

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

- 1.1 AQUISIÇÃO FUTURA E EVENTUAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, A CONTRATAÇÃO VISA ATENDER AS DEMANDAS DAS DIVERSAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE TENENTE LAURENTINO CRUZ/RN
- 1.2 Os itens a serem adquiridos têm suas especificações, unidades, quantidades estimadas no escopo da tabela abaixo. Essa tabela foi elaborada com base nas especificações contidas no Estudo Técnico Preliminar correspondente ao estudo desta contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se fundamentada no Estudo Técnico Preliminar, contido na fase interna deste processo de contratação.

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025.

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

3.1 A presente contratação visa assegurar a aquisição de gêneros alimentícios que possuem suas especificações, unidades e quantidades estimadas conforme o estudo técnico preliminar. Esses itens são essenciais para garantir a oferta contínua de alimentos de qualidade, promovendo a saúde e o bem-estar dos beneficiários.

Dada a importância dos gêneros alimentícios para o funcionamento das diversas secretarias do Município de Tenente Laurentino Cruz-RN, sua aquisição é fundamental para sustentar as atividades diárias, bem como para apoiar eventos e campanhas organizados pelo município.

Assim, a obtenção planejada e criteriosa desses produtos é crucial não apenas para a continuidade das operações diárias, mas também para assegurar o sucesso dos eventos e iniciativas voltadas para a comunidade, evidenciando o compromisso com a qualidade de vida e o desenvolvimento local.

4. ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS ESTABELECIDOS ABAIXO:

4.1. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO/QUANTITATIVO

Item	Descrição	Unid.	Quant.
1	ABACAXI (FRUTA) 1º QUALIDADE- Sem partes escuras ou furadas com gramatura unitária de no mínimo 1,5 KG.	UND	1.200
2	ACEROLA (FRUTA) 1º QUALIDADE- Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	KG	500
3	ACHOCOLATADO LIQUIDO 1 LITRO – Sabor- chocolate,	UND	800

	características adicionais: enriquecidas com vitaminas, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.		
4	AÇÚCAR CRISTAL REFINADO, de origem vegetal, contendo sacarose de cana-de-açúcar. deve, no momento da entrega estar acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. deve estar livre de sujidades, pragas, larvas e umidade. deverá apresentar	KG	1.000
5	ALFACE 1º QUALIDADE – Fresco com tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos.	UND	350
6	ALHO 1º QUALIDADE – Alho branco em natura de primeira qualidade sem réstia bulho inteiriço de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões perfurações e cortes tamanhos e coloração uniformes, isentos de sujidades, parasitas e larvas.	KG	500
7	AMIDO DE MILHO- 500G- Sem glúten e embalado em papel impermeável, limpos não violados resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UND	500
8	ARROZ BRANCO- TIPO 1 - longo constituído de graus inteiros com teor de unidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem contendo 1 kg deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, quantidade do produto, devendo apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	1.500
9	ARROZ PARBOLIZADO- TIPO 01 – longo constituídos de graus inteiros com teor de unidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem contendo 1 kg deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, quantidade do produto, devendo apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	1.500
10	AZEITE DE 1º QUALIDADE - Do tipo óleo vegetal extraído da azeitona com sabor, cheiro e cor original, devendo conter 500 ml em seu frasco devidamente embalado e limpo sem marcas de danos com validade mínima de ate 18 meses a partir da data de entrega.	UND	50
11	AZEITE DE 1º QUALIDADE EXTRA VIRGEM - Do tipo óleo vegetal extraído da azeitona com sabor, cheiro e cor original, devendo conter 500 ml em seu frasco devidamente embalado e limpo sem marcas de danos com validade mínima de até 18 meses a partir da data de entrega.	UND	100
12	AZEITONAS EM CONSERVA 1º QUALIDADE – Azeitona do tipo verdes sem caroço e em conserva do tipo inteiras e limpas, embalagem de 100g contendo número de lote, prazo de validade de no mínimo 3 meses antes da entrega.	UND	500
13	BANANA PRATA (FRUTA) 1º QUALIDADE – Em pencas de	UND	1.000

	primeira qualidade tamanhas e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte acondicionada em pencas integra.		
14	BATATA DI TIPO PALHA – 1º QUALIDADE- com cor, teor residual de óleo, sabor e crocância batatas palhas cuidadosamente selecionadas com alta qualidade, produto com validade mínima de 30 dias antes da data de entrega, embalagem mínima 1kg.	UND	150
15	BATATA DOCE- 1 ° QUALIDADE- Branca ou roxa de primeira qualidade, tamanho grandes ou médios uniformes inteiros sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, com corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	KG	750
16	BATATA INGLESA 1º QUALIDADE- Comum especial, lavada com tamanho grande ou médio, uniforme, inteira sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	KG	750
17	BEBIDA LACTEA – 1 LITRO- SABORES VARIADOS- com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico, ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado, soro de queijo pasteurizado, e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo e estabilizante, a embalagem.	UND	500
18	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA- Sem recheio, embalagem de 400g contendo 3 pacotes individuais, biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno atóxicos hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa integra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados e informações nutricionais do produto, número de lote data de validade e quantidade do produto.	UND	1.500
19	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Biscoito doce tipo dupla embalagem, contendo 400g contendo 3 pacotes individuais, biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno atóxicos hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa integra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados e informações nutricionais do produto, número de lote data de validade e quantidade do produto.	UND	1.500
20	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA- SABORES- embalagem plástica contendo 3 pacotes individuais peso aproximado de 330g, inseto de mofo, odores estranhos e substancias nocivas, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter informações nutricionais do produto, número de lote data de validade e quantidade do produto.	UND	1.500
21	BISCOITO INTEGRAL CREAM E CRAKER: 1º qualidade, rico em fibra, sem gordura trans, embalagens contendo 300g.	UND	1.000
22	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER- Sem recheio embalagem de 400g, contendo 3 pacotes individuais, biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, embalados em caixa de papelão limpa, integra e resistente, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência e informações nutricionais do produto, número de lote data de	UND	1.500

	validade e quantidade do produto.		
23	BOLO BRANCO: redondo, assado ao ponto e embalados com filme plástico. aproximadamente 1kg. rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	UND	400
24	BOLO DE CENOURA: redondo, assado ao ponto e embalados com filme plástico. aproximadamente 1kg. rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	UND	1.000
25	BOLO DE MACAXEIRA: redondo, assado ao ponto e embalados com filme plástico. aproximadamente 1kg. rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	UND	1.500
26	BOLO DE OVOS: redondo, assado ao ponto e embalados com filme plástico. aproximadamente 1kg. rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	UND	2.000
27	CAFÉ EM PÓ 250G- Café torrado apresentação moído tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 1 ano normas técnica laudo de classificação de café feito pela ABIC.	UND	2.500
28	CAFÉ SOLÚVEL - Embalagem com 200g, contendo identificação, informações do fabricante e data de validade e selo da Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC	UND	600
29	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, pacote com no mínimo 250g, contendo identificação, informações do fabricante e data de validade e selo da Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC	UND	600
30	CARNE BONIVA – CHARQUEADA- 1º Qualidade, magra sem aparas contendo no máximo 5% de gordura igualmente distribuída, apresentando cor e cheiro característicos, devendo ser prensada e acondicionada a vácuos com especificação da data de fabricação e prazo de validade. Deverá conter o registro no ministério da agricultura, SIF e dados do fabricante embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega do produto.	KG	500
31	CARNE BOVINA DE 2º- tipo musculo, traseiro, apresentação cortado sem osso, resfriada com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio.	KG	850
32	CARNE BOVINA DO TIPO COXÃO MOLE- Apresentação em peça inteira, congelada de 1º qualidade sem osso, sem pele, máxima 10% de gordura, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação a procedência informações nutricionais, número do lote, data de validade quantidade do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas de NTA 03 do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto devera apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega do produto.	KG	850
33	CARNE BOVINA TIPO COSTELA- Carne bovina tipo costela, tiras refinadas no máximo 10% de sebo e gordura cor aspecto,	KG	600

	cor e cheiro sabor próprio. Marca do fabricante, prazo de validade marcas e carimbos do ministério da agricultura DIPOA n° 304 de 22/04/96 e 105 de 19/05/99 resolução da ANVISA.		
34	CARNE BOVINA TIPO MOIDA- Carne bovina tipo moída, dianteira sem osso tipo paleta ou acém sem pelanca sem gordura. Congelada, sem sebo com aspecto com e cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios congelados em – 12 graus contendo o selo de inspeção federal (SIF) A origem a validade a data de fabricação – acondicionado em caixas de papelão lacrada e embalada em saco plástico, limpo e integro. Descongelamento em torno de 8%	KG	750
35	CEBOLA 1° QUALIDADE – Nova e com casca sã e sem ruptura, isenta de sujidades, substancias terrosas e sujeiras. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação.	KG	800
36	CENOURA 1° QUALIDADE- Sem folhas, primeira qualidade, tamanho médio, uniforme sem ferimentos ou defeitos tenros, sem corpos estranhos ou tenros aderidos a superfície externa.	KG	800
37	CHÁ – CX. C/ 10 SACHÊS - (boldo, camomila, erva-doce, chá-verde, alecrim, cidreira) Descrição: Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, com vedações mecânicas (selagem). Caixa com 10 sachês, que variam os pesos de 10g a 20g, de acordo com o sabor. Validade de 1 ano a partir da data de fabricação.	UND	400
38	COENTRO 1° QUALIDADE- Hortaliça classificada como verdura fresca, com verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.	UND	500
39	COLORÍFICO EM PÓ- 1° QUALIDADE- Condimento industrial, colorau em pó. Pacote com 100 gramas.	UND	500
40	COXA SOBRECOXAS DE FRANGO – Cortes congelados de coxas e sobrecoxas de frangos, apresentam-se congelado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado resistente que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência do produto, número de lote quantidade e qualidade do produto, número do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega descongelamento em torno de 8%.	KG	800
41	CREME DE LEITE 200G- refinado limpos não violado resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	UND	1.500
42	EXTRATO DE TOMATE – 1,1K Produto obtido da polpa do tomate, refinado limpos não violados resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	UND	750

43	FARINHA DE MANDIOCA- TIPO FINA 1 kg – Fina, branca crua e embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos e intactos resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	750
44	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO -1 kg – Especial com fermento, embalada em sacos transparentes, limpos e intactos resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 dias a partir da data de entrega.	KG	500
45	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO -1 kg – Especial sem fermento, embalada em sacos transparentes, limpos e intactos resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 dias a partir da data de entrega.	KG	500
46	FEIJÃO GORDO- Tipo 1 acondicionado em sacos plásticos transparentes isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionado em fardos lacrados, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, quantidade do produto, devendo apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	500
47	FEIJÃO MACASSAR- 1 acondicionado em sacos plásticos transparentes isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionado em fardos lacrados, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, quantidade do produto, devendo apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	250
48	FEIJÃO PRETO - 1 acondicionado em sacos plásticos transparentes isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionado em fardos lacrados, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, quantidade do produto, devendo apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	250
49	FILE DE PEITO DE FRANGO – Apresenta-se congelado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado resistente que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência do produto, número de lote, quantidade e qualidade do produto, número do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega descongelamento em torno de 8%	KG	750
50	FLOCOS DE MILHO TIPO FLOCÃO- Milho não transgênico em flocos. Embalagem de 500g 1ª qualidade contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade, deverá apresentar validade mínima de cinco meses a partir da data de	UND	1.000

	entrega.		
51	GOIABA VERMELHA (FRUTA) 1º QUALIDADE- Frutos de tamanho médio no grau máximo de evolução no tamanho, aroma, e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho, com gramatura unitária de no mínimo 100 gramas identificação de procedência e informações nutricionais número de lote devendo apresentar validade mínima de 06 meses a parti da data de entrega.	KG	500
52	KETCHUP DE °1 QUALIDADE – Molho encorpados de tomate com contendo açúcar, vinagre sal, amido e aromatizantes, devidamente embalado devendo conter 3 kg, produto com validade mínima de 6 meses antes da data da entrega.	KG	150
53	LARANJA COMUM (FRUTA) 1º QUALIDADE- Sem partes escuras ou furadas com gramatura unitária de no mínimo 100 GRAMAS.	KG	500
54	LEITE CONDENSADO - embalagem: caixa contendo 395g do produto ingredientes: açúcar, leite em pó integral, leite integral e lactose. as caixas deverão estar íntegras.	UND	600
55	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G-embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA embalagem de 200 Gramas.	UND	800
56	LIMÃO TAITI, FRESCO, SEM FERIMENTOS, CONSISTÊNCIA FIRME.	KG	30
57	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL (FRUTA) 1º QUALIDADE- Frutos de tamanho médio no grau máximo de evolução no tamanho, aroma, e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho, com gramatura unitária de no mínimo 100 gramas identificação de procedência e informações nutricionais número de lote devendo apresentar validade mínima de 06 meses a parti da data de entrega.	KG	500
58	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVO- Pacote peso liquida 500g contendo informações nutricionais, datam de validade, fabricação e lote.	UND	800
59	MACARRÃO PARAFUSO COM OVO- Pacote peso liquida 500g contendo informações nutricionais, datam de validade, fabricação e lote.	UND	800
60	MACAXEIRA 1º QUALIDADE- Raiz no tamanho normal de crescimento, uniforme, fresca, inteiras sem ferimentos causados por objetos cortantes não fibrosos, livres de materiais terrosos, isenta de manchas roxas e outros defeitos que comprometam a qualidade do produto.	KG	250
61	MAIONESE DE 1º QUALIDADE- embalagem de 250g - Molho a base de forma emulsão preparada a frio condimentada com vários temperos, devidamente embalado devendo conter 250g, produto com validade de no mínimo 3 meses antes da data de entrega.	UND	500
62	MAMÃO DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, FRUTOS COM MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO, COM ASPECTO,	KG	200

	COR E CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DEVENDO SER TRANSPORTADAS DE FORMA ADEQUADA.		
63	MAMÃO PAPAIA (FRUTA) 1º QUALIDADE- - Com 80% de maturação. Aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes tenras e com brilho, tamanho uniforme.	KG	500
64	MANGA MARANHÃO (FRUTA) 1º QUALIDADE- Com 80% de maturação. Aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes tenras e com brilho, tamanho uniforme.	KG	500
65	MANTEIGA DA TERRA- TIPO 1- Manteiga da Terra de 1º qualidade 100% natural. Comestível; extrato refinado limpos não violado resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, informações nutricionais números de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Volume 500 ml.	UND	400
66	MARGARINA 80% DE LIPÍDIOS 500G- Com 80% de lipídios aspectos cheiro sabor e cor peculiar ao mesmo e deverão estar insetos de ranço e de outras características indesejáveis, embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega, registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA embalagem de 500 Gramas.	UND	500
67	MELANCIA (FRUTA) 1º QUALIDADE – Redonda e graúda de primeira livre de sujidades, parasitas e larvas tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	KG	250
68	MELÃO (FRUTA) 1º QUALIDADE- Sem partes escuras ou furadas com gramatura unitária de no mínimo 1,5 KG.	KG	250
69	MILHO DE PIPOCA 1º QUALIDADE- de 1º qualidade, embalagem de 500g, deve possuir grãos pequenos e duros que tenham a capacidade de estourar quando aquecido em torno de 180C. devidamente embalados com data e número do lote e valide mínima de até 30 dias antes da data de entrega.	UND	1.000
70	MILHO E ERVILHA EM CONSERVA 1º QUALIDADE- Ervilha e milho verde reidratados em salmoura (água e sal) e estabilizante (cloreto de sódio) em embalagem de 200g devidamente limpa e lacrada com data e validade mínima de 30 dias antes da entrega.	UND	600
71	MOLHO DE TOMATE – média 300 a 340 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e resoluções vigentes.	UND	400
72	MORTADELA 1º QUALIDADE- Do tipo mista temperada com	KG	400

	especiarias devidamente limpa e embalada contendo número de lota, validade e qualidade do produto com excelente conservação e sem marcas de validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Ferimentos		
73	OLEO DE SOJA – 900 ml – 1ª qualidade 100% natural. Comestível; extrato refinado limpos não violado resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Procedência, informações nutricionais número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	UND	500
74	OVO DE GALINHA – BANDEJA – C/ 30 Classe A tipo 3 grande, produto fresco de ave galinácea, tipo grande inteiro sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Acondicionados em embalagens apropriada com 30 unidades proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender as exigências do regulamento interno de inspeção de produtos de origem animal.	UND	500
75	OVOS DE GALINHA – Extra Grande e/ou do tipo DUMBO, de granja (branco e/ou vermelho. isentos de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, não deveram apresentar rachaduras e/ou trincas na casca, acondicionados em embalagens de papelão ou outro próprio para o produto, com tampa contendo identificação do produto e fornecedor e data de produção e de validade. Será feita a reposição do produto: no caso de produto estragado, quebrado e trincado. Bandeja contendo 15 unidades.	UND	100
76	PAÇOQUINHA 1ª QUALIDADE- POTE- COM 100 UNIDADES - açúcar, amendoim torrado, xarope de glicose, cacau em pó, sal, óleo de amendoim e conservador ácido sórbico, ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM. PODE CONTER SOJA, AMÊNDOAS, CASTANHA-DE-CAJU E CASTANHA-DO-BRASIL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produto isento de registro sanitário, conforme Resolução RDC no27/2010 ANVISA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção 20 g (1 fatia); Valor energético 90 kcal= 378 kj (4% VD*); Carboidratos 13 g (4% VD*); Proteínas 3,4 g (5% VD*); Gorduras totais 4,6 g (8% VD*); Gorduras saturadas 1,0 g (4% VD*); Gorduras trans. 0 g (**% VD*); Fibra alimentar 1,9 g (7% VD*); Sódio 40 mg (2% VD*). CONSERVAÇÃO: Mantenha em ambiente fresco, seco e ventilado, com o pacote fechado em sua embalagem original, Devidamente embalado em pote contendo 50 unidades com número de lote e validade mínima de meses até a data da entrega.	UND	100
77	PÃO DE FORMA - Embalagem de 500g integra limpa, resistente, plástica com informações nutricionais, validade, lote e data de fabricação com gramatura de 25g cada pão. Adicionada de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido, fólico, glúten, fibra de trigo, açúcar, fermento biológico, óleo de soja, sal e o conservador propionato de cálcio.	UND	500
78	PAO DE FORMA INTEGRAL- Embalagem de 500g integra limpa, resistente, plástica com informações nutricionais, validade, lote e data de fabricação com gramatura de 25g cada pão. Adicionada de Farinha de trigo integral (51%), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido, fólico, glúten, fibra de trigo,	UND	500

	açúcar, fermento biológico, óleo de soja, sal e o conservador propionato de cálcio.		
79	PAO TIPO HOT DOG- Embalagem de 500g integral limpa, resistente, plástica com informações nutricionais, validade, lote e data de fabricação com gramatura de 50g cada pão.	KG	5.000
80	PEITO DE FRANGO- Apresenta-se congelado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado resistente que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência do produto, número de lote quantidade e qualidade do produto, número do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega descongelamento em torno de 8%	KG	3.000
81	PIMENTA BIQUINHO – Pimenta do tipo biquinho, aromática e saborosa com ardor suave e leve, balde contendo 2 kg, devidamente embaladas contendo número de lote e valide de no mínimo 30 dias antes da entrega.	KG	250
82	PIMENTÃO VERDE 1º QUALIDADE – tamanho e coloração uniformes sem lesões de origem física, mecânica, perfuração ou cortes.	KG	500
83	PRESUNTO 1º QUALIDADE- Presunto sem capa de gordura, cozido e embalado a vácuo tamanho retangular com peso variável de 3,5kg com cor e sabor do produto e conservação de até 7°C deverá conter externamente os dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade e qualidade do produto e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	750
84	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA- Com médio escuro similar a carne cozida, embalada em saco plástico transparente de polipropileno, de 400g contendo rotulagem, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro de órgão competente.	UND	250
85	QUEIJO COALHO 1º QUALIDADE- Queijo de média e alta umidade apresentando teor de gorduras nos sólidos totais variável entre 35% e 60 % devidamente limpo e embalado a vácuos em cubos de 450 a 500g deverá conter externamente os dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade e qualidade do produto e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	250
86	QUEIJO DE MANTEIGA °1 QUALIDADE- Queijo sem edição de coalho devidamente limpo e embalado a vácuo em cubos de 450 a 500 g deverá conter externamente os dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade e qualidade do produto e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	500
87	QUEIJO MUÇARELA 1º QUALIDADE- queijo devidamente limpo e em bandejado, fatiado em fatias finas com sabor ligeiramente ácido e salgado, deverá conter externamente os dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade e qualidade do	KG	800

	produto e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.		
88	RAPADURA EM CUBOS 1° QUALIDADE- Embalagem devendo conter cubos acondicionados limpos e que permitam a visualização do produto que deverá conter 500g com número de lote e validade mínima de um ano até a data de entrega.	UND	400
89	REFRIGERANTE 1° QUALIDADE- 2 LITROS- REFRIGERANTES ORIGINAIS DIVERSOS, 2 lt: DIVERSOS SABORES. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE E CAPACIDADE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE	UND	3.000
90	REPOLHO 1ª QUALIDADE Sem partes escuras ou furadas com gramatura unitária de no mínimo 1,5 KG.	KG	250
91	REQUEIJÃO 1° QUALIDADE- obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com ou sem adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. em embalagem de 200g devidamente limpa e embalada com número de lote e validade mínima de 90 dias antes da entrega.	UND	250
92	SAL REFINADO- Sal iodado constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade acondicionada em saco plástico, integro atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro, deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, embalagem com 1 kg.	KG	400
93	SALAME 1° QUALIDADE – Produto fatiado e embalado com aproximadamente 100 a 200 g, devidamente limpo e sem marcas de fermentos ou embalagem danificada, produto do tipo cárneo industrializado obtido da carne suína e bovina adicionado toucinho, deverá conter externamente os dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade e qualidade do produto e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	250
94	SALSICHA DE FRANGO – frango mecanicamente moído e separado, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência informações nutricionais número de lote, quantidade e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	500
95	SALSICHA MISTA – Carne bovina, suína e de ave mecanicamente moída e separada a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência informações nutricionais número de lote, quantidade e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	250
96	TEMPERO COLORAU - Descrição: Alimento a base de urucum; Características Adicionais: Em pó, sem sal, produtos temperadores e geradores de cor para as refeições, Registrado	UND	300

	no Ministério da Agricultura; Prazo De Validade: Mínimo 24 meses. Embalagem mínima de (100g).		
97	TOMATE- 1º QUALIDADE – Tipo comum, tamanho médio, primeira com proximidade de 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas com coloração uniforme e brilho.	KG	600
98	VINAGRE DE ÁLCOOL - Frasco com 500 ml, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.	UND	400
99	POLPAS DE FRUTAS – SABOR CAJA - Polpas de frutas selecionadas, isenta de contaminação a embalagem de 1 kg deve conter validade de no mínimo 06 a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente, deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente a Secretaria de Saúde.	KG	500
100	POLPAS DE FRUTAS – SABOR ACEROLA - Polpas de frutas selecionadas, isenta de contaminação a embalagem de 1 kg deve conter validade de no mínimo 06 a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente, deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente a Secretaria de Saúde.	KG	500
101	POLPAS DE FRUTAS – SABOR GOIABA - Polpas de frutas selecionadas, isenta de contaminação a embalagem de 1 kg deve conter validade de no mínimo 06 a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente, deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente a Secretaria de Saúde.	KG	500
102	POLPAS DE FRUTAS – SABOR MARACUJÁ - Polpas de frutas selecionadas, isenta de contaminação a embalagem de 1 kg deve conter validade de no mínimo 06 a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente, deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente a Secretaria de Saúde.	KG	500
103	POLPAS DE FRUTAS – SABOR UVA - Polpas de frutas selecionadas, isenta de contaminação a embalagem de 1 kg deve conter validade de no mínimo 06 a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente, deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente a Secretaria de Saúde.	KG	500
104	POLPAS DE FRUTAS – SABOR MORANGO - Polpas de frutas selecionadas, isenta de contaminação a embalagem de 1 kg deve conter validade de no mínimo 06 a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente, deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente a Secretaria de Saúde.	KG	500
105	POLPAS DE FRUTAS – SABOR ABACAIXI - Polpas de frutas selecionadas, isenta de contaminação a embalagem de 1 kg	KG	500

deve conter validade de no mínimo 06 a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente, deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente a Secretaria de Saúde.		
--	--	--

- 4.2.** Os itens objeto da presente aquisição são classificados como bens comuns, pois possuem especificações usuais de mercado e padrões de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 4.3.** Os itens objeto da presente aquisição estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho.
- 4.4.** O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura da Ata de Registro de Preço, sendo admitida sua prorrogação por igual período.
- 4.5.** O instrumento contratual a ser celebrado oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
- 4.6.** O fornecimento dos itens acima descritos será parcelado, nos prazos e nos locais de entrega descritos neste Termo de Referência.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1** Efetuar entrega dentro do prazo proposto, devendo oferecer os produtos com a qualidade e a tempestividade prometida;
- 5.2** Entregar os produtos em suas respectivas caixas e ou pacotes originais, embalados e lacrados, sem avarias;
- 5.3** Os produtos deverão conter embalagem com data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos.
- 5.4** O prazo de validade não deve ser menor que pelo menos seis meses do ato da entrega.
- 5.5** Os produtos deverão ser de primeira qualidade, em atendimento as especificações discriminadas neste edital e estar dentro dos padrões de aceitabilidade. Comprovada a inferioridade, alteração ou inadequação de qualquer produto, responderá a licitante vencedora por danos causados oriundos da utilização dos mesmos.
- 5.6** Todos os produtos devem estar acondicionados de acordo com a legislação vigente seguindo os padrões e normas da Anvisa, MAPA (Ministério da Agricultura) e INMETRO quando aplicável. Seguindo os padrões e normas da Anvisa, MAPA (Ministério da Agricultura) e INMETRO quando aplicável.

- 5.7** A Entrega dos itens objeto do presente Termo de Referência congelados e/ou refrigerados deverão ocorrer em veículo e/ou meio devidamente refrigerado, sob pena de não recebimento pelo setor competente da Prefeitura Municipal.
- 5.8** Os entregadores dos produtos deverão estar identificados por meio de uniforme – conservado e limpo – e de crachá da empresa fornecedora. Deverão, também, estar com a higiene pessoal adequada;
- 5.9** A reposição dos produtos deverá ocorrer dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração dos mesmos;
- 5.10** O CONTRATANTE reserva-se ao direito de controlar periodicamente a qualidade dos produtos, enviando amostras para serem analisadas em órgãos oficiais com o objetivo de verificar se os produtos estão dentro dos padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde;
- 5.11** O transporte dos produtos resfriados e embalados a vácuo e dos congelados deverá ser feito em veículos isotérmicos ou refrigerados ou em veículos comuns, desde que utilizando recipientes isotérmicos. A temperatura dos produtos resfriados deverá permanecer entre 4°C e 10°C e a dos congelados entre -18°C e -12°C até o momento da entrega;
- 5.12** Qualquer que seja o veículo, este deve ser equipado com estrados plásticos ou de aço inoxidável. Não será permitido o contato direto dos recipientes isotérmicos, dos recipientes de plástico ou das embalagens de produto com o piso do veículo;
- 5.13** Em caso de transporte em veículos isotérmicos, as embalagens dos produtos deverão estar acondicionadas em caixas plásticas higienizadas, em caixa de isopor ou material próprio. Não será permitido, em hipótese alguma, o transporte de produtos em caixa de madeira;
- 5.14** Os Gêneros estocáveis deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú). Estes devem ser limpos.
- 5.15** As verduras, legumes, hortaliças, folhas ou frutas deverão ser de boa qualidade, estarem frescas, inteiras e sã, no ponto de maturação adequado para consumo, deverão se apresentar intactas e firmes.
- 5.16** Todas as verduras, legumes, hortaliças, folhas ou frutas, deverão estar isentas de: substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens, sem umidade externa anormal, isentas de odor e sabor estranho, isenta de enfermidades, não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização;
- 5.17** O órgão solicitante poderá solicitar a qualquer momento, degustação para averiguação de qualidade de pelo menos 3 unidades, para itens que sejam de fabricação própria.
- 5.18** As embalagens que acondicionarão os produtos deverão ser apropriadas para cada tipo de produto, de maneira a garantir sua conservação, e devidamente lacradas, e com data de fabricação, sem quaisquer custos adicionais para o órgão solicitante.
- 5.19** A Prefeitura Municipal de Tenente Laurentino Cruz/RN poderá solicitar amostra de cada item finalizado, num prazo de 03 (três) dias úteis, para aprovação.
- 5.20** Caso seja solicitado a amostra, o licitante só será declarado vencedor de(os) item(s) se as amostras forem aprovadas pela Secretaria solicitante.

5.21 3.7 Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual e/ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

Da exigência de amostra

5.22 Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o(a) Pregoeiro(a) exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta.

5.22.1 O primeiro licitante classificado, deverá entregar, no prazo máximo de 3(três) dias úteis, a contar da notificação, o descritivo técnico e a respectiva amostra do objeto licitado, a fim de verificar se atende às especificações do edital e anexos.

5.22.2 A amostra que se refere o subitem anterior deverá ser entregue na sede da Prefeitura Municipal de Tenente Laurentino Cruz – RN.

5.22.3 Entende-se por entrega da amostra a data na qual ela é efetivamente entregue no endereço estabelecido no item 5.21.2.

5.22.4 Para o exame da amostra, o órgão/entidade avaliador poderá, a seu critério, solicitar análise técnica.

5.22.5 Compete ao órgão/entidade, no prazo de 2(dois) dias úteis, examinar a(s) amostra(s) apresentada(s) e emitir o Termo de Aceite, *podendo o prazo ser prorrogado de forma devidamente justificada.*

5.22.6 Os licitantes interessados poderão ter vista da(s) amostra(s) apresentada(s), bem como informações sobre datas, horários, locais, e dos procedimentos para exame da(s) amostra(s), devendo, para tanto, entrar em contato com órgão/entidade avaliador.

5.22.7 O critério de exame das amostras se restringe à verificação da conformidade do bem ofertado, confrontado com as exigências técnicas expressas por parâmetros e padrão de desempenho constante no Termo de Referência e às informações técnicas prestadas pelo arrematante.

5.22.8 No caso de o licitante vencedor de qualquer dos itens/lotos tiver suas amostras reprovadas ou tenham sido entregues fora das especificações previstas neste Edital, sua proposta será desclassificada, sendo o licitante classificado a seguir imediatamente chamado para substituir o desclassificado e assim sucessivamente, até que as amostras apresentadas sejam aceitas pela Administração

5.22.9 O licitante que não apresentar amostras no prazo previsto no item 5.21.1 também terá sua proposta automaticamente desclassificada.

5.22.10 O prazo limite para retirada de amostras não utilizadas ou não aprovadas será de 5(cinco) dias, contados da data da homologação do certame.

5.22.11 As amostras não aprovadas e não retiradas no prazo do item anterior poderão ser descartadas pelo órgão avaliador.

6. DO FORNECIMENTO

6.1. A entrega dos produtos objeto desta licitação será de até **05 (Cinco)** dias úteis contados a partir do envio ou entrega da ordem de compras, através do meio fornecido pelo próprio fornecedor (e-mail, ou em mãos) a Unidade requerente, este prazo somente poderá ser prorrogado mediante solicitação escrita, fundamentada e aceita pelo requisitante.

6.2. O objeto desta licitação deverá ser entregue na sede da prefeitura municipal de TENENTE LAURENTINO CRUZ/RN ou local indicado pela a mesma no prazo de até **05 (Cinco)** dias uteis a partir da Ordem de Compra ou documento equivalente, conforme o caso, dentro das condições estabelecidas neste termo de referência.

6.3. O não fornecimento dos objetos desta licitação, será motivo de aplicação das penalidades previstas neste edital, bem como nas sanções elencadas no Instrumento Convocatório do Pregão, e ainda conforme rege a Lei Federal nº 14.133/2021.

6.4. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como incluso nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo ser entregues no Município de Tenente Laurentino Cruz/RN sem ônus adicionais.

6.5. Os bens serão recebidos provisoriamente por ocasião da sua efetiva entrega, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

6.6. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (CINCO) dias úteis, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.7. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (CINCO) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos itens e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.8. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.9. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6.10. O Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar o objeto nos endereços relacionados neste Termo de Referência e/ou ordem de compra, conforme as condições e as necessidades do licitante.

7. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

7.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento LICITATÓRIO PREGÃO ELETRÔNICO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por ITEM

7.3 Exigências de habilitação

7.3.1 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

7.4 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

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

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

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

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

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

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

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

7.5 REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

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

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

7.5.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (**FGTS**);

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

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

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

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

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

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

7.5.10 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo

de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

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

7.6 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

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

7.7 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

7.7.1 Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto do termo de referência da licitação – Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

8. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DA CONTRATANTE:

8.1. SÃO OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

8.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes na ordem de compras, acompanhado da respectiva nota fiscal;

8.1.2. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

8.1.3. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

8.1.4. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

8.1.5. manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência;

8.1.6. Efetuar O fornecimento dos bens em perfeitas condições, conforme especificações constantes neste Termo de Referência;

8.1.7. Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia do produto e a qualidade Do bem fornecido., reservando à Secretaria Requisitante o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados;

8.1.8. Responder objetivamente por quaisquer danos pessoais ou materiais decorrentes da entrega do produto, seja por vício ou por ação ou omissão de seus empregados;

8.1.9. A manutenção decorrente da garantia deverá ocorrer por conta da contratada, sem ocasionar despesas para contratante;

8.2. SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

8.2.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência da Licitação e seus anexos;

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

8.2.3 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

8.2.4 comunicar à Contratada, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

8.2.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

8.2.6 efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência e seus anexos;

8.2.7 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pela Contratada, no que couber;

8.2.8 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.

9. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1. O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

9.2. Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

9.3. Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente bancária de titularidade do Contratado.

9.4. As notas fiscais devem ser emitidas em nome do Município Contratante, devendo constar ainda número da licitação, lote/item e validade dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque.

9.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira

devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

9.6 - A Administração Pública Municipal efetuará a retenção, na fonte, do imposto sobre a renda, da Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), da Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (Cofins) e da Contribuição para o PIS/Pasep incidentes sobre os pagamentos efetuados.

9.6.1 - As retenções serão efetuadas sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os pagamentos antecipados por conta de fornecimento de bens ou de prestação de serviços.

9.6.2 A retenção que se refere este item não será efetuada de pessoas jurídicas optantes pelo Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (SIMPLES NACIONAL), de que trata o art. 12 da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, bem como também as demais pessoas jurídicas elencadas no art. 4º da IN RFB nº 1.234/2012

10. DA ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 O custo estimado total da contratação será apresentado posteriormente após pesquisa mercadológica

11. INDICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. A licitação será realizada pelo sistema de registro de preços, onde a dotação orçamentária será apresentada posteriormente em outra fase do processo.

12. DO REAJUSTE

12.1 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

12.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA-E e exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

12.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

12.4 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

12.5 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

12.6 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

12.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

12.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

13. AS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

14. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.1 – A vigência do contrato a ser celebrado, decorrente do presente Termo de Referência, compreende o período de um ano a partir da data da Ata de Registro de Preço, podendo ser prorrogado por igual período.

15. DOS MOTIVOS DE RESCISÃO DO CONTRATO

15.1 - O contrato poderá ser rescindido nas condições previstas nos Artigo 137 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1 Na presente Contratação **NÃO** será admitida subcontratação.

17. DO MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

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

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

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

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

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

17.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

17.7 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

17.7.1 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

17.7.2 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

17.7.3 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

17.7.4 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

17.7.5 O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual

17.8 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário

17.8.1 Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

17.9 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

17.9.1 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

17.9.2 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

17.9.3 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

17.9.4 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

17.10 O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

17.11 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

Tenente Laurentino Cruz/RN 12 de Junho de 2025

JÂNIO BATISTA FIGUEIREDO
Secretário Municipal de Administração, Informática e Recursos Humanos.