



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2026

A Prefeitura Municipal de Santana do Matos/RN, sediada à Rua Manoel Americo de Carvalho, 56, Centro, Santana do Matos/RN, CEP 59520-000, Torna público que realizará licitação para Registro de Preços, na modalidade pregão, na forma eletrônica, com critério de julgamento **MENOR PREÇO** por **LOTE**, nos termos da [Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), LC Nº 123/06, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica www.portaldecompraspublicas.com.br. O servidor terá, dentre outras, as seguintes atribuições: coordenar o processo licitatório; receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração; conduzir a sessão pública na internet; verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos neste edital; dirigir a etapa de lances; verificar e julgar as condições de habilitação; receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão; indicar o vencedor do certame; adjudicar o objeto, quando não houver recurso; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído a autoridade responsável e propor a homologação.

ÓRGÃO(S) INTERESSADO(S):	Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer
DATA E HORA DE INÍCIO DAS PROPOSTAS:	Dia 04/08/2026 – 08:00 (horário de Brasília).
DATA E HORA LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO e ESCLARECIMENTO:	Dia 13/08/2026 – 23:59 (horário de Brasília).
DATA E HORA FINAL DAS PROPOSTAS:	Dia 18/08/2026 – 08:59 (horário de Brasília).
DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS – SESSÃO PÚBLICA:	Dia 18/08/2026 – 09:00 (horário de Brasília).
LOCAL:	www.portaldecompraspublicas.com.br
MODO DE DISPUTA	ABERTO
ORÇAMENTO SIGILOSO	NÃO

DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DO EDITAL:

1. DO OBJETO:

1.1. O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇO VISANDO A FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

1.2. A licitação terá sua disputa tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, conforme tabela constante do Termo de Referência.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS:

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participante são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS.

4. DOS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO DOS PARTICIPANTES:

4.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

4.1.2 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;

4.1.3 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;

1.1.4. Empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

1.1.1. 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;

1.1.2. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

1.1.3. 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;

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

4.2. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

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

4.2.2. 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.

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

4.2.4. 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;

4.2.5. 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;

4.2.6. 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;

4.2.7. 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;

4.2.8. Caso o licitante detentor do maior desconto 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.

4.2.9. 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.

4.2.10. 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.

4.2.11. 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.

4.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

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

4.3.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

4.3.2.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

4.3.2.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

4.3.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

4.3.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped

4.3.5. 4.3.5. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação, deverá comprovar que possui Capital Social ou Patrimônio Líquido equivalente a 10% (dez por cento) do valor total do item que estiver disputando, e em caso de ser os dois itens, será levado em consideração o somatório.

4.3.6. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

4.3.7. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

4.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

4.4.1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto do pregão – Comprovação mediante no mínimo 1 (um) Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

4.4.1.1. O atestado de capacidade técnica deverá vir acompanhado da nota fiscal referente ao atestado de capacidade técnica apresentada, sendo vedado a apresentação de recibos (TCU. Acórdão 519/2025 – Plenário. Rel. Min. Benjamin Zymler).

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

5. DO CADASTRO DE RESERVA:

5.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado, nos termos do [Art. 82, VII, da Lei Federal nº 14.133/21](#).

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

DAS CONDIÇÕES GERAIS DO EDITAL:

6. DO CREDENCIAMENTO:

6.1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral no **PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS** que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

6.2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br;

6.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

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

6.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no **PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS** e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

6.6. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

7. DA IMPOSSIBILIDADE DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

7.1. Não poderão disputar esta licitação:

7.1.1. Os licitantes que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

7.1.2. Os licitantes que se enquadrem no [Art. 14, da Lei Federal nº 14.133/21](#).

7.1.3. Os atentes públicos de órgão ou da entidade licitante ou contratante, nos termos do [§ 1º do art. 9º da Lei Federal n.º 14.133, de 2021](#).

8. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

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

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

8.2.1. Conforme o Art. 58. Da lei nº 14.133 de 2021, no momento da apresentação da proposta será exigida a comprovação do recolhimento de quantia 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação, a título de garantia de proposta, como requisito de pré-habilitação.

8.2.2. A exigência de garantia de proposta visa assegurar a seriedade das propostas apresentadas, desestimular a participação de licitantes que não tenham real interesse na contratação e proteger a Administração Pública contra desistências injustificadas;

8.2.3. A garantia da proposta, exigida, poderá ser prestada por qualquer das modalidades previstas no art. 96 da Lei nº 14.133/2021: I – Caução em dinheiro; II – Seguro Garantia; III – Fiança Bancária.

8.2.4. A garantia da proposta será exigida para validade até, no mínimo, 60 (sessenta) dias após a data da sessão pública da licitação, podendo ser devolvida após a assinatura do contrato ou da ata de registro de preços pelo licitante vencedor.

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

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

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

8.3.3. Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

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

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

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

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

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

8.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 8.3 ou 8.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Título IV, da Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

9. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:

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

9.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional;

9.1.2. Marca de cada item ofertado, quando for o caso;

9.1.3. Fabricante de cada item ofertado, quando for o caso;

9.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

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

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

9.4. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

9.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa)** dias, a contar da data de sua apresentação.

9.6. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos neste edital.

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

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

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

10.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

10.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

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

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

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

10.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **10,00 (dez reais)**.

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

10.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa **ABERTO**.

10.11. Na fase de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

10.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

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

10.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

10.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

10.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

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

10.13. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

10.14. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

10.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br.

10.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

10.17. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for

empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

10.17.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

10.17.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

10.17.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

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

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

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

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

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

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

11. DA FASE DE JULGAMENTO:

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

a) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php); e

c) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/).

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

11.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

11.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

11.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

11.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

11.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com a LC nº123/06.

11.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

11.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

11.7.1. Se enquadrarem nos casos previstos no [Art. 59, da Lei Federal nº 14.133/21](#).

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

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

11.8.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

11.8.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

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

11.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

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

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

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

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

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

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

11.16. Quando for o caso, será solicitado amostra(s) do primeiro classificado, assim, quando não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado.

Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

12. DA FASE DE HABILITAÇÃO:

12.1. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por emitidos pela internet.

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

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

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

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

12.5.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais, quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

12.6. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

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

12.7.1. Em caso de apresentação incompleta dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá abrir diligência, no prazo máximo de 02 (duas) horas, para que a empresa sane a pendência detectada.

12.8. A verificação dos documentos de habilitação somente será feita em relação ao licitante vencedor.

12.8.1. Os documentos relativos à habilitação deverão ser enviados no momento do cadastro da proposta.

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

12.8.3. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

12.10. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

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

12.12. 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.

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

13. DAS INTENSÕES E DOS RECURSOS:

13.1. A Intenção de recorrer no sistema, ocorrerá em dois momentos distintos, uma logo após a declaração de arrematantes no processo e a outra, após o término da fase de habilitação, não podendo o prazo ser inferior a 10 (dez) minutos, conforme previsão do Art. 165, §1º, inciso I da Lei Federal nº 14.133/2021 e Art. 40 da IN 73/2022.

13.2. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará os prazos e a forma dispostos no [art. 165 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#).

13.3. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema: www.portaldecompraspublicas.com.br.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES:

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, se enquadra nas previsões contidas no [Art. 155, incisos IV, V, VI, VIII, IX, X, XI e XII da Lei Federal nº 14.133/2021](#).

14.2. Os licitantes que incorrerem nas infrações previstas no item anterior, após o devido processo administrativo, estarão sujeitas às sanções previstas no [Art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021](#).

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), ou solicitar esclarecimentos sobre os seus termos, devendo protocolar diretamente no sistema eletrônico do Portal de Compras Públicas (www.portaldecompraspublicas.com.br) o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame, nos termos do [Art. 164 da Lei Federal nº 14.133/2021](#).

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

16. DA ASSINATURA DA ARP OU CONTRATO:

16.1. O adjudicatário terá o prazo de 05 (CINCO) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital;

16.2. As normas a serem seguidas para aqueles convocados para a assinatura do instrumento contratual ou equivalente, são aquelas estabelecidas no [Art. 90, da Lei Federal nº 14.133/21](#).

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

17.1. O sistema gerará automaticamente a ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

17.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente da Prefeitura de Santana do Matos/RN.

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

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

17.10. Os atos que não possam ser divulgados no Portal de Compras Públicas, serão publicados no Diário Oficial dos Municípios do RN (FEMURN).

17.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico (www.portaldecompraspublicas.com.br).

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

ANEXO I – Termo de Referência;

ANEXO II – Minuta da ARP;

ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato;

ANEXO IV – Dados da Empresa.

Santana do Matos/RN, 03 de agosto de 2026

Clayton Ângelo Pinheiro da Silveira
Prefeito Municipal

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1601/2026

1.CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1.O objeto do presente termo é instruir o processo administrativo visando à **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA AS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL.**
- 1.2. Os bens têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 1.3.O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da emissão do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.4.Nos casos de renovação de contrato, estes serão de acordo com a Lei 14.133/21, nos casos de contratação decorrente de Ata de Registro de Preços, a prorrogação do contrato observará os limites e condições estabelecidos na legislação vigente, independentemente da vigência da ata que lhe deu origem.
- 1.5. **ESPECIFICAÇÃO, QUANTITATIVO E VALORES ESTIMADOS DOS BENS:**

LOTE 1 – PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
0001	ACAFRAO: pó fino, 100% puro, homogêneo, coloração amarelada intensa. Embalagem atóxica, pesando 50g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	PACOT	300	8,13	2.439,00
0002	ACUCAR COMUM - tipo cristal: conter no mínimo 99,3 % de sacarose deverá ser fabricado de suco de cana,	KG	700	5,37	3.759,00

	livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais ou vegetais e material estranho. acondicionando em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, deverá trazer a denominação açúcar, seguido do tipo e a classificação. apresentar cor, odor e sabor característicos.				
0003	ADOCANTE DIETETICO (TIPO CULINARIO/PO) - Adoçante dietético em pó, ideal para dietas de restrição de açúcares e para uso culinário (resistente ao calor). A base de edulcorantes artificiais ou naturais (ex: Sucralose, Stevia e/ou Acessulfame-K). Produto com zero ou baixas calorias, com alto poder adoçante, de fácil solubilidade, isento de sabor residual amargo. Não contem glúten. Acondicionado em embalagem atóxica (pote ou saco stand-up pouco), resistente, com fecho hermético ou tampa rosqueavel que preserve as características do produto. Peso liquido de 500g.	UN	10	9,09	90,90
0004	ALIMENTO A BASE DE SOJA (LEITE DE SOJA) LÍQUIDO - Bebida alimentícia/extrato de soja fluido, obtido a partir de grãos de soja selecionados. O produto deve ser isento de lactose, sem colesterol e constituir fonte de proteínas. Recomenda-se que seja enriquecido com vitaminas e minerais (ex: cálcio). O produto não deve apresentar alterações de cor, odor	L	100	32,04	3.204,00

	ou sabor característicos. Acondicionado em embalagem tipo longa vida (Tetra Pak ou similar), hermeticamente fechada, contendo 1.000 ml. A embalagem deve ser resistente e proteger o produto contra luz, ar e umidade, garantindo sua conservação. Não serão aceitas embalagens amassadas, estufadas, com furos ou vazamentos.				
0005	AMIDO DE MILHO: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Embalagem atóxica, pesando 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 12 meses de validade no momento da entrega.	UN	100	10,13	1.013,00
0006	ARROZ BRANCO: tipo 1, agulhinha acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Produto com no mínimo 12	KG	1.300	8,23	10.699,00

	meses de validade no momento da entrega.				
0007	ARROZ INTEGRAL: longo fino, tipo integral. o produto não deverá apresentar grãos disformes, percentuais e impurezas (grãos queimados, pedras, carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Produto com no mínimo 12 meses de validade no momento da entrega.	KG	100	7,16	716,00
0008	ARROZ PARBOILIZADO: tipo um, grupo: beneficiado, subgrupo: parboilizado, classe: longo fino, o produto não deve apresentar grãos disformes e impurezas (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada empanamento. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente, atóxico.. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produto com no mínimo 12 meses de validade no momento da entrega.	KG	2.500	7,00	17.500,00
0009	AVEIA EM FLOCOS: flocos finos, deve apresentar coloração clara e	PACOT	200	5,26	1.052,00

	grânulos soltos, ou seja, sem sinais de umidade e sujidades, livre de insetos, fungos e matéria terrosa. embalagem de 200g. a rotulagem deve conter indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 12 meses de validade no momento da entrega.				
0010	AZEITE DE OLIVA: extra virgem, com acidez máxima de 0,8%, acondicionado em embalagem de vidro escuro ou enlatado, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 12 meses de validade no momento da entrega.	GF	30	40,13	1.203,90
0011	BISCOITO DOCE: tipo Maria, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 400 g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	PACOT	500	7,23	3.615,00

0012	BISCOITO SALGADO: tipo cream-cracker, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional número do lote, data de validade, quantidade do produto. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	PACOT	500	6,39	3.195,00
0013	CACAU EM PO NATURAL: 100% cacau, não alcalino. embalagem 200g, de polietileno atóxico, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura trans, sem lactose, equivalente a marca "mãe terra" ou superior. Rotulagem contendo composição nutricional data de fabricação e lista de ingredientes. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	PACOT	30	21,22	636,60
0014	CHIMICHURRY: tempero desidratado, embalagem com 500g. Ingredientes: alho, cebola, pimenta, cebolinha, salsa, orégano, louro e mostarda. Sem pimenta, isento de glutamato monossódico e similares. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data	PACOT	200	10,65	2.130,00

	de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.				
0015	COLORIFICO: condimento colorífico em pó de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica embalagem 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: resolução - RDC n 276, de 22 de setembro de 2005. Produto com no mínimo 12 meses de validade no momento da entrega.	PACOT	1.000	6,35	6.350,00
0016	EXTRATO DE TOMATE: o extrato de tomate deve conter apenas tomates selecionados, sal, açúcar, ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem sachê de 350 g. embalagem primária: embalagem apropriada em sachê de plástico com capacidade para até 340 g. secundária: fardo plástico resistente, lacrados, com capacidade para até 5 kg prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UN	600	5,80	3.480,00
0017	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, ENRIQUECIDA COM	PACOT	100	9,60	960,00

	FERRO E ACIDO FOLICO. Produto obtido a partir da moagem do grão de trigo limpo, isento de matérias terrosas, parasitas, larvas e sujidades. Deverá apresentar coloração branca ou levemente amarelada, odor e sabor característicos, sem apresentar ranço ou fermentação. O produto deve estar acrescido de fermento químico em proporção adequada para panificação e ser obrigatoriamente enriquecido com Ferro e Acido Fólico, conforme legislações vigentes (RDC n 344/2002 da ANVISA). Embalagem: Embalagem pacote de 1 kg (ou 5 kg, dependendo da necessidade), constituída de material atóxico, resistente e inviolável, que preserve as características do produto. No rotulo devem constar de forma clara as informações nutricionais, lote, prazo de validade, data de fabricação, peso liquido, ingredientes, número de registro no órgão competente e dados do fabricante. Validade: O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da fabricação no momento da entrega				
0018	FEIJAO CARIOCA: tipo 1, grupo 1 não torrado. não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Acondicionada em embalagens de polietileno transparente, intacta, contendo 1 kg. com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes,	KG	400	8,21	3.284,00

	valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.				
0019	FEIJAO PRETO: feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem de vera ser de acordo com a classificação da CIDASC. Acondicionada em embalagens de polietileno transparente, intacta, contendo 1 kg. com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	KG	400	8,36	3.344,00
0020	FLOCOS DE MILHO: amarela em flocos: grupo seca 1 qualidade: pacotes de 500g. O produto deverá ser fabricado a partir de matéria primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderá estar rançoso ou úmido, apresentando umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2 p/p e no mínimo 1,5% p/p de protídeos. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 34 (normas técnicas para farinhas decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria atóxica, resistente. Produto com no	PACOT	4000	4,10	16.400,00

	mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.				
0021	GOMA DE MANDIOCA: preparo p/ tapioca fina, branca, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, isento de mofo, sujidades e de materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico contendo 1 kg. a rotulagem deve conter: indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	KG	50	9,47	473,50
0022	LEITE EM PO DESNATADO - Obtido por desidratação do leite desnatado através de processos adequados. Teor de gordura de no máximo 1,5%. Embalagem de 400g. Deve ser enriquecido com vitaminas A e D (conforme exigência do edital). Prazo de validade mínimo de 12 meses na entrega.	PACOT	100	12,27	1.227,00
0023	LEITE EM PO INTEGRAL: o produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e ferro cor branca interior e sabor característico. Embalagem: acondicionada em embalagem resistente contendo 200g. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras, instantâneo as bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar	PACOT	3000	10,25	30.750,00

	perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produto com no mínimo 12 meses de validade no momento da entrega.				
0024	LEITE EM PO SEM LACTOSE: composição básica: leite em pó integral, enzima lactase, malto dextrina, sódio, cálcio, ferro, zinco, vitaminas A, D e C . Apresentando porção de 26g; 82 kcal, 15g de carboidratos (9,3 açúcares, 4,4g glicose, 4,3 de galactose, 0g lactose),), 4,7 g de proteínas, 4,9 g gorduras totais, 100 mg de sódio (na), 191 mg de cálcio. Fortificado com vitaminas: A, D e C. Com embalagens apropriadas de 200g. Informações nutricionais, nome do fabricante, n de lote, data de fabricação. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	PACOT	200	28,01	5.602,00
0025	MACARRAO INTEGRAL: tipo espaguete integral especificação: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada contendo 500 g, isento de qualquer SUBSTANCIA ESTRANHA OU NOCIVA. Produto com no mínimo 06	PACOT	200	4,95	990,00

	meses de validade no momento da entrega.				
0026	MACARRAO: tipo espaguete, 1 qualidade, produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico da semolina ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de ovos e de outras substancias permitidas. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O produto deverá ter a designação com ovos (com no mínimo 3 ovos por quilo). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade a pressão dos dedos. o produto ao ser colocado em água não devera turva-la antes da cocção, não podendo estar rançoso o fermentado. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção e não deve apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. o sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (normas técnicas para massas alimentícias ou macarrão – resolução – CNNPA nº 12, de 1978). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, intacta, resistente, de 400g, e embalagens secundárias de fardos plásticos,	PACOT	3400	5,17	17.578,00

	resistentes, termos soldados. Produto com no mínimo 12 meses de validade no momento da entrega.				
0027	MANTEIGA DA TERRA: com sal, de boa qualidade, de cor clara e uniforme, odor e sabor próprio, isento de mofos, bolores ou substancias estranhas, acondicionados em embalagem de 500 ml. Embalagem com identificação do produto, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	UN	200	30,13	6.026,00
0028	MARGARINA VEGETAL CREMOSA - obtida a partir de óleos vegetais, água, sal e outros ingredientes permitidos. Consistência firme e textura macia, isenta de ranço, corantes artificiais e odores estranhos. Deve conter no mínimo 70% de lipídios (gorduras) e ser isenta de gorduras trans. Embalagem em pote plástico atóxico, resistente, com tampa e lacre de proteção, contendo peso liquido de 500g. O rotulo deve conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e número de registro no órgão competente. Validade mínima: O produto deverá apresentar validade de, no mínimo, 6 meses a partir da data de entrega no órgão.	POTE	50	12,22	611,00
0029	MILHO VERDE EM CONSERVA: a base de milho /água /sem açúcar, sal, conservantes, condicionado em	LATA	265	4,90	1.298,50

	embalagem contendo 280g ou 300g, com peso drenado de 200g, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Produto com no mínimo 12 meses de validade no momento da entrega.				
0030	OLEO DE SOJA: óleo de soja refinado, 100% natural. Não poderá ser de origem transgênica. Acondicionado em recipiente (de lata, ou garrafa plástica transparente), contendo 900 ml, isento de mistura de outros óleos, ferrugem, amassamento, vazamento, volume insatisfatório e abaulamento, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UN	350	10,83	3.790,50
0031	OREGANO: desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagem atóxica, pesando 10g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	PACOT	70	9,73	681,10
0032	PAO: tipo hot dog, pesando 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matérias terrosas e parasitas e	PACOT	500	19,18	9.590,00

	em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades de pães cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Produto com no mínimo 05 (cinco) dias de validade no momento da entrega.				
0033	SAL MARINHO IODADO REFINADO: não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. A embalagem deve estar intacta, acondicionada embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de 1 kg, e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno a embalagem deve conter: indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente.	KG	400	2,35	940,00
0034	TEMPERO DESIDRATADO (CEBOLA, ALHO E SALSA): em folha seca, de coloração verde pardacenta e branca, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, isento de glutamato monossódico e similares, de materiais estranhos a suas espécies. Embalagem atóxica, pesando 55g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes,	PACOT	300	9,96	2.988,00

	informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.				
VALOR GLOBAL:					R\$ 167.617,00

LOTE 2 – CARNES E FRIOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
0001	BEBIDA LACTEA: sabor morango, com consistência cremosa, mistura homogêneo, isento de estufamento, mofo, sem precipitação ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizante. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 900ml. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Produto com no mínimo 45 dias de validade no momento da entrega.	PACOT	1000	6,15	6.150,00
0002	CARNE BOVINA MOÍDA carne bovina refrigerada, corte paleta ou acém, com ate 10% de gordura, características organolépticas; aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor	KG	2300	38,91	89.493,00

	características da espécie, sem gordura (percentual admitido de até 10% por pacote), sem cartilagens e nervos, isenta de vestígios de descongelamento. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, pesando 2 kg, embalagem secundária de papelão devidamente identificada com o peso. As embalagens devem estar integras lacradas, sem água ou gelo em excesso e sem rachaduras ou furos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, n de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.				
0003	CARNE BOVINA: carne de primeira, refrigerada, corte coxão mole. Características organolépticas; aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peca), sem cartilagens e nervos, isenta de vestígios de descongelamento. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, pesando 2 kg. embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar integras	KG	2500	41,97	104.925,00

	lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, n de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. Não será aceito peça de carne pesando mais de 2kg. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.				
0004	CARNE DE SOL BOVINA (EM PEÇA) - Carne bovina de primeira qualidade (tipo corte: Coxão Mole,), submetida a processo de salga e cura. Deverá apresentar aspecto firme, textura própria, coloração vermelho-cereja ou vermelho-intenso (sem manchas esverdeadas ou amareladas), odor e sabor característicos. O produto deve ser isento de excesso de gordura (limpa), cartilagens, nervos, substancias estranhas, sujidades, parasitas e larvas. Deve ser acondicionada em embalagem plástica transparente, resistente, atóxica e embalada a vácuo, garantindo a integridade até o momento do consumo. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado (resfriado entre 0C e 7C, ou congelado, dependendo da necessidade do edital)	KG	1100	46,33	50.963,00

0005	CHARQUE: ponta de agulha, sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 1 Kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, lote, fabricação, valor nutricional, composição, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	KG	300	34,51	10.353,00
0006	COSTELA BOVINA: Costela em tiras do dianteiro, produto congelado, de primeira qualidade, com tiras serradas de 06 cm a 08 cm, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça) características organolépticas; aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, sem cartilagens e nervos, isenta de vestígios de descongelamento. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, peso líquido 2 kg. Embalagem secundária de papelão devidamente identificada com o peso. As embalagens devem estar integras lacrada, sem água ou gelo e sem	KG	1500	24,33	36.495,00

	rachaduras ou furos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, n de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.				
0007	FRANGO: FILE de PEITO (sem osso, sem carcaça), congelado, limpo, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração e odor característico. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, a vácuo, transparente e resistente, aproximadamente 2kg. Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso as embalagens devem estar integras lacrada, sem água ou gelo em excesso e sem rachaduras ou furos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, n de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta	KG	3500	23,83	83.405,00

	documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.				
0008	OVO DE GALINHA: tipo branco, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), integro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionados em bandejas, contendo 30 unidades, que devem vir em involucro de plástico transparente ou com tampa plástica (Poli (tereftalato de etileno) PET na cor cristal), incolor, atóxico e devidamente etiquetado. Na etiqueta e no estojo deverão conter no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda, Classe e/ou Categoria, Tipo, Peso Líquido, Identificação da origem: (nome razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço completo, país de origem e município), CNPJ, Carimbo Oficial da inspeção (SIF ou SISBI ou SISP), número de registro do produto/rótulo no SIF ou SIE/SIM aderido ao SISBI ou no SISP, Prazo de	BANDE	800	21,11	16.888,00

	validade, identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação.				
0009	POLPA DE FRUTA: sabor acerola, congelada, sem adição de açúcar e similares, de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, com especificações de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	KG	1000	12,11	12.110,00
0010	POLPA DE FRUTA: sabor goiaba, congelada, sem adição de açúcar e similares, de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, com especificações de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura. Produto	KG	1000	12,33	12.330,00

	com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega				
0011	POLPA DE FRUTA: sabor manga, congelada, sem adição de açúcar e similares, de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, com especificações de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	PACOT	1000	12,13	12.130,00
0012	QUEIJO MUSSARELA FATIADO Descrição: queijo tipo muçarela resfriado, fatiado, de origem de leite de vaca, coalho, sal e ingredientes pertinentes pela legislação, elaborado sob inspeção veterinária. Todo produto de origem animal devesse ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal Decreto n 30.691, de 29/03/1952. O produto deve apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação, acondicionado em embalagem que proteja de contaminações e assegure sua	KG	150	45,30	6.795,00

	qualidade, com data de fabricação e validade impressas, de consistência semidura, rígida, cor branco-creme, homogeneia, transportado em veículo fechado, isotérmico e resfriado, temperatura de 6 a 10C.				
VALOR GLOBAL:					R\$ 442.037,00

LOTE 3 – FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
0001	ABACAXI: de primeira qualidade, in natura, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, com peso aproximado entre 1 kg a 1,5 kg por unidade, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser integras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	UN	3600	8,99	32.364,00
0002	ALHO: in natura, grupo branco, subgrupo nobre (de 5 a 20 bulbilhos graúdos e firmes por bulbo), tipo extra (número 6), com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Coloração uniforme e casca lisa. Isento de terra e outro material	KG	350	34,22	11.977,00

	estranho, sujidades, pragas e insetos, lesões, odores estranhos e em estado de decomposição. Deverá ser acondicionado em caixa de papelão de 10 kg, contendo no rotulo ou etiqueta a identificação do responsável pelo produto, número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agraria, Origem do Produto, Grupo, Subgrupo, Classe, Tipo, Peso Líquido e data do acondicionamento.				
0003	BANANA: in natura, variedade prata, de 1 qualidade, sem refugo, sem amadurecida, grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, devem apresentar formato padrão, com casca intacta, sem deformidades ou falhas, consistente, firme, sem partes moles e danificadas, coloração amarela, formato levemente curvado e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso mínimo da unidade: 150g. Acondicionada em pencas integras de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Sem adesivo. Embaladas em caixas apropriadas para transporte, com proteção contra danos mecânicos, mantendo a integridade do produto. Não serão aceitas bananas provenientes da extremidade da penca ou que apresentem sinais de atrofiamento ou tamanho reduzido, essas bananas geralmente possuem qualidade inferior, com formato irregular e coloração inadequada, e não atendem aos padrões de qualidade exigidos para o fornecimento.	KG	2100	11,42	23.982,00

0004	BATATA DOCE: in natura, espécie doce, de primeira qualidade, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo, tamanho uniforme, casca rosa escura, consistência firme e peso individual médio de 150g. Sem danos aparentes, rachaduras e pontos indicativos de germinação. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	KG	600	5,55	3.330,00
0005	BATATA INGLESA: in natura, variedade inglesa, tipo HBT, de primeira qualidade, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo, de coloração amarelada, consistência firme, casca lisa e lavada. Sem danos aparentes e pontos indicativos de germinação. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, em estado de decomposição e partes esverdeadas. Tamanho uniforme, tipo extra media, peso 200g.	KG	1000	8,57	8.570,00
0006	CEBOLA: in natura, grupo 1, subgrupo branca, de primeira qualidade, tamanho médio a grande (mínimo de 100g e máximo de 130g), bulbos redondos, consistência firme, casca lisa e integra. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. O odor deve ser característico da hortaliça fresca. Embalagem deve ser saco de nylon com cerca de 20kg.	KG	1100	7,84	8.624,00

0007	CENOURA: Cenoura in natura, extra A, de primeira qualidade, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo, casca lisa, consistência firme, sem ramas, parte comestível macia, sem rigidez de suas fibras internas, cor alaranjada forte, com aproximadamente 20cm de comprimento e peso de 150g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	KG	1000	9,56	9.560,00
0008	CHUCHU: in natura, tipo branco ou verde, tamanho médio, de primeira qualidade, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas e coloração uniforme. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	KG	800	8,45	6.760,00
0009	JERIMUN: in natura, de 1 qualidade, tipo jerimum caboclo, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme, pesando aproximadamente 2,5 kg, isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	500	6,23	3.115,00
0010	LARANJA: frescas, integras e firmes, com grau de maturação que permita o transporte	KG	3000	5,40	16.200,00

	e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser integras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas. Peso de 80g a 100g por unidade				
0011	MACAXEIRA: descascada e congelada: o produto deverá estar de acordo com a nta 15 (decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece: classificação primeira: boa qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) que alterem a sua conformação e aparência, tamanho e coloração uniforme, devendo ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem casca, material terroso ou sujidade, livre de substancias toxicas ou nocivas. embalagem: saco de polietileno a vácuo, pesando 1 kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. o transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12c de acordo com a legislação vigente, ou de acordo com a orientação do fabricante. deverá atender os padrões microbiológicos da rdc n 12, de 02/01/01 da Anvisa, instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMET. Produto com no	KG	1000	7,36	7.360,00

	mínimo 30 dias de validade no momento da entrega.				
0012	MAMAO: in natura, de primeira qualidade, formosa, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo, forma alongada, com uma extremidade mais estreita e outra mais larga, com peso variando de 1,5 a 2,5 kg, podendo ser maior dependendo das condições de cultivo. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização e a casca deve ser firme, sem rachaduras e de cor brilhante. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Não serão aceitos mamões de refugo.	KG	2000	5,39	10.780,00
0013	MANGA - (TOMMY ATKINS ou PALMER): Fruta in natura, de primeira qualidade, fresca e bem desenvolvida. Tamanho, cor e conformação uniformes, casca com brilho, sem danos físicos, cortes ou lesões profundas. Polpa firme e intacta. Grau de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação até o consumo. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, podridão e odores estranhos. Peso médio por unidade: entre $\frac{400}{\text{g}}$ e $\frac{500}{\text{g}}$. Acondicionamento em caixas ou sacos plásticos atóxicos, limpos e resistentes, que garantam a integridade do produto.	UN	700	9,05	6.335,00
0014	MELANCIA: in natura, de primeira qualidade, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo, redonda, graúda, com peso médio entre 6kg	KG	2200	6,96	15.312,00

	e 7 Kg, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.				
0015	MELAO AMARELO: in natura, de 1 qualidade, tipo amarelo, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo, forma arredondada ou ligeiramente alongada, com peso variando de 1,5 a 2,5 kg, podendo ser maior dependendo das condições de cultivo. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização a casca deve ser firme, sem rachaduras e de cor brilhante. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Não serão aceitos melões de refugo.	KG	2000	5,55	11.100,00
0016	PIMENTAO VERDE: in natura, subgrupo verde, de primeira qualidade, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo, consistência firme, casca lisa e coloração amarelo brilhante. Sem pontos escuros e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso mínimo da unidade: 200g	KG	160	19,08	3.052,80
0017	TOMATE: in natura, tipo italiano, categoria extra A, calibre médio, de primeira qualidade, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo, consistência firme, integro e sem danos	KG	800	8,74	6.992,00

	aparentes. Coloração uniforme e vermelha brilhante. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro, estando em ponto de maturação próprio para o consumo. Peso médio da unidade: 50 a 80g.				
VALOR GLOBAL:					R\$ 185.413,80

- 1.6. Considerando a natureza do objeto da contratação e a vantajosidade econômica, o objeto será adquirido parceladamente em **forma de lotes de itens**, que busca ampliar também a competitividade, em observância ao **Art. 40, inciso V, alínea b, e o Art. 47, § 1º, ambos da Lei 14.133/2021, em consonância com a jurisprudência e doutrina aplicável ao caso.**
- 1.7. A adoção do critério de julgamento por lote mostra-se tecnicamente e economicamente mais vantajosa para a Administração, considerando que os itens agrupados possuem natureza semelhante, são destinados à mesma finalidade e apresentam correlação entre si no processo de fornecimento da alimentação escolar da rede municipal de ensino. Além disso, o fornecimento por lote contribui para a otimização da logística de entrega, evitando a fragmentação excessiva dos fornecedores e minimizando riscos de desabastecimento das unidades escolares, garantindo maior regularidade e continuidade no fornecimento dos gêneros alimentícios.

2.FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1.1. A alimentação escolar é um aspecto crucial no desenvolvimento de crianças e adolescentes, uma vez que fornece nutrientes essenciais para o crescimento físico, cognitivo e o bem-estar geral dos estudantes. Ela é parte fundamental das políticas educacionais e de saúde pública, garantindo que os alunos, especialmente os de famílias de baixa renda, tenham acesso a refeições balanceadas durante o período escolar.
- 2.1.2. A necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar surge como resposta a diversos problemas e necessidades. Primeiramente, a falta de acesso a uma alimentação adequada pode comprometer a saúde e o desenvolvimento dos alunos. Sem uma merenda escolar nutritiva, os estudantes podem enfrentar deficiências nutricionais que afetam negativamente seu crescimento, desenvolvimento cognitivo e desempenho acadêmico.
- 2.1.3. Por outro lado, os impactos positivos da resolução desse problema são significativos. Uma merenda escolar bem planejada e nutritiva pode fornecer aos alunos os nutrientes essenciais necessários para um

desenvolvimento saudável. Isso inclui vitaminas, minerais e outros componentes essenciais para o funcionamento adequado do organismo, além de proporcionar energia para o aprendizado e atividades escolares.

2.1.4.A não resolução deste problema pode acarretar diversos impactos negativos. A falta de acesso a uma merenda escolar de qualidade pode aumentar a incidência de problemas de saúde, como desnutrição, obesidade e doenças relacionadas à má alimentação. Além disso, pode contribuir para o aumento da evasão escolar, já que alunos malnutridos podem ter dificuldades de concentração, baixo rendimento acadêmico e falta de interesse nas atividades escolares.

2.1.5.Ao resolver o problema da aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, os benefícios esperados são significativos. Além de garantir a saúde e o bem-estar dos alunos, uma merenda escolar nutritiva pode contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, redução da evasão escolar e promoção de hábitos alimentares saudáveis. Além disso, ao priorizar a compra de alimentos produzidos localmente, as escolas podem apoiar a economia regional, promover práticas agrícolas sustentáveis e oferecer alimentos frescos e de qualidade aos alunos.

2.1.6.Portanto, a resolução do problema da aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar é fundamental não apenas para garantir a saúde e o desenvolvimento dos alunos, mas também para promover um ambiente escolar propício ao aprendizado e ao crescimento integral dos estudantes.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADA O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1.Considerando as possíveis soluções apresentadas no estudo técnico preliminar nº 09/2026, e a solução a ser implementada: **aquisição de gêneros alimentícios com empresas especializadas**, a solução como um todo **encontra-se pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar anexo a esse termo**. O fornecimento será executado conforme estudo preliminar supracitado e na forma da legislação vigente, assim como fiscalizado de acordo com o disposto neste termo de referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.4. O pleno conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais da contratação, constantes do procedimento;

4.5. Os valores por unidade dos itens ofertados deverão obedecer ao sistema monetário e conter no máximo 2 (duas) casas decimais após a vírgula:

4.6. Caberá ao fornecedor acompanhar o processo por meio das publicações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de seu acompanhamento.

4.7. Propostas em desconformidade com o estabelecido neste termo de referência, serão recusadas e os proponentes automaticamente desclassificados.

4.8. A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no termo, seus anexos e sua proposta, se for o caso, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

4.9. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo, local e seus anexos, se for o caso, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, no que se aplica;

4.10. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto;

4.11. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo de 02 (dois) dias, o objeto com avarias, defeitos ou em desacordo com a descrição constante deste documento.

4.12. 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;

4.13. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste termo;

4.14. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato, se for o caso.

4.15. O licitante, na etapa de habilitação, para qualificação técnica, deverá apresentar os seguintes documentos, sob pena de NÃO QUALIFICAÇÃO TÉCNICA pela não apresentação:

4.16. Atestado de Fornecimento do Produto: Deverá comprovar por meio de Certidão (ões), Atestado(s) ou Declaração (ões) fornecido(s) por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, que comprovem o fornecimento

4.17. Caso o proponente for representante autorizado de fabricante, deverão ser aceito atestados emitidos em nome do próprio fabricante, desde que apresentados acompanhado da “Declaração” autorizando a representação

Subcontratação:

4.18. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. REQUISITOS DAS AMOSTRAS:

5.1. As amostras dos produtos constantes neste documento, deverão ser entregues na Secretaria municipal de Educação, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer, Rua Aristófanês Fernandes, S/N, Centro, Santana do Matos, na data e hora previamente estipulados, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a teste necessários, **imediatamente após a fase de habilitação**;

5.2. As características técnicas dos gêneros alimentícios de que trata esta aquisição deverão atender ao disposto no presente documento;

5.3. Os participantes julgados provisoriamente vencedores deste processo de aquisição deverão apresentar 01 (uma) amostra no prazo de até 03 (três) dias úteis a contar da convocação no chat da sessão pública; dos itens;

- a) CARNE BOVINA MOÍDA CARNE BOVINA IN NATURA, DIANTEIRA, MOIDA;
- b) COSTELA BOVINA: PRODUTO CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM TIRAS SERRADAS DE 06 CM A 08 CM, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA);
- c) BEBIDA LÁCTEA: SABOR MORANGO, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA, MISTURA HOMOGÊNEA, ISENTO DE ESTUFAMENTO, MOFO, SEM PRECIPITAÇÃO;

Para fins de análise e avaliação acerca das amostras dos gêneros alimentícios apresentadas pelas licitantes, ficam designados os seguintes servidores: Nutricionista, subcoordenador de alimentação escolar, representantes do CAE e agente administrativo.

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

5.5. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANISA) Ministério da Agricultura, pecuária e Abastecimento;

5.6. Garantia da contratação:

5.6.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5.7 Habilitação fiscal, social e trabalhista:

5.7.1 Para a habilitação do fornecedor mais bem classificado serão exigidas, no que couber, as condições de que dispõe a Lei nº 14.133, de 2021.

5.7.2 Nos termos do art. 68 da Lei 14.133/21, as habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:

- a) a inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) a inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) a regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) a regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- e) a regularidade perante a Justiça do Trabalho;

5.7.3 o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal. os documentos referidos poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico.

5.7.4 O fornecedor interessado, após a divulgação do aviso de aquisição, encaminhará, por meios eletrônicos (e-mail, sistemas, etc..) ou físicos, a proposta com a descrição do objeto ofertado, a marca do produto, quando for o caso, e o preço, ainda, declarar, as seguintes informações:

5.7.5 a inexistência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública;

5.7.6 o enquadramento na condição de microempresa e empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, quando couber;

5.7.7 O cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, se couber.

5.7.8 o cumprimento do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. A CONTRATADA deverá entregar qualquer quantidade solicitada pelo município: Rua Aristófares Fernandes, S/N, Centro, Santana do Matos, CEP: 59520-000 (Centro Municipal de Ensino Rural) de segundas às quintas das 07:00 às 13:00; não podendo, portanto, estipular cotas mínimas ou máximas para entrega;

6.2. O prazo de entrega dos materiais começará a contar a partir do recebimento da ordem de fornecimento pelo fornecedor, que será **de até 05 (cinco)** dias corridos a contar do recebimento da Ordem de Serviço, prorrogáveis mediante justificativa plausível, apresentada escrita e formalmente antes do encerramento do prazo.

6.3. O endereço e dias para entrega poderão ser alterados mediante prévio aviso do CONTRATANTE.

6.4. 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 02 (dois) dias úteis**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

6.5. Serão rejeitados:

- a) Produto com embalagem danificada;
- b) Produto fora do prazo de validade; Os itens deverão ter no mínimo 60 dias de validade no ato da entrega, salvo os produtos do *in natura*;
- c) Produtos *in natura* (maduros e entre maduros) que não sejam, selecionados, de tamanhos uniformes (médio e grande), consistentes ao toque e isentos de partes amassadas ou batidas, para consumo imediato e em escala;

6.6. A CONTRATADA deverá entregar **qualquer quantidade solicitada pelo município, não podendo, portanto, estipular cotas mínimas ou máximas** para entrega;

6.7. O envio da ordem de serviço se dará de forma eletrônica ou pessoalmente, com prazo de 48 horas para confirmação do recebimento do e-mail. Transcorrido o referido prazo, iniciará automaticamente a contagem do prazo estabelecido no item 6.2. para a entrega do material.

6.8. Caso não seja possível o início na data do item 6.2, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. 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.

7.4 Fiscalização

7.4.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

7.5. Fiscalização Técnica:

7.5.1 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.

7.5.2 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.

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

7.5.4 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.

7.5.5 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.

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

7.6 Fiscalização Administrativa

7.6.1 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 (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

7.6.2 Caso ocorra 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;

7.7 Gestor do Contrato

7.7.1 O gestor do contrato irá coordenar 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.

7.7.2 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.

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

7.7.4 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.

7.7.5 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.

7.7.6 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.

7.7.7 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

8 . CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

8.1 Liquidação

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

8.1.2 Data da emissão;

8.1.3 Dados do contrato e do órgão contratante;

8.1.4 Valor a pagar;

8.1.5 Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

8.1.8 Constatando-se, junto ao CRC, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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

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

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

8.2 Prazo de pagamento

8.2.1 O pagamento será efetuado conforme a validade do documento de cobrança.

8.2.2 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

8.3 Forma de pagamento

8.3.1 O pagamento advindo do objeto do contrato será proveniente dos recursos da Secretaria Municipal



da Educação e será efetuado até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação da fatura devidamente atestada pelo gestor da contratação, mediante crédito em conta corrente em nome da contratada, preferencialmente no Banco do Brasil.

8.3.2 Caso o contratado opte por recebimento em outra instituição bancária, os pagamentos advindos do objeto contratado sofrerão um desconto no valor, referente à taxa de transferência entre banco (taxa do TED).

9 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1 Fundamentação legal

9.1.1 As compras e contratações das entidades públicas seguem obrigatoriamente um regime regulamentado por Lei.

9.1.2 O fundamento principal que reza por esta iniciativa é o artigo. 37, inciso XXI, da Constituição Federal de 1988, no qual determina que as obras, os serviços, compras e alienações devem ocorrer por meio de licitações.

9.1.3 A licitação foi o meio encontrado pela Administração Pública, para assegurar a participação igualitária de interessados em procedimentos que visam suprir as necessidades dos órgãos públicos acerca dos serviços disponibilizados por pessoas físicas e/ou pessoas jurídicas nos campos mercadológicos distritais, municipais, estaduais e nacionais, e ainda procurar conseguir a proposta mais vantajosa às contratações.

9.1.4 Para melhor entendimento, vejamos o que dispõe o inciso XXI do Artigo 37 da CF/1988:

- a) (...) “XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômicas indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.”

9.1.5 Para regulamentar o exercício dessa atividade foi então criada a Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, mais conhecida como Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

9.1.6 O objetivo da licitação é contratar a proposta mais vantajosa, primando pelos princípios expressos no artigo 5º da lei 14.133/2023:

- a) *Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do [Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 \(Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro\)](#).*

9.2 Escolha do fornecedor

9.2.1 Aquisição será por meio de processo licitatório **previsto no art. 28, inciso I da Lei 14.133/2021**, utilizando o Sistema de Registro de Preços (SRP), **critério de julgamento por menor preço por lote, com modo de disputa aberto**, além de que no valor dos itens da proposta devem incluir todos os custos de fretes, tributos e outros por parte do contratado.

9.3 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.3.1 São obrigações da Contratante:

- a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;
- b) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- c) Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- d) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- e) Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- f) Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;
- g) Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- h) Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- i) Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.
- j) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação visa o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino, observando as especificações técnicas e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Constituem requisitos da contratação:

- Os produtos fornecidos deverão atender integralmente às especificações, padrões de qualidade e exigências sanitárias estabelecidas pela legislação vigente, especialmente as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura e demais órgãos competentes.

- Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, acondicionados em embalagens adequadas, íntegras e devidamente identificadas, contendo informações obrigatórias de fabricação, lote, composição e prazo de validade.
- Os produtos deverão apresentar prazo de validade compatível com o período de utilização pela Administração, não sendo aceitos produtos vencidos ou com prazo de validade reduzido que comprometa seu consumo.
- O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, mediante emissão de Ordem de Fornecimento.
- A contratada deverá possuir capacidade operacional para realizar as entregas nos locais indicados pela Administração, observando os prazos, horários e cronogramas estabelecidos.
- Quando exigido pela natureza do produto, a contratada deverá realizar o transporte em veículos adequados, observando as condições de higiene, conservação e controle de temperatura previstas na legislação sanitária.
- Os produtos deverão estar em conformidade com os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico da alimentação escolar e atender às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- A empresa contratada deverá manter durante toda a execução da contratação as condições de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica exigidas no processo licitatório.
- A Administração poderá exigir a apresentação de amostras dos produtos ofertados para avaliação da qualidade, características sensoriais, rendimento e conformidade com as especificações constantes do edital.
- A contratada deverá substituir, sem custos adicionais para a Administração, qualquer produto que apresente defeito, avaria, impropriedade para consumo ou desconformidade com as especificações exigidas.
- O critério de julgamento adotado será o menor preço por lote, por meio do Sistema de Registro de Preços, desde que atendidas todas as exigências técnicas e de qualidade estabelecidas no processo de contratação.
- A contratação deverá assegurar o abastecimento contínuo das unidades escolares, evitando interrupções no fornecimento da alimentação escolar durante a vigência da Ata de Registro de Preços e dos contratos dela decorrentes.

9.4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

9.4.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 14, 17, 20 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

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

9.4.4 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo contratante, os objetos nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

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

9.4.6 Quando não for possível a verificação da regularidade no Certificado de Registro Cadastral – CRC, a empresa contratada deverá enviar à contratante os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.4.7 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

9.4.8 Comunicar à contratante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.4.9 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;

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

9.4.11 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.4.12 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

9.5 INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.5.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;
- i) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

9.5.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

9.5.3 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);

9.5.4 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

9.5.5 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei);

9.5.6 Multa:

- a) moratória de 1 % (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- b) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto ou sobre o valor da parcela inadimplida, no caso de inexecução parcial;
- c) A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º)
- d) Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).
- e) Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157)
- f) Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).
- g) Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.



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

9.5.7 Na aplicação das sanções serão considerados

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

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

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

9.5.10 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 Os valores estimados do presente termo são oriundos da Pesquisa Mercadológica Preliminar do Estudo Técnico Preliminar, anexado a este termo e estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado, composto de **custos unitários iguais a mediana, colhidos com base no Painel de Consulta de Preços (Painel de Preços do Portal Nacional Contratações Públicas)** previstos no Art. 23, §1º, inciso I, da Lei 14.133/21 e no Art. 4º, inciso I, do Decreto Municipal nº 967/2024.

10.2 A razão da escolha do fornecedor e a vantajosidade econômica da aquisição **deve ter respaldo na pesquisa de preço realizada pelo setor de compras Setor oficial de pesquisa mercadológica.**

10.3 A fonte dos dados encontra-se anexa aos autos do processo.

10.4 O valor estimado da contratação é de **R\$ 795.067,80 (setecentos e noventa e cinco mil, sessenta e sete reais e oitenta centavos).**

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município de Santana do Matos/RN.

11.2 A contratação será atendida pelas seguintes dotações anexadas:

a) Órgão: 02 - PODER EXECUTIVO Unidade: 005 - SECRETARIA MUN DE EDUCACAO, CULTURA, TURISMO ESPORTE E LAZER, Função: 12 - Educação Subfunção: 361 - Ensino fundamental, Programa: 0094 - EDUCAÇÃO QUE ACOLHE, RESPEITA E ABRAÇA Projeto / Atividade: 2054 - AQUISIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PARA O ENSINO FUNDAMENTAL I & II

Código: 02.005.12.361.0094.2054;

b) Órgão: 02 - PODER EXECUTIVO Unidade: 005 - SECRETARIA MUN DE EDUCACAO, CULTURA, TURISMO ESPORTE E LAZER, Função: 12 - Educação Subfunção: 365 - Educação infantil, Programa: 0094 - EDUCAÇÃO QUE ACOLHE, RESPEITA E ABRAÇA Projeto / Atividade: 2026 - AQUISIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PARA A EDUCAÇÃO INFANTIL - PNAE

Código: 02.005.12.365.0094.2026;

c) Órgão: 02 - PODER EXECUTIVO Unidade: 005 - SECRETARIA MUN DE EDUCACAO, CULTURA, TURISMO ESPORTE E LAZER, Função: 12 - Educação Subfunção: 366 - Educação de jovens e adultos, Programa: 0094 - EDUCAÇÃO QUE ACOLHE, RESPEITA E ABRAÇA Projeto / Atividade: 2051 - AQUISIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PARA A EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA) - PNAE

Código: 02.005.12.366.0094.2051

Santana do Matos/RN, 28 de maio de 2026.

Alifran Barbosa de Macedo Melo

Secretária Mun. de Educação, Cultura, Turismo, Esporte e Lazer

Portaria nº 019/2026 – GP

Matrícula nº 402

**ANEXO II – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº
/2026.**

ATA DE REGISTRO DE PREÇO QUE ENTRE SI
CELEBRAM O MUNICÍPIO DE SANTANA DO
MATOS/RN, POR INTERMÉDIO DA PREFEITURA
MUNICIPAL DE SANTANA DO MATOS/RN, E A
PESSOA JURÍDICA ELENCADE NA CLÁUSULA
SEGUNDA DESTA ATA.

O **MUNICÍPIO DE SANTANA DO MATOS/RN** inscrito no CNPJ Nº 08.110.439/0001- 89, com sede na Rua Manoel Américo de Carvalho, nº 56 – Centro – CEP: 59.520-000, por intermédio do Prefeito Municipal, o Sr. , doravante denominada CONTRATANTE, e de outro lado à empresa e seus valores registrados na cláusula segunda desta ata, considerando o julgamento da licitação na modalidade **Pregão Eletrônico nº 000/2026**, bem como a classificação das propostas e a respectiva homologação do pregão eletrônico, resolvem registrar os preços das empresas, nas quantidades estimadas anuais, de acordo com a classificação por elas alcançadas por item, atendendo as condições previstas no instrumento convocatório e as constantes desta ata de registro de preços, para formação do sistema de registro de preços destinado à aquisições futuras sujeitando-se as partes às normas constantes da lei, decretos e portarias supracitados e em conformidade com as disposições a seguir.

1. DO OBJETO.

A presente Ata tem por objeto a **REGISTRO DE PREÇO VISANDO A FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO**, que é parte integrante desta ATA, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.

2.1. Os preços registrados, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

EMPRESA:						
CNPJ:						
ENDEREÇO:						
ITEN S	DESCRIÇÃO	UNID	QNT	MARCA	VALOR R\$ UNIT.	VALOR R\$ TOTAL

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

3.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

4. VALIDADE DA ATA.

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da sua publicação, podendo ser prorrogada, nos termos do Art. 84, da Lei Federal nº 14.133/21.

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

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

4.1.3. O instrumento contratual de que trata o item 4.1.1 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5. DA REVISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO.

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

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

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

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

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

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

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

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

6.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado; ou

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

6.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 6.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

6.4.1. Por razão de interesse público;

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

6.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado.

7. DAS PENALIDADES.

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

7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 155, da Lei Federal nº 14.133/2021), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

8. CONDIÇÕES GERAIS.

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

8.2. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Santana do Matos/RN, ____ de _____ de 2024.

Prefeitura Municipal de Santana do Matos/RN
CNPJ: 08.110.439/0001- 89

ANEXO III – MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ____/20__

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO
Nº ____/____, QUE FAZEM ENTRE SI
O(A)..... E A
EMPRESA

O **MUNICÍPIO DE SANTANA DO MATOS/RN** inscrito no CNPJ Nº 08.110.439/0001- 89, com sede na Rua Manoel Américo de Carvalho, nº 56 – Centro – CEP: 59.520-000, por intermédio do Prefeito Municipal, o Sr. Claylton Ângelo Pinheiro da Silveira, brasileiro, separado, portador de RG nº **.467.*** - SSP/SP, inscrito do CPF nº ***.079.094-**, residente na Rua Dr. Aprigio Câmara, S/N – Centro – Santana do Matos/RN - CEP 59.520-000, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa Inscrição(a) no CNPJ sob o nº, doravante designada contratada, tendo em vista o que consta no **Processo Administrativo nº 1601/2026** e em observância às disposições da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, resolvem celebrar o presente termo de contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 000/2026** por sistema de Registro de Preços, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO.

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a **REGISTRO DE PREÇO VISANDO A FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

EMPRESA:						
CNPJ:						
ENDEREÇO:						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QNT	MARCA	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA.

2.1 O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de ____/____/____ e encerramento em ____/____/20____, podendo ser prorrogado na forma do Art. 107 da Lei Federal nº 14.133/21.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO.

3.1. O valor do presente Termo de Contrato 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 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no Orçamento Geral do Município, para o exercício de 2025, na classificação abaixo:

DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

ELEMENTOS DE DESPESA:

FONTE:

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO.

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

5.2. 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;

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

5.2.2 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.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE.

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO.

7.1. Não será exigida garantia de contratação.

8. CLÁUSULA OITAVA – ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO.

8.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

9. CLÁUSULA NONA – FISCALIZAÇÃO.

9.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

10.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

11.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO.

12.1. O PRESENTE TERMO DE CONTRATO PODERÁ SER RESCINDIDO:

12.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos Artigos 137 ao 139 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

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

12.3. O TERMO DE RESCISÃO SERÁ PRECEDIDO DE RELATÓRIO INDICATIVO DOS SEGUINTE ASPECTOS, CONFORME O CASO:

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

12.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3. Indenizações e multas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES.

13.1. É VEDADO À CONTRATADA:

13.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

13.1.2. Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES.

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 ao 136 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

14.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. 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.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS.

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO.

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, nos Diários Oficiais e no PNCP, no prazo previsto na Lei Federal nº 14.133, de 2021.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO.

17.1. É eleito o Foro da Comarca de Santana do Matos/RN para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme §1º do Art. 92 da Lei Federal nº 14.133/21.



PREFEITURA DE
**SANTANA
DO MATOS**
GESTÃO DO POVO PARA O POVO

SETOR DE
**LICITAÇÕES E
CONTRATOS**



17.2. Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Santana do Matos/RN, ... de..... de 20.....

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

ANEXO IV – DADOS DA EMPRESA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO CNPJ:

NOME EMPRESARIAL:

ENDEREÇO:

Nº:

CEP:

BAIRRO:

MUNICÍPIO:

UF:

ENDEREÇO ELETRÔNICO “E-MAIL”:

TELEFONE:

FOTO EXTERNA (FAIXADA) E INTERNA DA EMPRESA: