



Prefeitura de

**PAU DOS FERROS**



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO –Nº 6/2024-0045**

Torna-se Público que a **PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS/RN**, sediada na Av. Getúlio Vargas, 1323, Centro, Pau dos Ferros/RN, CEP: 59.900-000, por meio do seu Agente de Contratação o Sr. David Jhenison Soares Fernandes, designado pela portaria 008/2024 – SEGOV/PMPF, publicada no Diário Oficial deste Município, realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO**, por item, para **REGISTRO DE PREÇO**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Executivo Municipal nº 471/2023, lei Municipal de Regionalização nº 1947 de 2023 e demais normas aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**DA SESSÃO PÚBLICA**

Data da sessão: 06 de novembro de 2024

Horário: 09:00 (horário local)

Modo de disputa: aberto

Plataforma: <https://bnccompras.com/Home/Login>

Processo Administrativo: Nº 01100201/2024.

**Observação:** Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente de caráter público, que impeça a realização do Pregão na data acima marcada, a licitação ficará automaticamente suspensa, ficando à critério da administração a nova data.

**1. DO OBJETO**

**1.1.** O objeto da presente licitação **Aquisição de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros, a fim de atender a demanda de necessidades das Secretaria Municipal de Governo e demais Unidades Administrativas**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência – ANEXO I - deste edital.

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

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

**2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

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

**3. DO REGISTRO DE PREÇOS**

**3.1.** As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços e no Termo de Referência.

**Av. Getúlio Vargas, 1323, Centro de Pau dos Ferros/RN**



#### **4. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

**4.1.** Poderão participar desta procedimento interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam devidamente cadastrados junto ao provedor do sistema e que sejam sediados nos municípios determinados na Lei Municipal nº 1947 de 2023.

**4.1.1.** Os itens da presente licitação, caso seja destinada exclusivamente para empresas que sejam enquadradas como ME e EPP, qualificadas como tais nos termos do art. 3º, da Lei Complementar nº 123/2006, terá observância ao disposto no art. 48, da Lei Complementar nº 123/2006.

**4.1.2.** A mera declaração como ME ou EPP ou a efetiva utilização dos benefícios concedidos pela LC nº 123/2006 por licitante que não se enquadra na definição legal reservada a essas categorias configura fraude ao certame, sujeitando a mesma à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, além de ser descredenciada do CADASTRO DE FORNECEDORES, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

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

**4.3.** 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.

**4.4.** É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na plataforma 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.

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

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

**4.7.** Não poderão disputar esta licitação:

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

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

**4.7.3.** aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

**4.7.5.** pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho



infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

- 4.7.6.** agente público do órgão ou entidade licitante;
- 4.7.7.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 4.7.8.** Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

**4.8.** O impedimento de que trata o item 4.7.2 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

**4.9.** A vedação de que trata o item 4.7.6 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

## **5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

**5.2.** Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou percentual de desconto.

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

**5.3.1.** 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 infra legais, 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;

**5.3.2.** não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze), na condição de menor aprendiz, nos termos do inciso XXXII do art. 7º da Constituição Federal;

**5.3.3.** 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;

**5.3.4.** cumpre as 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 1991.

**5.3.5.** O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021

**5.3.6.** O licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema, que cumpre os



requisitos estabelecidos no art. 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 nº 14.133, de 2021.

**5.4.** A falsidade das declarações de que trata o item 5.3 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

**5.5.** 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.

**5.6.** 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.

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

**5.8.** 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.

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

## **6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

**6.1.1.** valor ou desconto, conforme critério definido neste edital;

**6.1.2.** Marca, quando cabível;

**6.1.3.** Fabricante, quando cabível;

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

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

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

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

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

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

**6.7.** 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.

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



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

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

## **7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

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

**7.2.** 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.

**7.2.1.** Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

**7.2.3.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

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

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

**7.5.** 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.

**7.6.** O lance deverá ser ofertado por menor preço ou maior desconto (conforme critério estabelecido no edital) por item.

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

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

**7.9.** 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 inexecutable.

**7.10.** Não excluindo o item em tempo hábil, o licitante poderá enviar alerta ao pregoeiro para que o mesmo adote as providências cabíveis.

**7.11.** O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

**7.12.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“ABERTO”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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



- 7.12.3.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.12.4.** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o(a) Pregoeiro(a), assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.12.5.** Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 7.12.6.** Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 7.13.** Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.14.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15.** 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.
- 7.16.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.17.** 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 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.
- 7.17.1.** 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.
- 7.17.2.** 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.
- 7.17.3.** 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.
- 7.17.4.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.17.5.** Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.17.6.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021
- 7.17.7.** 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.

- 7.17.8.** 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.
- 7.17.9.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.17.10.** O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório
- 7.17.11.** O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 02 (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.
- 7.17.12.** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.17.13.** Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **8. FASE DE JULGAMENTO**

**8.1.** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 4.7 deste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a)** Sistema de Cadastramento de Fornecedores;
- b)** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria Geral da União, <https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis?ordenarPor=nome&direcao=asc>;
- c)** Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), mantido pela Controladoria-Geral da União, <https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep?ordenarPor=nome&direcao=asc>.

**8.2.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da pessoa física ou, em caso de pessoa jurídica, da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o art. 12 da Lei nº 8.429, de 2 de junho de 1992.

**8.3.** 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.

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

**8.3.2.** O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

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

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



- 8.5.** 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 estabelecido deste Edital, em observância à LC 123/06.
- 8.6.** 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.
- 8.7.** Será **desclassificada** a proposta vencedora que:
- 8.7.1.** conter vícios insanáveis;
  - 8.7.2.** não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
  - 8.7.3.** apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
  - 8.7.4.** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
  - 8.7.5.** apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 8.8.** No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 8.8.1.** A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 8.8.1.1.** que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
  - 8.8.1.2.** inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 8.9.** Se houver indícios de inexequibilidade 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.
- 8.10.** 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.
- 8.11.** 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.
- 8.11.1.** O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
  - 8.11.2.** 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.

## **9. DA FASE DE HABILITAÇÃO:**

- 9.1.** Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.2.** Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 9.3.** Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura ata de registro de preços e contratos, os documentos exigidos para a



habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

- 9.4.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.
- 9.5.** Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
- 9.6.** 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.
- 9.7.** 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 infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 9.8.** A habilitação será verificada por meio da plataforma utilizada no certame.
- 9.9.** É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Registro Cadastral da plataforma e mantê-los atualizados, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
  - 9.9.1.** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 9.10.** A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 9.11.** Os documentos exigidos para habilitação que não estejam inseridos na plataforma, serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo máximo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
  - 9.11.1.** Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.
- 9.12.** A verificação dos documentos de habilitação somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 9.13.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21:
  - 9.13.1.** complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
  - 9.13.2.** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 9.14.** Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro e sua equipe de apoio, 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.
- 9.15.** 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.



- 9.16.** 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.
- 9.17.** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.
- 9.18.** 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.

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

- 10.1.** Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 10.2.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
- a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
  - b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 10.3.** A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada na plataforma eletrônica.
- 10.4.** Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 10.5.** O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 10.6.** A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 10.7.** Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

## **11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

- 11.1.** Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
- 11.1.1.** dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
  - 11.1.2.** dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 11.2.** Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- 11.3.** A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
- 11.4.** Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.



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

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

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

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

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

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

## **12. CONTRATAÇÃO**

**12.1.** Depois de assinada a Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado poderá ser convocado, a qualquer tempo durante a vigência da Ata, para assinatura do contrato, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da data do recebimento do documento oficial de convocação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**12.2.** 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 o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 2 (dois) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

**12.2.1.** O contrato poderá ser assinado por meio de assinatura digital e disponibilizada na plataforma eletrônica de gestão da ata de registro de preços.

**12.2.2.** O prazo previsto para assinatura do contrato ou aceitação da nota de empenho ou instrumento equivalente poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

**12.3.** Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao Cadastro de Fornecedores para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

**12.4.** Na hipótese de irregularidade do registro no Cadastro de Fornecedores, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

**12.5.** Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.



- 12.6.** Na hipótese de o vencedor da contratação direta se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse fornecedor, poderá convocar outro fornecedor, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

### **13. DO RECURSO**

- 13.1.** A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 13.2.** O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 13.3.** Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 13.3.1.** a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 13.3.2.** o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 13.4.** Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 13.5.** O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 13.6.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 13.7.** O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 13.8.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 13.9.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 13.10.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na plataforma que for realizado o certame.

### **14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

- 14.1.** Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 14.1.1.** deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 14.1.2.** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 14.1.2.1.** não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 14.1.2.2.** recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 14.1.2.3.** pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 14.1.2.4.** apresentar proposta em desacordo com as especificações do Edital;



- 14.1.3.** não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 14.1.3.1.** recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 14.1.4.** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 14.1.5.** fraudar a licitação
- 14.1.6.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 14.1.6.1.** agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 14.1.6.2.** induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 14.1.6.3.** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 14.1.6.4.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.
- 14.2.** Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 14.2.1.** advertência;
- 14.2.2.** multa;
- 14.2.3.** impedimento de licitar e contratar e
- 14.2.4.** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 14.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:
- 14.3.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 14.3.2.** as peculiaridades do caso concreto.
- 14.3.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes.
- 14.3.4.** os danos que dela provierem para a Administração Pública.
- 14.3.5.** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 14.4.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 14.4.1.** Para as infrações previstas dos itens 14.1.1 a 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 14.4.2.** Para as infrações previstas dos itens 14.1.4 a 14.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 14.5.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 14.6.** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 14.7.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas dos itens 14.1.1 a 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.



- 14.8.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas dos itens 14.1.4 a 14.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas dos itens 14.1.1 a 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no §5º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 14.9.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
- 14.10.** A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 14.11.** Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 14.12.** Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 14.13.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 14.14.** A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

## **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 do art. 164 da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 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.
- 15.3.** A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pela plataforma que o certame será realizado.
- 15.4.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 15.4.1.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

## **16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Av. Getúlio Vargas, 1323, Centro de Pau dos Ferros/RN**



- 16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 16.2. 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.
- 16.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 16.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 16.5. 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.
- 16.6. 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.
- 16.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração
- 16.8. 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.
- 16.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico <https://bnccompras.com/Home/Login>
- 16.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- ANEXO I - Termo de Referência
  - ANEXO II - Minuta da Ata de Registro de Preços

Pau dos Ferros/RN, 2024.

**FRANCISCO TALLYS MATHEUS DE LIMA**

Portaria nº 011 /2024

#### ANEXO I - Termo de Referência

#### **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **1. DAS CONDIÇÕES GERAIS E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO**

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros, a fim de atender a demanda de necessidades da Secretaria Municipal de Governo e demais Unidades Administrativas, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

**Av. Getúlio Vargas, 1323, Centro de Pau dos Ferros/RN**



## 1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

| ITEM | OBJETO/ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE   |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|
| 1    | <b>ACHOCOLATADO EM PÓ PCT. 400GR</b> – Em pacotes de 400 gramas, livre de insetos e impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>PACOTE</b>     | <b>900</b>   |
| 2    | <b>AÇUCAR CRISTAL</b> – Tipo: Cristal<br>Coloração: Branca; Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca, de rápida dissolução e de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo peso líquido de 1 kg, embalagem com identificação do produto, rotulagem, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, isento de fermentação, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas e de detritos animais ou vegetais. Apresentando cor, sabor e cheiro característicos. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). | <b>KG</b>         | <b>5.300</b> |
| 3    | <b>ARROZ BRANCO TIPO 1</b> - Embalado em pacotes de plástico transparente de 1 kg com identificação do produto, sem presença de insetos ou impurezas, registro no Ministério da Agricultura e prazo de validade não inferior a 120 dias da data de entrega do produto. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos-CNNPA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>KG</b>         | <b>2.000</b> |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                |              |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
| 4 | <b>ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1</b> - Embalado em pacotes de plástico transparente de 1 kg com identificação do produto, sem presença de insetos ou impurezas, registro no Ministério da Agricultura e prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.                                                                       | <b>KG</b>      | <b>2.000</b> |
| 5 | <b>EXTRATO DE TOMATE CX DE 320GR</b> - Caixas de 320g, extrato concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em copos de vidro de primeiro uso, íntegros, resistentes, vedado hermeticamente, com tampa à vácuo.                                                                                                                                                                                                                                              | <b>CAIXA</b>   | <b>1.600</b> |
| 6 | <b>CALDO DE CARNE</b> - Caixinha de 21g contendo 02 tabletes de caldo de carne. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.                   | <b>UNIDADE</b> | <b>1.500</b> |
| 7 | <b>CALDO DE GALINHA</b> - Caixinha de 21g contendo 02 tabletes de caldo de galinha. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.               | <b>UNIDADE</b> | <b>1.500</b> |
| 8 | <b>COLORÍFICO S/ SAL</b> - A base de urucum, em pacotes plásticos de 100g, acondicionados em fardos de 1kg, sem adição de sal, inviolados e livre de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da | <b>PACOTE</b>  | <b>1.000</b> |



|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |               |              |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------|
|           | Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |               |              |
| <b>9</b>  | <b>FARINHA DE MANDIOCA</b> - Grupo: Seca Subgrupo: Branca Torrada Classe: Fina Aspecto Físico: Tipo 1 Acidez: Baixa Acidez; Farinha de mandioca, grupo seca, sem glúten, subgrupo fina, tipo 1, de primeira qualidade. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Na embalagem deverá conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Deverá ser isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). | <b>KG</b>     | <b>900</b>   |
| <b>10</b> | <b>FARINHA DE MILHO FLOCADA</b> - Amarelos, sem sal, embalagem com 500g, em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.                                                                                                                                                                                                            | <b>PACOTE</b> | <b>5.000</b> |
| <b>11</b> | <b>FEIJAO MACASSÁ TIPO 1 EMABALAGEM DE 1 KG</b> - Classe carioquinha, em sacos plásticos transparentes de 1kg, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.                                                                                                                                                                                     | <b>KG</b>     | <b>2.500</b> |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                |              |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
| 12 | <b>FLOCOS DE CEREAIS - FARINHA LACTEA</b> -Embalagem com 200g. Alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aveia. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.               | <b>SACHE</b>   | <b>900</b>   |
| 13 | <b>LEITE EM PÓ INTEGRAL - PC 200G</b> - Embalagem em pacotes de 200g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>PACOTE</b>  | <b>4.000</b> |
| 14 | <b>MACARRAO ESPAGUETE EMBALAGEM DE 500G</b> - Fino, tipo espaguete de semolina ou sêmola, embalados em pacotes de 500g de plástico transparente, inviolados, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. | <b>PACOTE</b>  | <b>2.500</b> |
| 15 | <b>MARGARINA VEGETAL 500G</b> - Potes de 500g, com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega com registro no ministério da agricultura.                                                 | <b>PACOTE</b>  | <b>1.200</b> |
| 16 | <b>MARGARINA VEGETAL 3KG</b> - Embalagem com identificação do produto e do fabricante, data da fabricação e validade de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>UNIDADE</b> | <b>800</b>   |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |              |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------|
|    | Alimentos-CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |               |              |
| 17 | <b>ÓLEO DE SOJA 900ML</b> - Em embalagem de 900ml, não amassada, registro no Ministério da Saúde. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.                                                                                                                                                                                    | <b>FRASCO</b> | <b>1.000</b> |
| 18 | <b>PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA</b> - Pacote 400g Proteína texturizada de soja, em pacotes de 400g, com corante caramelo, sabor carne embalado em pacotes plástico transparente e deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Qualidade igual ou superior à marca Camil.                                                                     | <b>PACOTE</b> | <b>800</b>   |
| 19 | <b>SAL REFINADO</b> - Em pacotes de 1 kg, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – emb. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. | <b>KG</b>     | <b>150</b>   |
| 20 | <b>TEMPERO COMPLETO TRADICIONAL</b> - Constituído pela mistura de sal refinado, podendo ser acrescentado de alho, cebola em                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>FRASCO</b> | <b>900</b>   |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                |              |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
|    | pó, salsa em flocos e outros condimentos, sem pimenta, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |              |
| 21 | <b>CAFÉ EM PÓ 250 G</b> - Embalagem a vácuo de 250 g, de 1ª qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria nº 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução nº 12/78, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                        | <b>PACOTE</b>  | <b>6.500</b> |
| 22 | <b>CREME DE LEITE</b> - 100% de origem animal, embalagem de 200g Creme de leite UHT, sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.                                                                                                              | <b>CAIXA</b>   | <b>1.700</b> |
| 23 | <b>DOCE DE BANANA</b> - Embalagem de 600 g, contendo especificações técnicas, nutricionais, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>UNIDADE</b> | <b>500</b>   |
| 24 | <b>DOCE DE GOIABA</b> - Embalagem de 600 g, contendo especificações técnicas, nutricionais, data de fabricação e prazo de validade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>UNIDADE</b> | <b>500</b>   |
| 25 | <b>EXTRATO DE ALHO</b> - Tempero Natural constituído basicamente de sal, alho, cebola, e cebolinha e salsa, sem pimenta. Produto produzido com matérias limpas e sãs, de boa qualidade. Isento de parasitas, matéria terrosa, larvas e detritos animais e vegetais. Deverá ser constituído das substâncias genuínas e puras, isento de substâncias e elementos estranhos. Não deve conter glúten. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 70 (Normas Técnicas para Condimento e Temperos – Decreto nº 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em | <b>FRASCO</b>  | <b>900</b>   |



|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |              |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
|           | embalagem primária de potes plásticos adequados de 500ml, resistentes, lacrados ou termossoldados, atóxicos, com lacre de vedação intacto embalagem secundária de caixas de papelão resistente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |              |
| <b>26</b> | <b>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO</b><br>- Embalagem de 1kg, com marca do fabricante e data e validade. Produto composto de farinha de trigo especial para consumo, obtido através de moagem de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>KG</b>      | <b>1.300</b> |
| <b>27</b> | <b>FERMENTO EM PÓ - QUIMICO</b> -<br>Características técnicas: fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>FRASCO</b>  | <b>100</b>   |
| <b>28</b> | <b>GOMA FRESCA</b> - Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lava e isentas do radical cianeto. O produto deverá ser fabricado a partir 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 20/10/1978). Embalagem contendo no mínimo 500gr, dados do produto, embaladas em sacos transparentes, livres de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura de até 10°C. | <b>KG</b>      | <b>1.500</b> |
| <b>29</b> | <b>LEITE CONDENSADO CX</b> - Produto lácteo obtido pela remoção parcial da água do leite com adição de açúcar, através de evaporação. Embalagem longa vida de 395g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>CAIXA</b>   | <b>1.200</b> |
| <b>30</b> | <b>MILHO DE PIPOCA</b> - Embalagem com 500 g, contendo especificações técnicas e                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>UNIDADE</b> | <b>1.000</b> |



|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                |              |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
|           | nutricionais, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                |              |
| <b>31</b> | <b>MILHO PARA MUNGUNZÁ</b> - Grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | <b>UNIDADE</b> | <b>1.500</b> |
| <b>32</b> | <b>MILHO VERDE</b> - Milho verde em conserva. Embalagem tetra pak contendo 200 g do produto. O produto não pode estar amassado ou com vazamento. Na embalagem deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data da entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes de acordo com a Resolução RDC 352/2002 – Anvisa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>LATA</b>    | <b>800</b>   |
| <b>33</b> | <b>MISTURA PARA CURAU</b> - Mistura para preparo de curau de milho contendo açúcar, flocos de milho pré- cozidos enriquecidos com ferro e ácido fólico, leite em pó, amido de milho, maltodextrina, gordura de palma, sal, coco ralado, aromatizante e corantes artificiais (amarelo tartrazina – INS 102 e amarelo crepúsculo – ins 110). Embalagem aluminizada ou polietileno, com identificação e prazo de validade de no mínimo 3 meses com peso líquido de 1kg.                                                                                                                                                                                                           | <b>KG</b>      | <b>1.000</b> |
| <b>34</b> | <b>PIMENTA DE CHEIRO</b> - Apresentação: Natural; Pimenta de cheiro, in natura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>KG</b>      | <b>200</b>   |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                |              |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
|    | fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).                                                                                         |                |              |
| 35 | <b>PIMENTA DO REINO</b> -Pimenta do reino em pó, pacote com 500 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>KG</b>      | <b>120</b>   |
| 36 | <b>FECULA DE TRIGO COM FERMENTO 1 KG</b> - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico). Na embalagem deve constar dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.                                                                                                        | <b>KG</b>      | <b>1.000</b> |
| 37 | <b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA - PACOTE 400 GRAMAS</b> - A base de farinha de trigo com açúcar, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Embalagem individualizada em papel celofane em caixas de papelão, data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade do pacote. | <b>PACOTE</b>  | <b>7.500</b> |
| 38 | <b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER EMBALAGEM DE 400 G</b> - Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos-CNNPA.                                                                                                                                      | <b>PACOTE</b>  | <b>1.800</b> |
| 39 | <b>ROSQUINHA DE CHOCOLATE</b> - Em pacotes de 350 g, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, amido de milho, leite em pó, sal refinado e chocolate em pó. Embalagem plástica transparente e resistente, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, nome e endereço do fabricante.                                                        | <b>UNIDADE</b> | <b>1.800</b> |
| 40 | <b>ROSQUINHA DE LEITE</b> - Em pacotes de 350 g, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, amido de milho, leite em pó, sal                                                                                                                                                                                                                                           | <b>UNIDADE</b> | <b>1.800</b> |



|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |              |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
|           | refinado, e aroma natural de leite. Embalagem plástica transparente e resistente, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, nome e endereço do fabricante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |              |
| <b>41</b> | <b>BANANA PRATA</b> - Banana prata - in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.                                                                                                                       | <b>KG</b> | <b>1.500</b> |
| <b>42</b> | <b>BANANA PACOVAN</b> - In natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.                                                                                                                                    | <b>KG</b> | <b>1.500</b> |
| <b>43</b> | <b>BATATA DOCE (BRANCA OU ROXA)</b> - In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | <b>KG</b> | <b>1.500</b> |
| <b>44</b> | <b>BATATA INGLESA</b> - In natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.               | <b>KG</b> | <b>1.500</b> |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |              |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
| 45 | <b>CEBOLA BRANCA</b> - In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.                                                | <b>KG</b> | <b>1.500</b> |
| 46 | <b>CEBOLINHA</b> - De primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>KG</b> | <b>100</b>   |
| 47 | <b>CENOURA FRESCA 1ª QUALIDADE</b> - In Natura, De primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | <b>KG</b> | <b>1.200</b> |
| 48 | <b>CHEIRO VERDE</b> - De primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>KG</b> | <b>150</b>   |
| 49 | <b>CHUCHU</b> - In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos                                                                          | <b>KG</b> | <b>400</b>   |



|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |            |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
|           | e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |            |
| <b>50</b> | <b>JERIMUM</b> - In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes, de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenra aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita auportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.                            | <b>KG</b> | <b>300</b> |
| <b>51</b> | <b>LARANJA</b> - In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.                          | <b>KG</b> | <b>500</b> |
| <b>52</b> | <b>MAMÃO</b> - In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | <b>KG</b> | <b>500</b> |
| <b>53</b> | <b>MANGA COITÉ</b> - In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e                                                                                                                                         | <b>KG</b> | <b>500</b> |



|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |            |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
|           | a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |            |
| <b>54</b> | <b>PIMENTÃO VERDE 1ª QUALIDADE</b> - In natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.                                      | <b>KG</b> | <b>400</b> |
| <b>55</b> | <b>TOMATE FRESCO 1ª QUALIDADE</b> - In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | <b>KG</b> | <b>500</b> |
| <b>56</b> | <b>GOIABA DE PRIMEIRA IN NATURA</b> - Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos- CNNPA.                                                                                                                                                                                                                                                | <b>KG</b> | <b>400</b> |
| <b>57</b> | <b>MARACUJÁ DE PRIMEIRA IN NATURA</b> - Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos-CNNPA.                                                                                                                                                                                                                                               | <b>KG</b> | <b>400</b> |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                |               |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|
| 58 | <b>MELANCIA</b> - In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.                                                                                                                                                                                           | <b>KG</b>      | <b>3.000</b>  |
| 59 | <b>OVO DE GALINHA</b> - Sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g. Produto fresco, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>UNIDADE</b> | <b>10.000</b> |
| 60 | <b>FRANGO INTEIRO CONGELADO</b> - Com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de aproximadamente 1,5kg. Não ultrapassar de 30 dias de congelamento. Deverá constar na embalagem dados da identificação, procedência e informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro do SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 20 dias a partir da data de entrega. | <b>KG</b>      | <b>3.000</b>  |
| 61 | <b>PEITO FRANGO CONGELADO</b> - Congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo pacotes de 1 kg, acondicionados em caixas lacradas com 10 kg. Não ultrapassar de 30 dias de congelamento. Deverá constar na                                                                                                                                                                                        | <b>KG</b>      | <b>3.000</b>  |



|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |               |              |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------|
|           | embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, número do Registro SIF, SIE ou SIM com prazo de validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |               |              |
| <b>62</b> | <b>EMPANADO DE FRANGO</b> - Produto deverá ser embalado a vácuo, em embalagem primária plástica flexível, atóxica, resistente, lacrada, transparente em pacotes com peso de 03 a 04 kg cada, com peso por unidade de aproximadamente 120g cada. As embalagens primárias devendo estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagem secundária de papelão resistente, com temperatura na entrega entre + 3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - Anvisa e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).              | <b>PACOTE</b> | <b>1.000</b> |
| <b>63</b> | <b>SALSICHA AVULSA</b> - Acondicionada em embalagem plástica, com identificação do produto e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>KG</b>     | <b>1.200</b> |
| <b>64</b> | <b>SALSICHA DE FRANGO</b> - Origem carne de ave (frango), temperatura conservação 4°C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%. Com registro no SIF OU SISP - embalagem de 5kg. | <b>KG</b>     | <b>1.200</b> |
| <b>65</b> | <b>PRESUNTO</b> - Cozido com capa de gordura, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente, ou saco plástico transparente, atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com dados de identificação,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>KG</b>     | <b>350</b>   |



|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |            |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
|           | <p>quantidade do produto e prazo de validade. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionado em caixa lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº. 369 de 04/09/1197 do Ministério da Agricultura e indústria Sanitária de Origem animal. Validade mínima de 120 dias.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |            |
| <b>66</b> | <p><b>APRESUNTADO FATIADO DE 1ª QUALIDADE</b> - Produto constituído da misturado de carnes industrializados, obtido a partir de recortes e/ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado. O produto deverá ser acondicionado em embalagem, com temperatura na entrega de +3°C a +5°C e entrega semanal. A embalagem primária deverá estar íntegra e deve conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, acondicionado em embalagem secundária de papelão resistente. O produto deverá estar isento de sujidade, parasitas e larvas, isento de mofo e bolor. Não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Games Preparadas Embutidas - Decreto no 12.486 de 20/10/1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF OU SISP. O produto ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto</p> | <b>KG</b> | <b>300</b> |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                |              |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
|    | deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |              |
| 67 | <b>QUEIJO TIPO MUSSARELA</b> - De primeira qualidade, produto próprio para consumo humano em conformidade com a legislação sanitária em vigor, embalagem em filme pvc transparente, ou saco plástico transparente, atóxico, com identificação do produto e prazo de validade. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. Prazo de Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. | <b>KG</b>      | <b>300</b>   |
| 68 | <b>BEBIDA LÁCTEA</b> - Sabores variados, acondicionada em embalagem apropriada, atóxica, de 1 litro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>LITRO</b>   | <b>1.000</b> |
| 69 | <b>BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE</b> - Acondicionada em embalagem apropriada, atóxica, de 1 litro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>LITRO</b>   | <b>1.900</b> |
| 70 | <b>PÃO DE FORMA</b> - Massa leve, com casca e fatiado. Embalagem com 500 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>PACOTE</b>  | <b>1.200</b> |
| 71 | <b>PÃO DE QUEIJO</b> - Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>KG</b>      | <b>150</b>   |
| 72 | <b>PÃO FRANCÊS</b> - Fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>KG</b>      | <b>1.000</b> |
| 73 | <b>SALGADINHOS DIVERSOS</b> - Coxinha de frango, bolinha de queijo, pastel, empada, canudinhos e enroladinho de queijo e presunto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>UNIDADE</b> | <b>300</b>   |
| 74 | <b>BOLO DE CHOCOLATE</b> - Embalado, com data de fabricação, validade e informação nutricional. Peso de 500 a 600 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>UNIDADE</b> | <b>300</b>   |
| 75 | <b>BOLO DE MILHO</b> - Embalado, com data de fabricação, validade e informação nutricional. Peso de 500 a 600 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>UNIDADE</b> | <b>300</b>   |
| 76 | <b>BOLO FOFO</b> - Em unidades de 800 g, preparado com farinha de trigo, ovos, açúcar,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>UNIDADE</b> | <b>350</b>   |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                |              |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
|    | margarina, leite e fermento. Embalagens em papel filme devidamente acondicionado em bandejas de papel (não reciclado), contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                       |                |              |
| 77 | <b>BOLO CONFEITADO</b> - Com cobertura de chocolate/branco e brigadeiro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>UNIDADE</b> | <b>200</b>   |
| 78 | <b>BOLO DE AIPIM</b> -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>KG</b>      | <b>300</b>   |
| 79 | <b>BOLO DE LEITE</b> - Em unidades de 800g. Embalagens em papel filme devidamente acondicionado em bandejas de papel (não reciclado), contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>UNIDADE</b> | <b>300</b>   |
| 80 | <b>BOLO 650 Gr</b> - Em unidades de 650g. Preparado com ovos, açúcar, leite em pó, margarina, fermento e água tratada, embalados em papel filme devidamente acondicionados em bandejas de papel – não reciclado e adequado para este tipo de produto, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.                                                                                           | <b>UNIDADE</b> | <b>200</b>   |
| 81 | <b>PÃO DE HOT- DOG</b> - Composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 48 horas a partir da entrega.    | <b>PACOTE</b>  | <b>1.800</b> |
| 82 | <b>PÃO HOT- DOG (MINI)</b> - Composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico. Deverão ser condicionados em pacotes de 300g com 10 unidades de 30g cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 48 horas a partir da entrega. | <b>PACOTE</b>  | <b>1.000</b> |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| 83 | <b>POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR ACEROLA</b> - Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.                                                                                                                                                                                                 | KG | 1.800 |
| 84 | <b>POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR CAJÁ</b> - Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.                                                                                                                                                                                                    | KG | 1.000 |
| 85 | <b>POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR GOIABA</b> - Embalagem com 500g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.                                                                                                                                                                                            | KG | 1.500 |
| 86 | <b>POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR MANGA 500 G</b> - Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.                                                                                                                                                                                             | KG | 1.000 |
| 87 | <b>CARNE BOVINA COM OSSO</b> - Resfriada, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. | KG | 660   |
| 88 | <b>CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE SEM OSSO</b> - Peso líquido de 1Kg, resfriada, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor:                                                                                                                                                                             | KG | 600   |



|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |            |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
|           | próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. |           |            |
| <b>89</b> | <b>CARNE BOVINA DE SEGUNDA QUALIDADE SEM OSSO</b> - Peso líquido de 1Kg, resfriada, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.                                                                                                                                                    | <b>KG</b> | <b>500</b> |
| <b>90</b> | <b>CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª QUALIDADE SEM OSSO E SEM GORDURA</b> - Peso líquido de 1Kg, resfriada, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos                                                                                                                                                                                                        | <b>KG</b> | <b>650</b> |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |               |            |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|
|    | oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |            |
| 91 | <b>CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA</b> - De primeira qualidade, tipo coxão mole, patinho ou fraldinha in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade.                                                                                                                       | <b>KG</b>     | <b>500</b> |
| 92 | <b>CARNE DE CHARQUE</b> - Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, no momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, integralmente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias, 500g.                                                                                                                         | <b>PACOTE</b> | <b>480</b> |
| 93 | <b>CARNE DO SOL FRESCA</b> - Primeira qualidade, embalagem em saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>KG</b>     | <b>800</b> |
| 94 | <b>MÚSCULO BOVINO DE 1ª QUALIDADE SEM OSSO</b> - Peso líquido de 1Kg, resfriada, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. | <b>KG</b>     | <b>600</b> |
| 95 | <b>PEIXE - FILÉ DE TILÁPIA</b> - Congelado, sem espinha, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, com 180g, embalados em camadas separadas por filmes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>KG</b>     | <b>200</b> |



|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |            |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
|           | plásticos, transparentes e atóxicos, acondicionados em caixas de papelão lacradas, limpas e secas, não violadas, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 5kg por caixa. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. |           |            |
| <b>96</b> | <b>LINGUIÇA CALABRESA</b> - De primeira qualidade, mista: carne bovina, suína e de aves. O produto deverá conter no máximo, 34g de gorduras totais em 100g de alimento. Embalada em plástico resistente e apropriado sem sujidades e ação de micróbios. Embalagem primária em saco plástico de polietileno, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento.                                                                                              | <b>KG</b> | <b>600</b> |

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bens de luxo.

1.3. O objeto desta contratação é caracterizado como bens comuns.

1.4. A presente contratação visa à aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e hortifrutigranjeiros, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias de Saúde, de Desenvolvimento Social e Secretaria de Governo do Município de Pau dos Ferros.

Em conformidade com a legislação vigente, especificamente a Lei nº 14.133/2021, a contratação visa não apenas o fornecimento de alimentos, mas também a promoção de hábitos alimentares saudáveis que contribuam para o crescimento, desenvolvimento, aprendizado, rendimento dos estudantes, além da formação de práticas alimentares saudáveis. Para atingir tais objetivos, os gêneros alimentícios a serem adquiridos devem respeitar os critérios de qualidade nutricional, sanitária, além de considerar a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais, proporcionando assim, a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem.

## **2. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

2.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

2.2. Não haverá exigência da garantia da contratação.

2.3. Executar o fornecimento dos produtos conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;

2.4. O prazo para o início do fornecimento dos materiais será a partir da emissão da Ordem de Compras;



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

2.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do Termo de Referência.

### **3. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL**

3.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de até 03 (três) dias, contado da emissão da Ordem de Compra formalizada pela Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.

3.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

3.3. Os produtos deverão ser entregues nos locais determinados na Ordem de Compra emitida pela Contratante.

### **4. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

4.1. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, 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 (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

4.2. 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 (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

4.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

## **5. DOS CRITÉRIOS RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO**

5.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na Proposta.

5.2. 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 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

5.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

5.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

5.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

5.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

5.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

5.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

5.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.10. Para fins de liquidação, quando cabível, 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:



- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

5.11. 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;

5.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) 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.

5.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

5.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (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.

5.15. 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.

5.16. 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.

5.17. 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 o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

5.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

5.19. 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 Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

5.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

5.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

5.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

5.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

5.24. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

## **6. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

6.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço, por Item.

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

### **Habilitação Jurídica**

6.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

6.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

6.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual –CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/ptbr/empreendedor>;

6.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

6.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.



6.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

6.9. 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

6.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

6.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

6.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.

6.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### **Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista**

6.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

6.15. 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

6.17. 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;

6.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

6.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;



6.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

6.21. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

### Qualificação Econômico-Financeira

6.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;

6.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);

6.24. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) =  $(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$ ;

II - Solvência Geral (SG) =  $(\text{Ativo Total}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante})$ ; e

III - Liquidez Corrente (LC) =  $(\text{Ativo Circulante}) \div (\text{Passivo Circulante})$ .

6.25. Caso o 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 capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

6.26. 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 (§1º do art. 65 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social

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



### Qualificação Técnica

6.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

6.30. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

6.31. 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.

6.32. O Licitante deverá apresentar o Alvará/Licença da Vigilância Sanitária.

### 7. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

7.1. A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

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

Pau dos Ferros/RN, de 2024.

Maíra Louíse Fernandes Alves  
**GERENTE DE COMPRAS**

### DESPACHO

De acordo com a legislação vigente, **APROVO E AUTORIZO** o presente Termo de Referência.

**Pregão Eletrônico nº 6/2024-00XX – PMPF/RN**  
**ANEXO II - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 0XX/2024**

A **Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros**, com sede na Av. Getúlio Vargas, n.º 1.911, Centro, Pau dos Ferros, Estado do Rio Grande do Norte, CEP 59.900- 000, inscrita no CNPJ sob o n.º 08.148.421/0001-76, neste ato representada pela Prefeita Municipal **Marianna Almeida**

**Av. Getúlio Vargas, 1323, Centro de Pau dos Ferros/RN**



**Nascimento**, doravante denominada **CONTRATANTE**, em face do Pregão Eletrônico, para **REGISTRO DE PREÇOS** n.º 6/2024-00xx, processo administrativo n.º xxxx, RESOLVE registrar os Preços da empresa vencedora, que apresentou preços mais vantajosos, atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes as determinações da Lei Federal n.º 14.133/21, e no Decreto Municipal n.º 471/2023, e em conformidade com as cláusulas e condições a seguir:

**1. DO OBJETO**

1.1. A presente ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de (...)

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

2.1. Os preço registrados, as especificações do objeto, as quantidades de cada item e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

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

**3. DO ORGÃO GERENCIADOR**

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

3.2. Em cumprimento ao disposto no art. 86, §1º da Lei 14.133/2021, foi dispensada a divulgação no Sistema de Registro de Preços digital, a Intenção de Registro de Preços XX/2024, visto que não é permitido adesão a esta ata.

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

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

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. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei 14.133/2021.

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

4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei 14.133/2021.

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

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

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



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

4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

4.5. O registro a que se refere o subitem 4.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o subitem 4.5 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

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

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

4.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no Edital, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/2021.

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

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

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

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

Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou  
Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

## **5. . ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS REGISTROS DE PREÇOS**



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 14.133/2021;

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 de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei 14.133/2021.

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

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

## **6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

**6.1.** Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

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

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

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

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

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

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

6.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do subitem 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/2021, e na legislação aplicável.

6.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do subitem anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.



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

6.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto nos subitens 6.2 e 6.2.1, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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

## **7. CANCELAMENTO DO REGISTRO E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

7.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado.

7.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei 14.133/2021.

7.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei 14.133/2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão gerenciador poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

7.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no subitem 8.1 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

7.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

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

7.4.1. Por razão de interesse público;

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

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

## **8. DO LOCAL, PRAZO DE EXECUÇÃO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

**8.1.** O Fornecimento deverá ocorrer conforme Termo de Referência, após a emissão da ordem de compra/serviço.

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

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

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

## **9. DO PAGAMENTO**



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

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

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

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

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

## **10. DA VIGÊNCIA DA ATA**

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

**10.2.** Nos termos do art. 84 da Lei Federal nº. 14.133/21, a **Prefeitura de Pau dos Ferros** não está obrigada a executar exclusivamente por intermédio desta Ata de Registro de Preços, durante o seu período de vigência, o objeto desta Licitação, cujo os valores nela estejam registrados, podendo adotar para tanto uma Licitação específica, assegurando-se, todavia, a preferência de fornecimento aos valores registrados nesta Ata, no caso de igualdade de condições

## **11. DA REVISÃO E CANCELAMENTO**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**12.1.2.** A pedido do fornecedor

## **13. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR**

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

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



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

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

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

#### **14. DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**14.1.** O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital, bem como:

**14.2.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o(a) **CONTRATADO(A)** que:

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

**14.3.** Serão aplicadas ao(a) **CONTRATADO(A)** que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

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

#### **iv) Multa:**

- (1) Moratória de 0,3% (zero virgula três por cento) por dia de atraso injustificado na prestação do serviço, limitado a 10% (dez por cento) do valor total do contrato, contados da data em que o serviço for solicitado;
- (2) Multa de 10% (dez por cento) do valor total do contrato por qualquer rescisão em que der causa o(a) **CONTRATADO(A)**.

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

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



**14.4.1.** Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

**14.4.2.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo(a) Contratante ao(a) Contratado(a), além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

**14.5.** A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao(a) Contratado(a), 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.

**14.6.** Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

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

**14.7.** 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).

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

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

**14.10.** 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.

**14.11.** Os débitos do(a) contratado(a) para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o(a) contratado(a) possua com o mesmo órgão ora contratante.

**14.1.2.** As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

**14.2.** É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, 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.

**15. DA VINCULAÇÃO**

**15.1.** São partes integrantes desta Ata de Registro de Preços, o Edital do Pregão Eletrônico nº xxxx seus anexos e as propostas dos fornecedores.

**16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**16.1.** 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.

**16.2.** É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 124 da Lei nº 14.133/21.

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

Pau dos Ferros/RN, 2024

\_\_\_\_\_  
NOME

Prefeita Municipal

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU DOS FERROS**

CNPJ/MF nº 08.148.421/0001-76

**CONTRATANTE**

\_\_\_\_\_  
**FORNECEDOR**

Testemunha 1

CPF Nº

Testemunha 2

CPF Nº