



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 6/2021-0054

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**, nos termos da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela lei complementar nº 147/2014, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 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 e www.portaldecompraspublicas.com.br

O certame será realizado por meio do sistema Portal de Compras Públicas, no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br, pelo pregoeiro David Jhenison Soares Fernandes.

DAS DATAS E HORÁRIOS DO CERTAME

INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 05 de agosto de 2021

DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: 17 de agosto de 2021, às 09: 00 horas

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 17 de agosto de 2021, às 09: 30 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. Escolha de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar presencial e kits aos alunos regularmente matriculados da rede municipal de ensino do município de pau dos ferros/rn, em conformidade com as orientações do FNDE/MEC.

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

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 não seja pertinente e compatível com o objeto deste 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

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 unitário e total, em moeda corrente nacional (R\$), e 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. 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 no 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

6.1. A licitante deverá encaminhar proposta exclusivamente por meio do sistema eletrônico, exclusivamente por meio do site 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.

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

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

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) apresentarem, após a fase de lances ou negociação, valores superiores à média de preços da pesquisa de mercado.

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 fornecimento 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 , 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 e concluída a negociação, quando houver, 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.

9.17. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros - RN ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para verificar a aceitabilidade das propostas caso tenha alguma dúvida.

9.18. Havendo aceitação da proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade de preço, o Pregoeiro analisará os documentos de habilitação.

9.19. 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.

9.20. 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.

9.21. 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

10.1. 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.portaldoempreendedor.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.

10.1.3.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a) Apresentar 1 (um), ou mais, Atestado 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 fornecimentos 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:

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

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

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



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 90 dias, a partir da data da sua emissão

10.1.5. OUTRAS 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, 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 do contrato, ou propor a revogação deste Pregão.

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

11.1. Até **3 dias úteis** 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. DO CONTRATO

13.1 – A PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS /RN convocará oficialmente a licitante vencedora, para, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias, assinar o contrato ou instrumento equivalente, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, sob pena de decair o direito ao fornecimento, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

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

13.3 – É facultado à Administração, quando a proponente vencedora não assinar o termo de contrato ou não aceitar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, ou não apresentar



situação regular, convocar outro licitante, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, observado o disposto na legislação em vigor.

13.4 – A recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o termo de contrato, aceitar ou retirar instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS/RN, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a as penalidades legalmente estabelecidas.

13.5 – O prazo de vigência do presente contrato será de 12 meses, a partir da data da sua assinatura, podendo, por interesse da administração, ser prorrogada por períodos iguais e sucessivos, nos termos artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.

13.6 – A licitante vencedora fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições propostas, os acréscimos ou supressões que porventura se fizerem necessários, em até 25% (cinquenta por cento), do valor inicial atualizado, na forma do § 1º do art. 65 da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993.

14. DA RESCISÃO DO CONTRATO

14.1 – Independentemente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais, constitui motivos para a rescisão do presente contrato a ocorrência de qualquer uma das situações previstas no art. 78 da Lei 8.666/93, observadas as suas ulteriores alterações.

14.2 – A rescisão deste contrato poderá ser procedida consensualmente pelas partes, ressalvados os seus respectivos direitos e responsabilidades.

14.3 – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

15 DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

15.1 Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência - ANEXO I deste Edital.

16- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

16.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência e Ordem de Compra - ANEXO I deste Edital.

17 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 As sanções administrativas estão elencadas no Termo de Referência, ANEXO I deste Edital

18 . DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



18.1. As despesas serão consignadas nas seguintes Dotações Orçamentárias: Exercício 2021, Unidade Orçamentária 6001-Secretaria de Educação, Ação 1157-Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar, Classificação Econômica 339030 - Material de Consumo, Fonte 111 e 1122, e correrão à conta de receitas provenientes do Tesouro Municipal.

19. DO PAGAMENTO

19.1. 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.

19.2. 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 subseqüente 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.

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

20. DAS PENALIDADES

20.1 As Penalidades estão elencadas no Termo de Referência - ANEXO I deste Edital.

21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1 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.

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

21.3 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)

21.4 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.

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

21.6 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

21.7 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.

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

21.9 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.

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

21.11 ANEXO I - Termo de Referência;

21.12 ANEXO II – Modelo de Declaração de Habilitação;

21.13 ANEXO III - Declaração de tratamento diferenciado para ME/EPP

21.14 ANEXO IV – Declaração de não parentesco com a Administração Pública

21.15 ANEXO V – Modelo de Declaração de Inexistência de Trabalhador de Menor;

21.16 ANEXO VI – Modelo de Declaração de Fatos Impeditivos;

21.17 ANEXO VII – Modelo de Proposta de Preço;

21.18 ANEXO VIII – Minuta do Contrato;

Pau dos Ferros/RN, 05 de agosto de 2021

David Jhenison Soares Fernandes

PREGOEIRO OFICIAL

Port. Nº 331/2021



PREGÃO ELETRÔNICO N° 6/2021-0054 -PMPF/RN
ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1.OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa no **Fornecimento de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar presencial e kits aos alunos regularmente matriculados da rede municipal de ensino do município de Pau dos Ferros/RN, em conformidade com as orientações do FNDE/MEC.**

1.2. DESCRIÇÃO DE OBJETO:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA
1.	AÇÚCAR CRISTAL 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.	9702	KG
2.	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.	1743	pct
3.	ARROZ BRANCO TIPO 1 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 de entrega do produto. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos-CNNPA.	6325	KG
4.	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 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 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.	20286	KG
5.	AVEIA EM FLOCOS FINOS 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.	3036	CX



6.	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER EMBALAGEM DE 400 G Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos-CNNPA.	20286	PCT
7.	COLORÍFICO EM PÓ 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.	3610	pct
8.	FARINHA DE MANDIOCA EMB.1KG 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.	12327	KG
9.	FARINHA DE MILHO FLOCADA Amarelos, sem sal, embalagem com 500g, em pacotes plásticos, transparentes, 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.	24633	PCT
10.	FEIJÃO MACASSAR TIPO 1 novo, de qualidade, embalado 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.	12934	KG



11.	FÉCULA DE MANDIOCA. Contendo como ingrediente apenas a fécula de mandioca. Não contém glúten. A embalagem transparente de 1kg, 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.	12317	KG
12.	LOURO. 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.	1822	pct
13.	LEITE EM PÓ INTEGRAL - PC 200G Embalagem 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. 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.	24633	PCT
14.	MACARRÃO ARGOLA Tipo Argola de semolina ou sêmola, embalados em pacotes de 500g 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.	3036	pct
15.	MACARRAO ESPAGUETE EMBALAGEM DE 500G Fino, tipo espaguete de semolina ou sêmola, embalados em pacotes de 500g de plástico transparente, inviolados, livre de impurezas,	24633	PCT



	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.		
16.	MANJERICÃO. 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.	1822	pct
17.	MILHO PARA MUNGUNZÁ grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	12932	UN
18.	MARGARINA COM SAL. Com 60% de teor de lipídios, vegetal, 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.	6210	UND
19.	ÓLEO DE SOJA 900ML Em embalagem 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 entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	590	Fr
20.	ORÉGANO. 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.	1822	pct



21.	PIMENTA DO REINO PRETA. Seca e moída. Embalagem de 200g. . Sem Glúten. . O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	1822	pct
22.	ROSQUINHA DE LEITE 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.	20285	pct
23.	SAL REFINADO 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 15mg 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.	444	KG
24.	SALSA DESIDRATADA. 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.	1822	pct
25.	ABÓBORA/JERIMUM CABOCLO: In Natura, de primeira, 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.	545	KG
26.	ABÓBORA/JERIMUM DE LEITE: In Natura, de primeira, 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.	843	KG



27.	ALFACE. 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.	245	KG
28.	ALHO 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.	1173	KG
29.	VINAGRE De álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade.	820	Und
30.	ACEROLA 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. Acondicionada em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	25829	KG
31.	BANANA In Natura, de primeira, (prata ou pacovan) com 50 a 60% 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. Mediante solicitação deverão ser acondicionadas em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem.	25865	KG
32.	BATATA INGLESA In Natura, de primeira, 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	11500	KG



	condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Mediante solicitação deverão ser acondicionadas em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem.		
33.	BATATA DOCE 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. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Mediante solicitação deverão ser acondicionadas em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem.	25865	KG
34.	BETERRABA 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. Mediante solicitação deverão ser acondicionadas em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem.	25865	KG
35.	CEBOLA BRANCA 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.	2337	KG
36.	CENOURA 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. Mediante solicitação deverão ser acondicionadas em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem.	25865	KG



37.	CHUCHU In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos 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. Mediante solicitação deverão ser acondicionadas em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem.	25865	KG
38.	CHEIRO VERDE De primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	510	KG
39.	COUVE. tipo 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. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	506	KG
40.	GOIABA In Natura, vermelha, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos 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. Mediante solicitação deverão ser acondicionadas em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem.	7000	KG
41.	LARANJA In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues 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. Mediante solicitação deverão ser acondicionadas em	25865	KG



	embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem.		
42.	LIMÃO. 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.	1730	KG
43.	MACAXEIRA In Natura, de primeira, 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. Mediante solicitação deverão ser acondicionadas em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem.	25000	KG
44.	MELANCIA. AF. 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 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.	5096	KG
45.	MANGA In natura, tipo keit, de primeira qualidade, com 80 a 90% de maturação, 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. Mediante solicitação deverão ser acondicionadas em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem.	12317	KG



46.	MAMÃO 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.	3943	KG
47.	MELÃO. 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.	3943	KG
48.	POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR GOIABA Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	3655	KG
49.	POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR ACEROLA Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	3655	KG
50.	POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR CAJÁ Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	3655	KG
51.	POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR MANGA Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	3655	KG
52.	PIMENTÃO VERDE 1ª QUALIDADE 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	765	KG



	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.		
53.	TOMATE FRESCO 1ª QUALIDADE 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.	4520	KG
54.	BEBIDA LÁCTEA (SABOR MORANGO) 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.	1350	LITROS
55.	PÃO DE HOT- DOG Composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g 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 48 horas a partir da entrega.	710	PCT
56.	OVO DE GALINHA 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 bandejas com 15 und de ovos cada.	12327	UNID
57.	PEITO DE FRANGO 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 de 1 kg em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o	13549	KG



	momento do consumo. 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.		
58.	CARNE BOVINA MOÍDA DE 2ª resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria, 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).	13548	KG
59.	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria, 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).	1750	KG
60.	CARNE BOVINA TIPO COSTELA Resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionada em embalagem própria, 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).	1185	KG
61.	CARNE BOVINA TIPO ACÉM INTEIRA DE 2ª Acém inteira, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria, 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).	6900	KG
62.	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL 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.	9660	UND
63.	ARROZ INTEGRAL (Pacotes de 1 kg) Tipo I, classe longo fino, em embalagem resistente, de plástico transparente. 100% natural (não precisa lavar nem escolher). Com registro no Ministério da Agricultura, data de fabricação e validade mínima de 8 meses.	130	KG
64.	ADOÇANTE LÍQUIDO 100% stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes:	6	UND



	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		
65.	BISCOITO SALGADO, INTEGRAL (tipo cream cracker) 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	300	pct
66.	BISCOITO SALGADO, ZERO LACTOSE (tipo cream cracker) Com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada de soja, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 400 gramas.	300	pct
67.	BISCOITO DE ARROZ 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.	130	pct
68.	BEBIDA DE ARROZ ORIGINAL 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.	42	pct
69.	EXTRATO DE SOJA 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.	110	pct
70.	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO, COM POLPA DE MORANGO (embalagem primária: garrafa de polietileno 170g) Ingredientes: Leite reconstituído desnatado e/ou leite pasteurizado desnatado, preparado de morango (água, polpa de morango, amido modificado, cálcio (fosfato tricálcico),	18	UND



	farelo de aveia, vitaminas, agente de firmeza citrato de cálcio, aromatizante, 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.		
71.	IOGURTE ZERO LACTOSE 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.	138	LITROS
72.	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE 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.	350	pct
73.	LEITE DE VACA EM PÓ, DESNATADO 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.	115	pct
74.	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE ORIGINAL. 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, 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	161	pct



	mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
75.	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL Macarrão integral tipo espaguete, a base de ovos e farinha integral. Embalados em pacotes de 500g 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.	51	pct
76.	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN E SEM OVOS 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 500g 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.	18	pct
77.	PÃO MINI BISNAGA INTEGRAL 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 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.	185	pct

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Justificamos que a referida solicitação se fundamenta no cumprimento a lei federal nº 13.987/2020 e as resoluções do FNDE nº 02/2020, 06/2020, 08/2020 e 20/2020, que normatizam a elaboração dos cardápios e definem as regras gerais de planejamento e execução da merenda escolar presencial, como também, para distribuição dos kits da Alimentação em atendimento dos alunos regularmente matriculados na rede municipal e que estão em suspensão das aulas presenciais devido a pandemia do Coronavírus.

2.2. Destacamos que os gêneros alimentícios foram definidos pela equipe de nutrição do município de acordo com cardápio planejado, em consonância com as normativas do FNDE, a necessidades nutricionais de



cada faixa etária de atendimento nas unidades escolares, como também, apresenta os itens adequados a necessidades alimentares especiais de alunos regularmente matriculados e que apresentaram laudo médico.

3. FORMA DE FORNECIMENTO DO OBJETO

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

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

3.3. As despesas com motorista, combustível, transporte e manutenção do veículo serão por conta da contratada;

3.4. 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;

3.5. Caso o veículo apresente qualquer problema mecânico ou outro que resulte na paralisação da prestação do fornecimento, o mesmo deve ser substituído em até 03 (três) horas pela contratada, sem qualquer prejuízo ou maiores atrasos, sendo que as despesas com a referida substituição de veículo são por conta da contratada;

3.6. O início da prestação dos fornecimentos será em até 02 (dois) dias úteis após a assinatura da Ordem de compra;

3.7. 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.

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

3.9. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da Ata de registro de Preços.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

4.2. 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;

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

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

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

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. 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;

5.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal da Ata de Registro de Preços, os fornecimentos efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

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

5.4. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração, quando couber;

5.5. 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;

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

5.7. 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;

5.8. 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;

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

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

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

5.12. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

5.13. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pela Ata de Registro de Preços, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

5.14. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos fornecimentos;

5.15. 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;

5.16. Manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento da Ata de Registro de Preços;

5.18. 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.

6. DA SUBCONTRATAÇÃO

6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.



7. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS

7.1. O valor estipulado será mensurado na pesquisa de preço.

8. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

8.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução da Ata de Registro de Preços, 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.

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

8.3. A fiscalização técnica da ata de Registro de Preços avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará.

8.4. 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.

8.5. 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.

8.6. 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.

8.7. 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.

8.8. 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.

8.9. 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.

8.10. 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.

9. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. A CONTRATADA ficará sujeita às sanções administrativas previstas na Lei n.º 8.666/93 e suas alterações, a serem aplicadas pela autoridade competente, conforme a gravidade do caso, assegurado o direito à ampla defesa, sem prejuízo do ressarcimento dos danos ou prejuízos porventura causados à Administração e das cabíveis cominações penais.



10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura discriminando o material, a quantidade fornecida, o valor unitário e o valor total, devidamente atestada, seguido de recibo de quitação e requerimento solicitando o pagamento do valor faturado, acompanhados das certidões necessárias.

10.2. O eventual erro nos valores constantes da nota fiscal/fatura será comunicado à Contratada, ficando o pagamento suspenso até a correção do erro.

10.3. 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.

10.4. O pagamento ficará condicionado que a Contratada atenda a todas as condições de habilitação no que diz respeito à regularidade fiscal e trabalhista.

11. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS

11.1. O valor estipulado será mensurado na pesquisa de preço.

12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. Informamos que os recursos financeiros destinados à cobertura das despesas acima referidas se encontram alocadas no Orçamento Geral do Município, Exercício de 2021, unidade Orçamentária 2021, 06.000 –Secretaria de educação, Ação 1157 – aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar, Elemento de Despesas 3. 3.90.30.00 – Material de Consumo, Fontes 1111 e 1122.

13. DO FORO COMPETENTE

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

Pau dos Ferros/RN, 2021.

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 6/2021-0054, 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 Nº __/____-____
ANEXO VIII – MINUTA DO CONTRATO

**TERMO DE CONTRATO Nº _____, REFERENTE À
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO**

**_____, QUE FAZEM ENTRE SI
A PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS E**

O MUNICÍPIO DE PAU DOS FERROS, por intermédio da **PREFEITURA MUNICIPAL**, pessoa jurídica de Direito Público interno, inscrita no CNPJ/MF nº 08.148.421/0001-76, com sede na Av. Getúlio Vargas, nº 1.323, Centro, Pau dos Ferros, Estado do Rio Grande do Norte, neste ato representada pela Prefeita Constitucional, **MARIANNA ALMEIDA NASCIMENTO**, brasileira, solteira, portadora da Cédula de Identidade nº 001.561.322, inscrita no CPF nº 065.677.944-61, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e do outro lado, a Empresa _____, pessoa jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ/MF nº _____, com sede na Rua _____, nº _____, bairro: _____, CEP _____, doravante designada **CONTRATADA**, representada neste ato pelo Sr. _____, _____, Natural de _____/____, portadora da cédula de identidade nº _____, ITEP/RN, CPF nº _____, residente e domiciliada na Rua _____, nº _____, bairro: _____, CEP _____, resolvem celebrar o presente termo de contrato, decorrente do **PREGÃO ELETRÔNICO nº 6/2021-0054, Processo Administrativo nº 105082101**, em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar presencial e kits aos alunos regularmente matriculados da rede municipal de ensino do município de pau dos ferros/rn, em conformidade com as orientações do FNDE/MEC.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.2. O prazo de vigência do presente contrato será de ___ meses, a partir da data da sua assinatura, podendo, por interesse da administração, ser prorrogado nos termos do inciso do artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR

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

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas,



previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas serão consignadas nas seguintes Dotações Orçamentárias: Exercício 2021, Unidade Orçamentária 6001-Secretaria de Educação, Ação 1157-Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar, Classificação Econômica 339030 - Material de Consumo, Fonte 111 e 1122, e correrão à conta de receitas provenientes do Tesouro Municipal.

5. CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias contados da data de protocolização e aceitação pelo Contratante da Nota Fiscal, fatura ou documento equivalente, como prevê a alínea “a” do inciso XIV do art. 40 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

5.2. O pagamento da Nota Fiscal, fatura ou documento equivalente, fica condicionado ao cumprimento dos critérios da Ordem cronológica, conforme determina a resolução 032/2016 TCE/RN, e o art. 5º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

5.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

6. CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

6.1. O valor do contrato é fixo e irrevogável no prazo de um ano contado da data de assinatura deste Termo.

6.2. O objeto será contratado pelo preço ofertado, podendo ser reajustado anualmente de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – IPCA.

6.3. O reajuste será realizado por apostilamento.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO REGIME DE EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO

7.1. A gestão do fornecimento a ser executado pela CONTRATADA, caberá à Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros/RN, mediante indicação de um Fiscal de contrato, a quem competirá fiscalizar se a empresa está executando corretamente o objeto contratado, obedecendo a este Termo de Contrato.

7.2. O Fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.



7.3. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA

8. CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Efetuar o fornecimento, no prazo e locais indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Termo de Referência e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal.

8.2. Responsabilizar-se pelos erros e danos decorrentes do fornecimento, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078, de 1990).

8.3. Este dever implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo fixado no Termo de Referência, o fornecimento indicado neste contrato

8.4. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede o fornecimento, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

8.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9. CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos fornecimentos prestados pela CONTRATADA, com as especificações constantes no Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos.

9.2. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de servidor especialmente designado.

9.3. Efetuar o pagamento no prazo previsto.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

10.2. - Advertência;

10.3. - **Multa:**

10.4. 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



10.5. Compensatória de 1% (um por cento) por dia útil sobre o valor do Contrato, em caso de inexecução parcial do Contrato;

10.6. Compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, nos casos de rescisão contratual por culpa da CONTRATADA

10.7. 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.

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

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

10.10. - Declaração de inidoneidade

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS VEDAÇÕES

11.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório

11.2. É vedado à CONTRATADA interromper a execução do contrato sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

12.2. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital

12.3. Amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.4. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à Contratada o direito à prévia e ampla defesa.

12.5. A Contratada reconhece os direitos da Contratante em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.6. O termo de rescisão será precedido de relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

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

12.8. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.9. Indenizações e multas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.



13.2. A Contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, nos termos dos parágrafos 1º e 2º do art. 65, da Lei nº 8.666/1993.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA– DO FORO

14.1. As partes elegem o Foro da Comarca de Pau dos Ferros, Estado do Rio Grande do Norte, com exclusão de quaisquer outros por mais privilegiados que sejam para dirimir as dúvidas e/ou conflitos oriundos da execução deste Contrato.

14.2. E, por estarem assim justas e acordadas, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para que surta seus efeitos legais pertinentes, na presença das testemunhas adiante assinadas.

Pau dos Ferros/RN, ___ de _____ 2021

MARIANNA ALMEIDA NASCIMENTO
PREFEITA MUNICIPAL
CONTRATANTE
CNPJ/MF nº 08.148.421/0001-76

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1- _____

C.P.F:

2- _____

C.P.F: