habilitação.



**9.18.** Se a proposta não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

**9.19.** Após a fase de lances e da negociação, se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à melhor proposta, proceder-se-á da seguinte forma:

- a) A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;
- b) Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese desta Condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- c) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nesta Condição, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;
- d) A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após a solicitação do Pregoeiro, sob pena de preclusão;
- e) O Pregoeiro poderá solicitar documentos que comprovem o enquadramento da licitante na categoria de microempresa ou empresa de pequeno porte.

**9.20.** Na hipótese da não-contratação nos termos previstos na condição anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

## **10. DA HABILITAÇÃO**

**8.1.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será exigido o envio das seguintes certidões abaixo, para que seja verificada o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

- a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União
- b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça
- c) Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “a” e “b” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU

**10.1.2.** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

### **10.1.3. HABILITAÇÃO JURÍDICA:**



- a) 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.portaldomicroempreendedor.gov.br](http://www.portaldomicroempreendedor.gov.br);
- b) Registro comercial, no caso de empresa individual (Requerimento de Empresário);
- c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. No caso de alterações, será admitido o estatuto ou o contrato social consolidado e aditivos posteriores (se houver);
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- f) RG e CPF do proprietário e/ou sócios da empresa

#### **10.1.3.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

- a) Apresentar 1 (um), ou mais, Atestado (S) de Capacidade Técnica, em nome da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove (m) que a empresa prestou ou está prestando, a contento, os serviços objeto em características compatíveis ao deste Pregão.
- b) O atestado deverá ter sua assinatura reconhecida em cartório.

#### **10.1.3.2. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA:**

**10.1.3.3.** Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelo Distribuidor da sede da Licitante.

**10.1.3.4.** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, com seus respectivos registros no órgão competente, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, registrados em órgão competente.

**10.1.3.5.** As empresas que tiverem comprovado no credenciamento, o enquadramento como ME e EPP, terão tratamento diferenciado, garantido na Lei Complementar 123/06, podendo apresentar demonstrações contábeis simplificadas (**NBC T 19.13 - ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL SIMPLIFICADA PARA AS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**), apresentando Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício, nas formas da norma supramencionada, também com seus respectivos registros no órgão competente.

**10.1.3.6.** No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de **BALANÇO DE ABERTURA**, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

**10.1.3.7.** Comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo}}$$





Circulante + Passivo Não Circulante

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

**10.1.3.8** As empresas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido não inferior a 10% do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

**10.1.3.9** Fica desobrigado da apresentação de Balanço patrimonial o Microempreendedor Individual – MEI

#### **10.1.4. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

- a) CNPJ - Comprovante de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, expedido pela Receita Federal;
- b) Certidão Negativa de Débito do Município do domicílio ou sede do licitante;
- c) Certidão Conjunta Negativa de débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional com a Receita Federal do Brasil;
- d) Certidão Negativa de Débito do Estado do domicílio ou sede do licitante;
- e) Certidão de Regularidade do FGTS - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal;
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho, nos termos da Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.
- g) Será aceita a CND positiva com efeitos de negativa
- h) Os documentos sem prazo de validade serão válidos por 60 (sessenta) dias, a partir da data da sua emissão

#### **10.1.5. DECLARAÇÕES**

- a) Declaração da licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado (s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal. (ANEXO V)
- b) Declaração de não parentesco com a administração pública (ANEXO IV)
- c) Declaração de fatos impeditivos (ANEXO VI)

**10.2.** Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome da licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ e endereço respectivo, observando-se que:

- a) se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou
- b) se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- c) serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**10.3.** A proposta ajustada ao lance final da licitante vencedora e os documentos originais exigidos para habilitação, inclusive quando houver necessidade de envio de anexos, deverão, se solicitado



pelo Pregoeiro, serem encaminhados para o endereço eletrônico [licitapmpf@gmail.com](mailto:licitapmpf@gmail.com), e para o endereço da prefeitura Municipal de Pau dos Ferros/RN, via correio, no prazo máximo de 2 dias a contar da solicitação da comissão permanente de licitação do órgão. Este prazo pode ser prorrogado de acordo com a necessidade e mediante justificativa

**10.4.** Os modelos anexados a este Edital servem apenas como orientação, não sendo motivo de impedimento ou desclassificação, a apresentação de declarações que sejam elaboradas de forma diferente e que contenham os elementos essenciais.

**10.5.** Será inabilitada a licitante que apresentar documento fora do prazo de validade, **SALVO** o estabelecido no art. 43, da Lei complementar N° 123 de 14 de dezembro de 2006

**10.6.** A Prefeitura Municipal de Pau Dos Ferros - RN não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação da habilitação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

**10.7.** As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para habilitação na presente licitação, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste edital ou com irregularidades serão inabilitadas, salvo se sanada a situação, conforme previsto no item 10.7.

**10.8.** Os documentos exigidos e apresentados para habilitação, obtidos através de sites, poderão ter sua autenticidade verificada via internet, no momento da fase de habilitação.

**10.9.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, as microempresas e empresas de pequeno porte terão prazo adicional de 5 (cinco) dias úteis, contado da decisão do Pregoeiro de declarar a empresa vencedora do certame, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, prorrogável por igual período à critério da administração

**10.10.** A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará na inabilitação da licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado ao Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros - RN convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da Ata de Registro de Preço, ou propor a revogação deste Pregão.

## **11. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL, DO RECURSO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

**11.1.** Até 3 dias uteis antes da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório deste Pregão. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos setores responsáveis pela elaboração do Edital e de seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis.

**11.1.2.** Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

**11.2.** Declarado o vencedor, o Pregoeiro abrirá prazo de 30 (trinta) minutos, para que qualquer licitante possa, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.



**11.3.** A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, importará na decadência desse direito, e o pregoeiro estará autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor

**11.3.1.** Os recursos serão decididos de acordo com o que determina o Decreto nº 10.024/2019 e a Lei nº 8.666/1993

**11.4.** A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de três dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

**11.5.** A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto à licitante vencedora.

**11.6.** O acolhimento do recurso importará invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento

## **12 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**12.1.** O Pregoeiro, caso não haja recurso ao julgamento do certame, adjudicará o objeto à licitante vencedora cuja proposta for considerada mais vantajosa à administração pública.

**12.2.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório

## **13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**13.1** Após a homologação da licitação, será realizada a Ata de Registro de Preços.

**13.2** O adjudicatário terá o prazo de três dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de decair o direito ao registro, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**13.2.1** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de **até 5 (cinco) dias úteis**, a contar da data de seu recebimento.

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

**13.3** O prazo de vigência da ata é de **12 (doze) meses**.

**13.4** Se o adjudicatário, no ato da assinatura da ata, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar o registro, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais



cominações legais.

#### **14. DO PRAZO**

**14.1.** Os itens objeto desta licitação deverão ser realizados conforme prazos estabelecidos no Termo de Referência - Anexo I deste edital.

#### **15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**15.1.** Informamos que os recursos destinados às despesas decorrentes da compra dos produtos pretendidos pelo Poder Público Municipal se encontram alocados no orçamento geral do Município e correrão à conta de receitas provenientes do Tesouro Municipal.

#### **17. DO PAGAMENTO**

**17.1.** O prazo para pagamento será de até **30 (trinta)** dias contados da data de protocolização e aceitação pelo Contratante da Nota Fiscal / Fatura correspondente, devidamente atestada pelo Gestor do Contrato. O pagamento da Nota Fiscal/Fatura fica condicionado ao cumprimento dos critérios de recebimento, conforme estabelece a resolução 032/2016 TCE/RN.

**17.2.** Para habilitar-se ao pagamento a contratada deverá protocolar na Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros, Nota Fiscal/Fatura, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente ao mês de referência, especificando o abastecimento e seus correspondentes valores em moeda corrente nacional, devendo estar formalmente atestada por pessoa designada pela Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros.

**17.3.** Na elaboração da nota fiscal ou fatura correspondente, a Contratada fará constar o quantitativo total solicitado, e o somatório total dos valores correspondentes

#### **18. DAS SANÇÕES E PENALIDADES**

**18.1** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

**18.2** não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

**18.3** não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

**18.4** apresentar documentação falsa;

**18.5** deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

**18.6** ensejar o retardamento da execução do objeto;

**18.7** não mantiver a proposta;

**18.8** cometer fraude fiscal;

**18.9** comportar-se de modo inidôneo;

**18.10** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

**18.11** O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

**18.12** - Advertência;

**18.13** - **Multa:**





**18.14** Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia útil, sobre o valor da ordem de compra ou de serviço, em caso de atraso injustificado no início da execução ou na entrega dos produtos definidos na ordem de compra ou serviço, superior a 5 (cinco) dias úteis, limitada a incidência a 10 (dez) dias úteis. Após o décimo primeiro dia útil de atraso, a critério da Administração, poderá ocorrer a não-aceitação da ordem de compra ou serviço, de forma a configurar inexecução parcial do Contrato

**18.15** Compensatória de 1% (um por cento) por dia útil sobre o valor do Contrato/Ata de Registro de preço ou instrumento equivalente, em caso de inexecução parcial

**18.16** Compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato/ Ata de Registro de preço ou instrumento equivalente, nos casos de rescisão por culpa da contratada

**18.17** As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONTRATANTE serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros/RN, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.

**18.18** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções

**18.19** Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

**18.20** 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;

**18.21** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

## **19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**19.1** À autoridade competente, na defesa do interesse do serviço público e de acordo com a legislação vigente, reserva-se o direito de anular ou revogar, no todo ou em parte, a presente licitação.

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

**19.3** Na contagem dos prazos deste Edital, será excluído o dia de início e incluído o dia do vencimento, considerando-se o expediente normal desta entidade, o qual compreende o horário das 07h às 13h, de segunda a sexta-feira (horário local)

**19.4** 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.

**19.5** A participação nesta licitação implica aceitação plena e irrevogável das normas constantes do presente ato de convocação, independentemente de declaração expressa.

**19.6** O pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e na proposta de preço, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo

**19.7** Solicitada a diligência citada no item anterior, o Licitante terá o prazo de trinta (30) minutos, ou a critério do pregoeiro para o envio dos documentos

**19.8** 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.

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

**19.10** Os casos omissos serão dirimidos pelo pregoeiro, com observância da legislação vigente, em especial a Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 10.024/2019, Lei complementar nº 123/2006, Decreto nº 7.892/2013, e, subsidiariamente, as normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com as devidas alterações.

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

**19.11.1** ANEXO I - Termo de Referência e Mostroário Ilustrativo

**19.11.2** ANEXO II – Modelo de Declaração de Habilitação;

**19.11.3** ANEXO III - Declaração de tratamento diferenciado para ME/EPP

**19.11.4** ANEXO IV – Declaração de não parentesco com a Administração Pública

**19.11.4.** ANEXO V – Modelo de Declaração de Inexistência de Trabalhador de Menor;

**19.11.5.** ANEXO VI – Modelo de Declaração de Fatos Impeditivos;

**19.11.6.** ANEXO VII – Modelo de Proposta de Preço;

**19.11.7.** ANEXO VIII – Minuta da Ata de Registro de Preço;

Pau dos Ferros/RN, 25 de janeiro de 2023.

**David Jhenison Soares Fernandes**  
PREGOEIRO OFICIAL  
Port. N° 331/2021



**PREGÃO ELETRÔNICO N° 6/2023-0005 -PMPF/RN**  
**ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO**

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada no **Fornecimento de Gêneros Alimentícios e Hortifrutigranjeiros**, direcionado ao atendimento da alimentação escolar nas unidades de ensino no município de Pau dos Ferros/RN durante o ano de 2023, conforme especificações e quantitativos constante neste termo de referência.

**2. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

<b>GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS</b>			
<b>ITEM</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS</b>	<b>UNID</b>	<b>Quantidade</b>
1.	<b>AÇÚCAR CRISTAL</b> De primeira qualidade, embalado em pacotes de plástico transparentes de 1Kg com a identificação do produto, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. Registro do órgão competente e prazo de validade não inferior a 120 dias da data da entrega do produto. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	3.420
2.	<b>AÇAFRÃO</b> Ingredientes: açafrão em pó. Sem Glúten. Embalagem de 200g. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	230
3.	<b>ARROZ BRANCO TIPO 2</b> Embalado em pacotes de plástico transparente de 1 kg com identificação do produto, sem presença de insetos ou impurezas, registro no Ministério da Agricultura e prazo de validade não inferior a 120 dias da data da entrega do produto. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	4.253
4.	<b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1</b>	KG	4.505



	Embalado em pacotes de plástico transparente de 1 kg com identificação do produto, sem presença de insetos ou impurezas, registro no Ministério da Agricultura e prazo de validade não inferior a 120 dias da data da entrega do produto. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.		
5.	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> Integral, rico em fibras, com informes nutricional, com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido. Com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem com 250 gramas.	UND	3.020
6.	<b>AMIDO DE MILHO</b> Contém como ingrediente apenas o amido, com informes nutricional, com identificação do produto, marca de fabricante, peso líquido. Com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 200 gramas.	UND	350
7.	<b>BISCOITO SALGADO</b> Tipo cream cracker em pacotes de 350g, com ingredientes como farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar refinado, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	4.580
8.	<b>BISCOITO SALGADO, TIPO PADARIA</b> Biscoito pequeno, comum, de primeira qualidade. Acondicionada em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido 400g e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.  Apresentar amostra na licitação.	PCT	3.570
9.	<b>BISCOITO DOCE</b> Tipo maisena em pacotes de 350 gramas, com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar,	PCT	4.800





	<p>gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, soro de leite em pó, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizantes e melhorador de farinha metabisulfito de sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.</p>		
10	<p><b>COLORÍFICO EM PÓ</b></p> <p>A base de urucum, em pacotes plásticos de 100g, sem adição de sal, inviolados e livre de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.</p>	PCT	2.200
11	<p><b>CACAU EM PÓ 50%</b></p> <p>Chocolate em pó, com o mínimo 50% de cacau, embalagem contendo 200 gramas.</p>	PCT	1.998
12	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA</b></p> <p>Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, de 1 kg, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.</p>	KG	2.900
13	<p><b>FARINHA DE MILHO FLOCADA</b></p> <p>Flocão de milho amarelo, embalagem com 500g, em pacotes plásticos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso</p>	PCT	7.000



	líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.		
14	<p><b>FEIJÃO DE CORDA TIPO 1</b></p> <p>Classe carioquinha, em sacos plásticos transparentes de 1 kg, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.</p>	KG	676
15	<p><b>FEIJÃO MACASSAR TIPO 1</b></p> <p>Feijão, tipo macassar, tipo 1, em sacos plásticos transparentes de 1kg, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.</p>	KG	2.380
16	<p><b>FEIJÃO PRETO TIPO 1</b></p> <p>Feijão, tipo preto, tipo 1, em sacos plásticos transparentes de 1kg, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.</p>	KG	803
17	<p><b>GOMA FRESCA</b></p> <p>Goma fresca para tapioca, de boa qualidade. Não contém glúten. Embalagem de 1 kg, contendo externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso</p>	KG	800



	líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.		
18	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL - PC 200G EMBALAGEM</b></p> <p>em pacotes de 200g; a) Organolépticas: Aspecto – pó uniforme sem grânulo, cor –branco amarelada, Odor e sabor – agradável, não rançoso, semelhante ao do leite fluído. b) Físico- químicas: Proteína - mínimo 26%, Gordura – mínimo 26%, Umidade – máximo 3,5%, Acidez em sólidos não gordurosos – máximo 18%, Solubilidade – mínimo 98%, Amido – ausência, Soro – ausência. c) Microscópicas: sujidades, larvas e parasitas – ausência. Validade - 12 meses. Contendo como ingrediente apenas o leite em pó integral. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 6 meses da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.</p>	PCT	7.450
19	<p><b>LOURO TIPO FOLHA</b></p> <p>Ingredientes: Folhas de louro, desidratadas e picadas. Sem Glúten. Embalagem de 200g. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.</p>	PCT	240
20	<p><b>MACARRÃO ARGOLA</b></p> <p>Tipo Argola de semolina ou sêmola, embalados em pacotes de 400g de plástico transparente, inviolados, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.</p>	PCT	240
21	<p><b>MACARRÃO ESPAGUETE</b></p> <p>Fino, tipo espaguete de semolina ou sêmola, embalados em pacotes de 400g de plástico transparente, inviolados, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência</p>	PCT	6.288



	como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.		
22	<p><b>MANJERICÃO</b></p> <p>Ingredientes: Folhas de manjericão, desidratadas e picadas. Sem Glúten. Embalagem de 200 g. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.</p>	PCT	200
23	<p><b>MILHO, PARA PREPARO DE MUNGUNZÁ</b></p> <p>Amarelo, 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem: saco plástico transparente atóxico. Peso líquido de 500g, com validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega; Deve apresentar na embalagem a identificação do fornecedor e telefone, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais</p>	PCT	4.340
24	<p><b>MARGARINA COM SAL</b></p> <p>Com 60% de teor de lipídios, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.</p>	KG	783
25	<p><b>MANTEIGA DE GARRAFA</b></p> <p>Embalagem 500g Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses.</p>	LITRO	630
26	<p><b>ÓLEO DE SOJA</b></p> <p>Em garrafa plástica de 900ml, não amassada, registro no Ministério da Saúde. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da</p>	UND	483





	entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.		
27	<b>ORÉGANO</b> Ingredientes: Folhas de orégano, picadas e desidratadas. Sem Glúten. Embalagem de 200 g. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	298
28	<b>PIMENTA DO REINO PRETA</b> Ingredientes: Pimenta do reino preta, seca e moída. Sem Glúten. Embalagem de 200 g. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	298
29	<b>PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA</b> Proteína texturizada de soja, em pacotes de 400g, com corante caramelo, sabor carne embalado em pacotes plástico transparente e deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	2.030
30	<b>ROSQUINHA DE LEITE</b> Em pacotes de 350 g, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, amido de milho, leite em pó, sal refinado, e aroma natural de leite. Embalagem plástica transparente e resistente, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, nome e endereço do fabricante.	PCT	4.020
31	<b>ROSQUINHA DE CHOCOLATE</b> Em pacotes de 350 g, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, amido de milho, leite em pó, sal refinado, e aroma natural de leite. Embalagem plástica transparente e resistente, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, nome e endereço do fabricante.	PCT	4.020
32	<b>SAL REFINADO</b> Em pacotes de 1 kg, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de	KG	900



	15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – emb. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.		
33	<b>SALSA DESIDRATADA</b> Também conhecida como Salsinha. Desidratada. Embalagem de 200g. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	240
34	<b>VINAGRE</b> De álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade.	UND	1.220

Gêneros Perecíveis – Frutas, Verduras e Legumes			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	Quantidade
35	<b>ABOBORA / JERIMUM CABOCLO</b> In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	980
36	<b>ABÓBORA/JERIMUM DE LEITE:</b> In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2.078
37	<b>ACEROLA</b> In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras,	KG	2.988



	sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
38	<p><b>ABACAXI</b></p> <p>Abacaxi pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	1.050
39	<p><b>ALFACE</b></p> <p>Tipo crespa, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes tamanho e coloração uniformes. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	2.024
40	<p><b>ALHO GRAÚDO</b></p> <p>De primeira, sem réstia. Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.</p>	KG	1.980
41	<p><b>BANANA</b></p> <p>In Natura, de primeira, (prata ou pacovan) com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	11.009
42	<p><b>BATATA INGLESA</b></p>	KG	3.400



	In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
43	<p><b>BATATA DOCE</b></p> <p>Tipo roxa, de 1ª qualidade, bem desenvolvida, sem rama, sem sujidades, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	3.533
44	<p><b>BETERRABA</b></p> <p>In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	1.200
45	<p><b>CEBOLA BRANCA</b></p> <p>In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	4.300
46	<p><b>CENOURA</b></p> <p>In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a</p>	KG	5.350





	manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
47	<p><b>CHUCHU</b></p> <p>In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	1.650
48	<p><b>CHEIRO VERDE</b></p> <p>Íntegra e firme, com grau de maturação adequada. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionadas em monoblocos de PVC.</p> <p>Acondicionada em embalagem transparente atóxica.</p>	KG	830
49	<p><b>COUVE</b></p> <p>Couve manteiga fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p> <p>Acondicionada em embalagem transparente atóxica</p>	KG	1.200
50	<p><b>GOIABA</b></p> <p>In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenro aderido à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	5.290
51	<p><b>LARANJA</b></p> <p>In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou</p>	KG	5.140



	tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
52	<p><b>LIMÃO</b></p> <p>Tipo taiti, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	1.015
53	<p><b>MACAXEIRA</b></p> <p>In natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 1 kg sem casca e congelada.</p>	KG	4.300
54	<p><b>MELANCIA</b></p> <p>In natura, redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda tamanho e coloração uniforme. De primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	9.280
55	<p><b>MANGA</b></p> <p>In natura, tipo keit, de primeira qualidade, com 80 a 90% de maturação entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o</p>	KG	5.660



	transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
56	<p><b>MAMÃO</b></p> <p>In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	6.050
57	<p><b>MELÃO</b></p> <p>In Natura, de primeira, de polpa alaranjada e doce, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	8.020
58	<p><b>MAÇÃ</b></p> <p>Maçã nacional fuji - tamanho grande, de 1ª qualidade. com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>	KG	2.550
59	<p><b>POLPA DE FRUTA (GOIABA)</b></p> <p>Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.</p>	KG	3.620
60	<p><b>POLPA DE FRUTA (ACEROLA)</b></p> <p>Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg.</p>	KG	3.600



	Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.		
61	<b>POLPA DE FRUTA (MANGA)</b> Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	3.620
62	<b>POLPA DE FRUTA (CAJÁ)</b> Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	3.620
63	<b>POLPA DE FRUTA (CAJU)</b> Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	3.620
64	<b>PIMENTÃO VERDE</b> Integra e firme, com grau de maturação adequada. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionadas em monoblocos de PVC frestados.	KG	1.329
65	<b>TOMATE</b> In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	6.072

#### Gêneros Percíveis – Laticínios e cereais percíveis

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	Quantidade
66	<b>BEBIDA LÁCTEA (SABOR MORANGO)</b>	LITRO	5.500





	<p>Acondicionada em embalagem apropriada, atóxica, de 1 litro; com consistência cremosa, conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega. O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.  <b>Apresentar amostra na licitação.</b></p>		
67	<p><b>PÃO HOT-DOG</b></p> <p>Composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionados em pacotes contendo 50g do produto com 10 unidades cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 72 horas a partir da entrega. Apresentar amostra na licitação, transparentem de forma a manter a ntegridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados.</p>	PCT	3.290
68	<p><b>PÃO DE FORMA INTEGRAL</b></p> <p>Apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. Peça fatiada, fatias com aproximadamente 25g cada. Deverão conter no mínimo farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, podendo variar de 400g a 500 g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente No momento da entrega, o produto deverá contar com validade mínima de 72 horas a partir da entrega.</p>	PCT	4.320
69	<p><b>PÃO, TIPO SEDA</b></p> <p>Tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes apenas com adição de sal, composto apenas de farinha de trigo, água e fermento químico, sem conservantes ou aditivos. Deverão ser acondicionados em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem, prazo de validade e peso líquido de 50 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.  <b>Apresentar amostra na licitação.</b></p>	UND	4.820



Gêneros Percíveis – Carnes e ovos			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	Quantidade
70	<p><b>OVO DE GALINHA</b></p> <p>Sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g. Produto fresco, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal. Embalados em <b>bandejas com 15 und.</b></p>	BDJ	6.900
71	<p><b>PEITO DE FRANGO</b></p> <p>Congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo pacotes de 1 kg, acondicionados em caixas lacradas com 10 kg. Não ultrapassar 30 dias de congelamento. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.</p>	KG	8.890
72	<p><b>CARNE BOVINA DE 2ª</b></p> <p>Moída, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).</p>	KG	7.640
73	<p><b>CARNE BOVINA DE 2ª</b></p> <p>Tipo músculo, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).</p> <p><b>Apresentar amostra na licitação.</b></p>	KG	3.128
74	<p><b>CARNE BOVINA</b></p>	KG	2.069



	Tipo costela, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).		
75	<b>CARNE BOVINA DE 2ª</b> Acém inteira, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). <b>Apresentar amostra na licitação.</b>	KG	590
76	<b>SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL</b> Contendo os ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Não contém conservantes. Não contém glúten. Em embalagem de 125 gramas. Validade de 4 anos.	UND	5.646

### Gêneros Alimentícios – Alimentação Especial

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	Quantidade
77	<b>ARROZ INTEGRAL</b> (Pacotes de 1 kg) Tipo I, classe longo fino, em embalagem resistente, de plástico transparente, entregue em fardos de 30 kg. 100% natural (não precisa lavar nem escolher). Com registro no Ministério da Agricultura, data de fabricação e validade mínima de 8 meses.	KG	180
78	<b>ADOÇANTE LÍQUIDO</b> – 100% stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega	UND	10



79	<p><b>BISCOITO SALGADO, INTEGRAL (tipo cream cracker)</b></p> <p>Com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada e sal. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 250g</p>	PCT	750
80	<p><b>BISCOITO DOCE, ZERO LACTOSE (tipo cream cracker)</b></p> <p>Com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, corante de caramelo, aroma cacau com baunilha, lecitina de soja e sal. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350 gramas.</p>	PCT	800
81	<p><b>BISCOITO DE ARROZ</b></p> <p>Com ingredientes como arroz integral e sal. Não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 80 gramas.</p>	PCT	170
82	<p><b>BEBIDA DE ARROZ ORIGINAL</b></p> <p>Bebida de arroz em pó, embalagem de 300 gramas. Sabor natural, a base de arroz, fibra natural solúvel inulina, carbonato de cálcio (cálcio), sal marinho, acetato de retinol (vitamina A), colecalciferol (vitamina D), antiemético. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	PCT	80
83	<p><b>EXTRATO DE SOJA</b></p> <p>Extrato de soja, embalagem 250 gramas. Sabor natural, a base de soja não transgênica, sem lactose, sem glúten, enriquecidos com Ca e vitaminas. Com reduzido teor de gorduras. O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.</p>	PCT	130
84	<p><b>IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO, COM POLPA DE MORANGO (embalagem primária: garrafa de polietileno 170g)</b></p> <p>Ingredientes: Leite reconstituído desnatado e/ou leite pasteurizado desnatado, preparado de morango (água, polpa de morango, amido modificado, cálcio (fosfato tricálcico), farelo de aveia, vitaminas, agente de firmeza citrato de cálcio, aromatizante,</p>	UND	40





	<p>acidulante ácido cítrico, corante natural carmim, edulcorantes ciclamato de sódio e sucralose, conservador sorbato de potássio, estabilizantes goma xantana e goma gelana e espessante goma guar), enzima lactase, fermento lácteo e estabilizante gelatina O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Entrega refrigerada (0 a 10°C), validade de 45 dias, em carro próprio refrigerado. <b>Amostra p/ análise.</b></p>		
85	<p><b>IOGURTE ZERO LACTOSE</b></p> <p>Iogurte zero lactose, a base de leite pasteurizado desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, preparado de morango, amido modificado, gelatina, mix de edulcorantes e enzima lactase. Com consistência cremosa, conservado entre 1 a 10 graus centígrados; embalagem de 170 gramas; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega. O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Entrega refrigerada (0 a 10°C), validade de 45 dias, em carro próprio refrigerado. <b>Apresentar amostra na licitação.</b></p>	LITRO	310
86	<p><b>LEITE EM PÓ SEM LACTOSE</b></p> <p>O produto deverá ter como ingredientes básicos a enzima lactase para dietas com restrição de lactose. Composição: Leite integral, maltodextrina, soro do leite, enzima lactase, vitaminas A, D,C e E, minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. Produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagem (lata – sachê) contendo 380 g e prazo de validade.</p>	PCT	980
87	<p><b>LEITE DE VACA EM PÓ, DESNATADO</b></p> <p>Carbonato de cálcio, fosfato de cálcio e vitaminas (A e D). Produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagem (lata – sachê) contendo 280 g e prazo de validade.</p>	PCT	120
88	<p><b>LEITE EM PÓ SEM LACTOSE ORIGINAL.</b></p> <p>Do tipo Suprasoy, embalagem aluminizada de 300g. A base da proteína isolada de soja, contendo óleo de palma, xarope de milho, açúcar, sal; Minerais: fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio, fosfato de magnésio, óxido de zinco, difosfato férrico (pirofosfato férrico), iodeto de potássio; Vitaminas: C, pantotenato de cálcio, B2, A, niacinamida, B6, mononitrato de tiamina, B9, D3,</p>	PCT	80



	B12. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
89	<p><b>MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL</b></p> <p>Macarrão integral tipo espaguete, a base de ovos e farinha integral. Embalados em pacotes de 400g de plástico transparente, inviolados, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.</p>	PCT	1.020
90	<p><b>MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN E SEM OVOS</b></p> <p>Macarrão de arroz tipo espaguete, sem ovos, sem glúten. Contendo apenas os ingredientes como farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum. Embalados em pacotes de 400g de plástico transparente, inviolados, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.</p>	PCT	90
91	<p><b>PÃO BISNAGUITO INTEGRAL</b></p> <p>Composto de farinha de trigo integral, farinha de arroz integral, sal, fermento químico e água. Sem lactose, sem ovos. Deverão ser acondicionados em pacotes contendo 300 gramas do produto com 15 unidades cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 72 horas a partir da entrega.</p>	PCT	1.250



### 3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

**3.1** A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o ser humano. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Justificamos que a compra dos gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros são necessárias para que possamos ofertar refeições nutricionalmente adequadas em termos qualitativos e quantitativos. Desta forma, resta clara que a compra dos gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros são necessários e indispensáveis ao atendimento do **Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**, visando diminuir a carência alimentar e conseqüentemente a evasão escolar, contribuindo para um melhor rendimento das atividades desenvolvidas pelas Unidades Escolares, durante o ano letivo em curso, e para atender a alimentação dos alunos regularmente matriculados na rede municipal deste município.

### 4. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS

**4.1** O valor estipulado será mensurado na pesquisa de preço.

### 5. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**5.1** Informamos que os recursos financeiros destinados à cobertura das despesas acima referidas se encontram alocadas Orçamento Geral do Município, Exercício de 2022, Unidade Orçamentaria **06.001 – Secretaria Municipal de Educação**, Ação 2074 Programa de Alimentação Escolar – Ensino Fundamental, 15001 – Recursos não vinculados de Impostos – despesas com manutenção e desenvolvimento de ensino 0001 – PAU DOS FERROS 339030 – MATERIAL DE CONSUMO, 15520000- Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Ação 2088 Programa de Alimentação Escolar – Ensino Infantil (Pré-Escolar), 15001 – Recursos não vinculados de impostos – despesas com manutenção e desenvolvimento do ensino 339033 – MATERIAL DE CONSUMO, 15520000 – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Ação 2093 Programa de Alimentação Escolar – Educação de Jovens e Adultos 15001 – Recursos não vinculados de Impostos – Despesas com manutenção e desenvolvimento do ensino; 15520000 – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) 339030 – MATERIAL DE CONSUMO.

### 6. DA VIGENCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

**6.1** O prazo da Ata de Registro de Preço decorrente da licitação será de 12 (doze) meses, contados a partir da publicação.

**6.2** Os contratos oriundos da Ata, poderão ter vigência de Até 12 meses, contados de sua assinatura, podendo tal prazo ser prorrogado nas hipóteses elencadas no parágrafo primeiro do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.



## 7. CLASSIFICAÇÃO DOS FORNECIMENTOS

**7.1** Os fornecimentos a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

**7.2** A prestação dos fornecimentos não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

## 8. FORMA DE FORNECIMENTO DO OBJETO

**8.1** O prazo para o início do fornecimento do objeto será a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.

**8.2** Os fornecimentos serão prestados nas unidades administrativas do município de Pau dos Ferros/RN, conforme solicitação da administração municipal.

**8.3** A CONTRATADA será civil e criminalmente responsável por todo e qualquer acidente ou danos causados aos funcionários ou a terceiros, na realização dos fornecimentos contratados, inclusive pagamento de indenizações devidas;

**8.4** O início da prestação dos fornecimentos será em até 02 (dois) dias úteis após a assinatura da Ordem de Serviços;

**8.5** Os fornecimentos serão prestados e tidos como concluído provisoriamente pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

**8.6** Os fornecimentos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**8.7** Os fornecimentos serão tidos como totalmente prestados definitivamente, após a constatação e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

**8.8** O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## 9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

**9.1** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

**9.2** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos fornecimentos, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

**9.3** Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos fornecimentos, fixando prazo para a sua correção;





**9.4** Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do fornecimento, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

**9.5** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, no que couber.

## **10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**10.1** Executar os fornecimentos conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

**10.2** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os fornecimentos efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

**10.3** Não transferir a outrem o objeto deste termo de referência, exceto nos casos de subcontratação parcial, desde que expressamente autorizados pelo CONTRATANTE.

**10.4** Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração, quando couber;

**10.5** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

**10.6** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos fornecimentos a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

**10.7** Vedar a utilização, na execução dos fornecimentos, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

**10.8** Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

**10.9** Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do fornecimento;

**10.10** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

**10.11** Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do fornecimento, conforme descrito neste Termo de Referência;

**10.12** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

**10.13** Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

**10.14** Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos fornecimentos;



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

**10.16** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**10.17** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

**10.18** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

## 11. DA SUBCONTRATAÇÃO

**11.1** Será admitida a subcontratação dos listados no **Item 2 (dois)** desse Termo de Referência, se previamente aprovada pela FISCALIZAÇÃO, e que não constituem o escopo principal do objeto, restrita, contudo, ao percentual máximo de **20%** (vinte por cento) do orçamento, devendo a empresa indicada pela licitante contratada, antes do início da realização dos serviços, apresentar documentação que comprove sua habilitação jurídica, regularidade fiscal e a qualificação técnica necessária.

**11.2** Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

**11.3** O edital regerá os demais procedimentos que deverão seguir em caso de subcontratação.

## 12. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

**12.1** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos fornecimentos e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

**12.2** A verificação da adequação da prestação do fornecimento deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

**12.3** A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará.

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



**12.5** O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos fornecimentos.

**12.6** O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do fornecimento, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**12.7** A conformidade do material a ser utilizado na execução dos fornecimentos deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

**12.8** O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

**12.9** O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

**12.10** A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

### **13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**13.1** Na hipótese de a CONTRATADA inadimplir as obrigações assumidas, no todo ou em parte, ficará sujeita às sanções previstas nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993 e ao pagamento de multa nos seguintes termos:

**13.2** Pelo atraso na realização do fornecimento: 1% (um por cento) do valor do fornecimento não executado, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor do fornecimento;

**13.3** Pela recusa em efetuar a execução, caracterizada em dez dias após o vencimento do prazo de conclusão estipulado: 10% (dez por cento) do valor do fornecimento;

**13.4** Pela demora da execução do fornecimento, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 2% (dois por cento) do valor contratado, por dia decorrido;

**13.5** Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada neste Termo de Referência e não abrangida nas alíneas anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento.

**13.6** As multas estabelecidas no subitem anterior podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 10% (dez por cento) do valor contratado, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

**13.7** As importâncias relativas a multas serão descontadas do pagamento porventura devido à CONTRATADA, ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.



**13.8** A CONTRATANTE poderá, ainda, cancelar a Nota de Empenho decorrente da Cotação Eletrônica de Preços, sem prejuízo das penalidades previstas nos subitens anteriores e de outras previstas em lei.

**13.9** A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela contratante.

**13.10** O valor da multa poderá ser descontado da Nota Fiscal ou do crédito existente na CONTRATANTE em relação à CONTRATADA. Caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

**13.11** As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da CONTRATANTE, devidamente justificado.

**13.12** As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

**13.13** Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa.

#### **14. DO PAGAMENTO**

**14.1** O pagamento será efetuado pela Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros/RN em até 30 dias úteis contados da apresentação da Nota Fiscal, fatura ou documento equivalente, acompanhado de regularidade fiscais, assim definidos nos termos do § 3º do art. 3º da Resolução nº 032/2016 TCR/RN;

**14.2** O pagamento será creditado em conta bancária, por meio de transferência eletrônica de valores em favor da empresa CONTRATADA, conforme indicado na Nota Fiscal, devendo, para isso, ficar explícito o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

**14.3** Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta será devolvida à CONTRATADA, e o pagamento ficará pendente até que ela providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para a PMPF.

#### **15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**15.1** A Empresa deverá arcar com todos os custos e despesas, diretas ou indiretas, decorrentes da prestação de fornecimento, sem qualquer ônus à PMPF.

**15.2** A Nota de Empenho da despesa terá força de contrato, conforme prevê o art. 62, Inc. II, § 4º, da Lei nº 8.666/93.

#### **16. O FORO COMPETENTE**





Fica eleito o Foro da Comarca de Pau dos Ferros/RN, para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.



Pau dos Ferros/RN, 2023.

**ERICO DANTAS DE SOUZA**

Gerente de Compras



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_/\_\_\_\_-PMPF/RN  
ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

**(Declaração de cumprimento das condições de Habilitação nos termos do inciso VII do art. 4º da Lei 10.520/02)**

(nome da empresa) \_\_\_\_\_, inscrito(a) no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso VII do art. 4º da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação constantes no Edital do **PREGÃO ELETRÔNICO nº \_\_/\_\_\_\_-PMPF**.

Local e data,

Carimbo (ou nome legível) e assinatura do Representante legal

**\*IMPRIMIR EM PAPEL TIMBRADO**



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_/\_\_\_-PMPF/RN**  
**ANEXO III DECLARAÇÃO DE TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME E EPP**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a). \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, **declara** que se enquadra na condição de **(MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE)** e que **deseja usufruir do tratamento diferenciado e favorecido** previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e a Lei Federal Complementar Nº 147 de 7 de agosto de 2014.

Local, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Carimbo (ou nome legível) e assinatura do Representante legal

\*IMPRIMIR EM PAPEL TIMBRADO



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_/\_\_\_ – PMPF/RN**  
**ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE NÃO PARENTESCO COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**  
**(DECISÃO Nº 190/2010 – TCE/RN)**

A \_\_\_\_\_, SOB O Nº CNPJ: \_\_\_\_\_ INSC.  
EST. N.º \_\_\_\_\_, SITUADA NA RUA \_\_\_\_\_, BAIRRO  
\_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, POR INTERMÉDIO DE SEU REPRESENTANTE  
LEGAL, \_\_\_\_\_, PORTADOR DA CÉDULA DE IDENTIDADE Nº \_\_\_\_\_ E  
DO CPF Nº \_\_\_\_\_, DECLARA, especialmente para o EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO  
**Nº 6/2023-0005**, que em seu quadro societário não compõe nenhum integrante que tenha  
parentesco com a Prefeita Municipal, Vice-Prefeito, Secretários ou equivalentes, por  
matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo, ou por adoção. Ainda, Vereador ou  
empresa de que seja ele dirigente ou representante, em atenção a Decisão nº 190/2010 –  
TCE/RN.

Local, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Carimbo (ou nome legível) e assinatura do Representante legal

\*IMPRIMIR EM PAPEL TIMBRADO





**PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_/\_\_\_\_ – PMPF/RN**  
**ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE TRABALHADOR DE MENOR**

(nome da empresa) \_\_\_\_\_, inscrito(a) no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) \_\_\_\_\_ portador(a) da Carteira de Identidade no \_\_\_\_\_ e do CPF no \_\_\_\_\_, DECLARA, para fins do disposto no item inciso V do art. 27 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei no 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ). (Local e data)

\_\_\_\_\_  
(representante legal)

\*IMPRIMIR EM PAPEL TIMBRADO



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_/\_\_\_ – PMPF/RN**

**ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS.**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, DECLARA, para os devidos fins no disposto do § 2º, do Art. 32, da Lei 8.666/93, que até o momento desta licitação, inexistem fatos que impeçam a participação neste procedimento licitatório.

(Local e data)

(representante legal)

**\*IMPRIMIR EM PAPEL TIMBRADO**



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_/\_\_\_ – PMPF/RN**  
**ANEXO VII - MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

À PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS/RN

Prezados Senhores:

Apresentamos a V. Sa nossa proposta para o objeto do Pregão ELETRÔNICO nº \_\_\_\_\_, declarando que temos pleno conhecimento de todos os aspectos relativos à licitação em causa e nossa plena concordância com as condições estabelecidas no Edital de licitação e seus anexos, conforme demonstrativo abaixo de nossa proposta de preço:

Empresa:

CNPJ:

Endereço:

Fone:

Fax:

E-mail:

Para fins de Pagamento: Banco:.....Agência:

..... Conta

Corrente:.....

Prazo de validade desta proposta: 60 (Sessenta) dias (mínimo).

ITEM	UND	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT R\$	VALOR TOTAL R\$

(local e data)

\_\_\_\_\_  
(nome e assinatura do representante legal)



**PREGÃO ELETRÔNICO N.º \_\_\_\_\_ – PMPF/RN**  
**ANEXO VIII- MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º. \_\_\_\_**

A **Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros**, com sede na Av. Getúlio Vargas, n.º 1.911, Centro, Pau dos Ferros, Estado do Rio Grande do Norte, CEP 59.900- 000, inscrita no CNPJ sob o n.º 08.148.421/0001-76, neste ato representada pela Prefeita Municipal **Marianna Almeida Nascimento**, doravante denominada **CONTRATANTE**, nos termos do art. 15 da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, em face do Pregão Eletrônico, para REGISTRO DE PREÇO n.º \_\_\_\_\_, processo administrativo n.º \_\_\_\_\_, RESOLVE registrar os Preços das empresas vencedoras, que apresentaram preços mais vantajosos, atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes as determinações da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Federal n.º 10.520 de 17 de julho de 2002, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e em conformidade com as cláusulas e condições a seguir:

**Empresa vencedora:** inscrita no CNPJ sob o n.º \_\_\_\_./\_\_\_\_-\_\_\_\_, com sede na rua \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, Cidade \_\_\_\_\_ – Cep: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ Telefone fixo (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_, neste ato representada por seu Procurador/Sócio Administrador, o Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador(a) do CPF n.º \_\_\_\_-\_\_\_\_-\_\_\_\_, documento de identidade n.º \_\_\_\_\_, Telefone celular (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_, e-mail \_\_\_\_\_@\_\_\_\_\_.com, doravante, denominada **FORNECEDORA**

**1. DO OBJETO**

**1.1.** A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual \_\_\_\_\_, conforme especificações e quantitativos constantes na solicitação de despesa, em anexo I.

**2. DOS VALORES, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

**2.1.** Os valores registrados, as especificações do objeto, as quantidades, fornecedor (es) e as demais condições ofertadas na (s) proposta (s) são as que seguem:

**EMPRESA (CNPJ: \_\_\_\_./\_\_\_\_-\_\_\_\_)**

Item	Descrição	Unidade de Medida	Quant.	Marca	Valor Unitário	Valor Total

**3. DO ORGÃO GERENCIADOR**

**3.1.** O órgão gerenciador será a Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros/RN

**4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**





**4.1.** A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

**4.2.** Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do Serviço, desde que este Serviço não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes

## **5. DO LOCAL, PRAZO DE EXECUÇÃO E CONDIÇÕES DE SERVIÇO**

**5.1.** O Serviço deverá ocorrer conforme Termo de Referência, após a emissão da ordem de compra

**5.2.** A Contratada, obriga-se refazer, os seus Serviços, no todo ou em parte, o objeto desta Ata de Registro de Preços, em que se verificarem vícios, correndo estes custos por sua conta

**5.3.** O aceite dos Serviços pela Contratante, não exclui a responsabilidade civil da Contratada por vícios de quantidade ou qualidade dos produtos ou disparidade com as especificações técnicas exigidas no edital ou atribuídas pela **contratada**, verificados posteriormente, garantindo-se à Contratante as faculdades previstas no artigo 18, da Lei no 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor)

**5.4.** Os Serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, anexo ao Edital, devendo ser refeitos imediatamente, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

## **6. DO PAGAMENTO**

**6.1.** O pagamento será efetuado por Ordem Bancária, e efetivado mediante apresentação de nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome da Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros, devendo constar também o número desta Ata de Registro de Preços

**6.2.** Nos casos em que a licitante vencedora informar dados bancários para pagamento em outro (s) banco (s), serão descontados da fornecedora os valores referentes à transferência eletrônica disponível (TED), por nota fiscal emitida

**6.3.** A nota fiscal deve, obrigatoriamente, ser substituída pela Nota Fiscal Eletrônica – NFe

**6.4.** O pagamento será realizado em até trinta dias após a emissão das notas fiscais

**6.5.** O pagamento será liberado mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Estadual, Federal, Municipal, Trabalhista e FGTS e comprovações de que executou o Serviço.

**6.6.** O pagamento será efetuado de acordo com a **Resolução nº. 032/2016 – TCE/RN**, subsidiada pelo art. 5º da Lei 8.666/93, obedecendo a ordem cronológica dos credores cujas despesas já foram liquidadas

## **7. DA VIGÊNCIA DA ATA**

**7.1.** A Vigência desta Ata de Registro de Preço será de **12 (doze) meses**, tendo início na data de sua assinatura, vedada à sua prorrogação



**7.2.** Nos termos do art. 15, § 4º da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, a **Prefeitura de Pau dos Ferros** não está obrigada a executar exclusivamente por intermédio desta Ata de Registro de Preços, durante o seu período de vigência, o objeto desta Licitação, cujo os valores nela estejam registrados, podendo adotar para tanto uma Licitação específica, assegurando-se, todavia, a preferência de Serviço aos valores registrados nesta Ata, no caso de igualdade de condições

## **8. DA REVISÃO E CANCELAMENTO**

**8.1.** A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata

**8.2.** Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao (s) fornecedor (es)

**8.3.** O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido

**8.4.** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, a Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros poderá:

**8.4.1.** Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de Serviço, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

**8.4.2.** Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação

**8.4.3.** Não havendo êxito nas negociações, a Prefeitura municipal de Pau dos Ferros deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

## **9. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**9.1.** O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

**9.1.1.** Por razão de interesse público; ou

**9.1.2.** A pedido do fornecedor

## **10. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR**

**10.1.** O registro do fornecedor será cancelado quando:

**10.1.1.** Descumprir as condições da ata de registro de preços;

**10.1.2.** Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

**10.1.3.** Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou



**10.1.4.** Sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão (s) participante (s).

## **11. DAS PENALIDADES**

**11.1.** O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

**11.1.2.** As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.

**11.2.** É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

## **12. DA VINCULAÇÃO**

**12.1.** São partes integrantes desta Ata de Registro de Preços, o Edital do Pregão Eletrônico nº **6/2023-0005**, seus anexos e as propostas dos fornecedores

## **13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

**13.2.** É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7.892/13.

## **14. DO FORO**

**14.1.** Fica eleito o Foro da Comarca da Cidade de Pau dos Ferros, com a renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para serem dirimidas questões originárias da execução desta Ata. E, por estarem justos e acordados, declaram as partes aceitar todas as disposições estabelecidas na presente Ata de Registro de Preços que, lida e achado conforme, foi confeccionada **1 (uma) única via** que vai assinada pela Sra Prefeita **Marianna Almeida Nascimento**, representando a **Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros/RN**, e pelos representantes da(s) Empresa(s) Registrada(s), abaixo identificados, tendo como testemunhas os senhores abaixo identificados, presentes neste ato.

Pau dos Ferros/RN, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022

\_\_\_\_\_  
CONTRATANTE



---

CONTRATADA

Testemunha:

Testemunha:

