



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE BAÍA FORMOSA
Rua Adauto Dornelas Câmara, 165 – Baía Formosa/RN
CNPJ: 08.161.341/0001-50

AGENTE DE CONTRATAÇÃO

Designado pela Portaria n.º 016/2025, de 02 de janeiro de 2025.

***– PREGÃO ELETRÔNICO N.º 016/2024 –
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP
Processo Administrativo n.º 27120001/24
De Quarta-Feira, 19 de fevereiro de 2025 (19/02/2025).***

A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE BAÍA FORMOSA, através do Pregoeiro, designado pela Portaria n.º 016/2025 - GP/PMBF, de 02 de janeiro de 2025, levam ao conhecimento dos interessados que, na forma da Lei n.º 14.133/21, Lei Complementar n.º 123/2006, Lei Complementar n.º 147/2014, Decreto Municipal n.º 269/2024, farão realizar licitação na modalidade Pregão Eletrônico sob o Sistema de Registro de Preços – SRP, mediante as condições estabelecidas neste Edital.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO

INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 19/02/2025 AS 12:00 H

LIMITE DO ACOLHIMENTO DE PROPOSTA: 07/03/2025 AS 09:00 H

DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: 07/03/2025 AS 09:15 H

DATA DE REALIZAÇÃO DO PREGÃO: 07/03/2025 AS 09:30 H

TEMPO DE DISPUTA: Será estipulado pelo Pregoeiro, e acrescido do tempo randômico, determinado pelo sistema.

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será considerado o horário de Brasília-DF.

Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independente de nova comunicação.

DO OBJETO

- 1. A presente licitação tem como objeto o REGISTRO DE PREÇOS, para EVENTUAL E FUTURA CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA FORNECER GÊNEROS ALIMENTÍCIOS OS QUAIS SERÃO DESTINADOS AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -***

PNAE, NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE BAÍA FORMOSA/RN, conforme especificações constantes do Termo de Referência, anexo ao Edital.

- 1.1. O **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS** não obriga a execução do objeto do contrato, nem mesmo nas quantidades indicadas no Termo de Referência, podendo a Administração promover a execução em unidades de acordo com suas necessidades.
- 1.2. A **CONTRATADA** deverá executar o objeto do contrato em conformidade com os padrões e normas técnicas aplicadas à espécie, responsabilizando-se integralmente pela qualidade do mesmo.
- 1.3. A **PREFEITURA DO MUNICÍPIO BAÍA FORMOSA** se reserva o direito de recusar a execução do objeto do contrato que não esteja dentro das normas técnicas e dos padrões exigidos e aplicados aos mesmos, respondendo a **CONTRATADA**, integralmente, pelo custo de suas substituições/correções, tantas vezes quantas necessárias forem e apontarem a fiscalização da **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE BAÍA FORMOSA**.
- 1.4. A **CONTRATADA** se responsabiliza, também, por todos os custos, diretos e indiretos, incidentes e apurados na hipótese da ocorrência do previsto no item 1.3 deste Edital.

DO PROCEDIMENTO

2. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases.

2.1 O certame será realizado através da utilização do Portal Eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br, conforme acordo de cooperação técnica celebrado entre a Ecustomize Consultoria em Software Ltda e o Município de Baía Formosa/RN, firmado em 19 de fevereiro de 2021.

2.2 Os trabalhos serão conduzidos pelo “Agente de contratação” que também é “Pregoeiro Oficial” do Município de Baía Formosa/RN, com o suporte de sua Equipe de Apoio, os quais, juntamente com a autoridade competente do órgão promotor da licitação, formam o conjunto de operadores do sistema do Pregão Eletrônico.

DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3. Poderão participar desta licitação os interessados que atendam a todas as exigências constantes neste Edital e seus anexos.

3.1. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

3.1.1. *Apresentar toda a documentação solicitada mesmo com restrição para obter os benefícios da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014.*

3.1.2. *Havendo alguma restrição na documentação, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir da declaração do proponente vencedor, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa.*

3.1.3. *A não-regularização da documentação, no prazo previsto no § 1º do Artigo 43 da Lei Complementar 147/14, implicará decadência do direito à contratação, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.*

3.2. ESTARÃO IMPEDIDOS DE PARTICIPAR DA PRESENTE LICITAÇÃO:

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

3.2.2. *empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;*

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

3.2.4. *empresa ou sociedade estrangeira;*

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

3.2.6. *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.

3.2.7. 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;

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

3.2.9. 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;

3.2.10. agente público do órgão ou entidade licitante;

*3.2.11. Empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste **Pregão**.*

3.2.12. Os interessados suspensos do direito de licitar com a Administração Municipal de Baía Formosa/RN, cujo conceito abrange a administração direta e indireta, as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob o seu controle e as fundações por ela instituída ou mantida, no prazo e nas condições do impedimento;

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

3.2.14. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.2.15. 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;

3.2.16. O impedimento de que trata a pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta 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;

3.2.17. *Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;*

3.2.18. *Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021;*

3.2.19. *A vedação de que trata o item agente público do órgão ou entidade licitante 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*

DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E DA EFETIVA PARTICIPAÇÃO

4. *Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtida através do site www.portaldecompraspublicas.com.br.*

4.1. *Os interessados deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema.*

4.2. *Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemblado) da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.*

4.3. *É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Confederação Nacional de Municípios, ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.*

4.4. *O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.*

4.5. *A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observado data e horário limite estabelecido.*

4.6. O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

4.7. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

5. As propostas serão recebidas até o momento imediatamente anterior ao início da abertura das propostas na data e horário estipulado neste edital, sempre obedecendo ao horário oficial de Brasília. A disputa terá início na data estipulada neste edital, em sessão pública de pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar sua aceitabilidade.

5.1. Aberta à etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

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

5.3. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

5.4. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retomando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.

5.4.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através de mensagem eletrônica, divulgando data e hora da reabertura da sessão.

5.4.2. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo Pregoeiro, após o que transcorrerá período de tempo de até trinta minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.5. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

5.5.1. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.

5.5.2. Em sendo Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, ao incluir suas propostas no sistema, declarar, que as mesmas se enquadram nessa categoria.

5.5.3. A não informação implicará na desistência da microempresa ou empresa de pequeno porte de utilizar-se da prerrogativa concedida pela Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014.

5.5.4. Será assegurado como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, conforme a Lei Complementar nº 147/14 de 07 de agosto de 2014.

5.5.5. Entende-se por empate aquela situação em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

5.5.6. Não ocorrerá o empate se a proposta mais bem classificada já for de microempresa ou empresa de pequeno porte.

5.5.7. As microempresas e empresas de pequeno porte com lances no limite de até 5% (cinco por cento) superior a menor proposta poderão apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, após o encerramento da disputa do item, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, contados da convocação do Pregoeiro.

5.5.8. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo de 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, será realizado sorteio entre elas, para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.5.9. Na hipótese da não-contratação de microempresas ou empresas de pequeno porte, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

DA PROPOSTA

6. A proposta deverá obedecer aos seguintes critérios:

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico;

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. 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;

6.7. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União 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 art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato;

6.8. O **prazo de validade da proposta** é de 60(sessenta) dias a contar da data de sua apresentação.

6.9. O vencedor deverá enviar a proposta readequada com os valores unitários e totais do (s) item (s) arrematado (s).

6.10. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor:

6.11. Serão rejeitadas as propostas que:

6.11.1. Sejam incompletas, isto é, não conterem informação (ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do material licitado;

6.11.2. Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão do Pregoeiro;

6.11.3. *Apresentar o valor para o Item/lote maior que o valor máximo estipulado em edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão do Pregoeiro.*

6.4.3.1 *A pesquisa mercadológica encontra-se disponível na Sala do Agente de Contratação / Pregoeiro, situada ao Largo Arcelino Gomes da Cruz - Centro - Baía Formosa/RN, de Segunda a Sexta-Feira, no horário de expediente ao público das 08h00m às 12h00m. A mesma, também, poderá ser solicitada através do endereço eletrônico cpl@baiaformosa.rn.gov.br.*

6.12. *O Município é considerado consumidor final, sendo que o licitante deverá obedecer ao fixado no art. 155, VII, b, da Constituição Federal de 1988.*

DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

7. *No que se refere a abertura da sessão, classificação das propostas e formulação dos lances*

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

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.*

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

7.4. *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.*

7.5. *O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item*

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

7.7. *O licitante somente poderá oferecer lance de **valor inferior** 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 30 (trinta) segundos.*

- 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 inexequível.*
- 7.10. *O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.*
- 7.11. *Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.*
- 7.12. *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.*
- 7.13. *A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.*
- 7.14. *Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação. 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.*
- 7.15. *Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.*
- 7.16. *Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.*
- 7.17. *A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.*
- 7.18. *Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.*

- 7.19. *No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.*
- 7.20. *Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subseqüentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.*
- 7.21. *Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.*
- 7.22. *Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.*
- 7.23. *Não havendo pelo menos 3 (três) propostas, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.*
- 7.24. *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.*
- 7.25. *A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.*
- 7.26. *Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.*
- 7.27. *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.*
- 7.28. *Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.*

- 7.29. *Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.*
- 7.30. *Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.*
- 7.31. *Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.*
- 7.32. *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.*
- 7.33. *Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.*
- 7.34. *Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.*
- 7.35. *Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.*
- 7.36. *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.*
- 7.37. *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.*

- 7.38. *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.*
- 7.39. *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.*
- 7.40. *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.*
- 7.41. *Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:*
- 7.42. *disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;*
- 7.43. *avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;*
- 7.44. *desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;*
- 7.45. *desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.*
- 7.46. *Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:*
- 7.46.1. *empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;*

- 7.46.2. *empresas brasileiras;*
- 7.46.3. *empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;*
- 7.46.4. *empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.*
- 7.47. *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.*
- 7.48. *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.*
- 7.49. *A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.*
- 7.50. *O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.*
- 7.51. *O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.*
- 7.52. *É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.*
- 7.53. *Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta*

DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

8. *Para julgamento, será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observando-se os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital.*

8.1. *Para efeito deste pregão cada item estará discriminado no Termo de Referência.*

8.2. O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

8.3. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

8.4. 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 14.133/2021, legislação correlata, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.4.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

8.4.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

8.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

8.6. 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. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

8.7. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

8.8. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

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

- 8.10. *Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.*
- 8.11. *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.*
- 8.12. *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, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.*
- 8.13. *Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:*
- 8.13.1. *indicar os acordos, dissídios ou convenções coletivas];*
 - 8.13.2. *O(s) sindicato(s) indicado(s) no subitem acima não é (são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.*
- 8.14. *Será desclassificada a proposta vencedora que:*
- 8.14.1. *contiver vícios insanáveis;*
 - 8.14.2. *não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;*
 - 8.14.3. *apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;*
 - 8.14.4. *não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;*

- 8.14.5. *apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.*
- 8.15. *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.*
- 8.16. *A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:*
- 8.16.1. *que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e*
- 8.16.2. *inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.*
- 8.17. *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.*
- 8.18. *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.*
- 8.19. *Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.*
- 8.20. *Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;*
- 8.21. *Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.*

- 8.22. *Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.*
- 8.23. *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 e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;*
- 8.24. *O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;*
- 8.25. *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.*
- 8.26. *Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.*
- 8.27. *Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.*
- 8.28. *Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.*
- 8.29. *Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.*
- 8.30. *No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada*
- 8.31. *Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.*

DA HABILITAÇÃO

9. Para fins de habilitação:

9.1. – Habilitação Jurídica

- 9.1.1. *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.*
- 9.1.2. *A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo Certificado de Registro Cadastral válido.*
- 9.1.3. *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.*
- 9.1.4. *Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, 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.*
- 9.1.5. *Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.*

- 9.1.6. *Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 20% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.*
- 9.1.7. *Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.*
- 9.1.8. *Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei Federal n.º 14.133/21).*
- 9.1.9. *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 (Art. 63, IV, da Lei Federal n.º 14.133/21).*
- 9.1.10. *O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.*
- 9.1.11. *Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno*

das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

- 9.1.12. *O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.*
- 9.1.13. *Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.*
- 9.1.14. *comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).*
- 9.1.15. *A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.*
- 9.1.16. *Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.*
- 9.1.17. *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,*

observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

- 9.1.18. A verificação no de exigência dos documentos somente será feita em relação ao licitante vencedor.*
- 9.1.19. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.*
- 9.1.20. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.*
- 9.1.21. 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, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º 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*
- 9.1.22. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;*
- 9.1.23. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação 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.

- 9.1.24. *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, observado o prazo duas horas;*
- 9.1.25. *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.*
- 9.1.26. *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 (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).*
- 9.1.27. *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.*
- 9.1.28. *Registro Comercial, no caso de empresa individual;*
- 9.1.29. *Identidade e CPF do(s) sócio(s) da empresa;*
- 9.1.30. *Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;*
- 9.1.31. *Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;*
- 9.1.32. *Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.*

9.2. Regularidade Fiscal

- 9.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- 9.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede, pertinente ao seu ramo de atividade;
- 9.2.3. Prova de Regularidade com a Secretaria da Receita Federal e com a Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;
- 9.2.4. Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual.
- 9.2.5. Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante;
- 9.2.6. Certidão de Regularidade do FGTS – Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, fornecida pela Caixa Econômica Federal;
- 9.2.7. Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de quatorze anos, salvo na condição de aprendiz). Modelo no Anexo III;
- 9.2.8. Declaração expressa de inexistência de fato impeditivo de habilitação, sob as penalidades legais.
- 9.2.9. Comprovação, através de Atestado de Capacidade Técnica, de que o licitante fornece ou forneceu bens de natureza semelhante ao do objeto deste pregão;
- 9.2.10. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, emitida pelo sítio www.tst.gov.br/certidao, em cumprimento a Lei n.º 12.440/2011.

9.3. Qualificação Econômico - Financeira

- 9.3.1. Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, emitida em no máximo 30 (trinta) dias da abertura do certame.
- 9.3.2. Todas as certidões, declarações ou documentos equivalentes, expedidas sem prazo de validade, serão consideradas válidas desde que expedidas no máximo a 90 (noventa) dias inclusive, anteriores à data designada para entrega dos envelopes.
- 9.3.3. Os documentos de habilitação exigidos, poderão ser apresentados mediante qualquer processo de cópia devidamente autenticada por cartório competente ou servidor da **Prefeitura do Município de Baía Formosa**, o Pregoeiro ou Equipe de

Apoio, mediante a apresentação do documento original.

9.3.4. *Para fins de habilitação, a verificação em sites oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.*

9.3.5. *Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, a **licitante** será declarada vencedora.*

DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO

10. *A Proposta (inicial e final) bem como toda a documentação exigida para habilitação e Qualificação Econômico - Financeira (inclusive declarações), deverão ser remetidos devidamente rubricados e/ou assinados em formato digital (.pdf – preferencialmente) via campo específico e no momento oportuno em www.portaldecompraspublicas.com.br, mediante “diligência”, no prazo de 02 horas, contados da solicitação do Pregoeiro.*

10.1. *A proposta e os documentos e anexos remetidos por meio eletrônico deverão ser encaminhados em original ou por cópia autenticada o Pregoeiro, no prazo de 3 (três) dias úteis, desde que a empresa tenha sido habilitada, à Sala de Reuniões do Agente de Contratação / Pregoeiro, situada ao Largo Arcelino Gomes da Cruz, - Centro - Baía Formosa/RN, CEP 59.194-000, Estado do Rio Grande do Norte. Os documentos assinados por meio de assinatura digital serão dispensados do envio via correios.*

10.2. *Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados para habilitação deverão estar em nome da **licitante**, e, preferencialmente, com o número do CNPJ e o respectivo endereço. Os mesmos **documentos** (com exceção da Proposta readequada do licitante vencedor) **não poderão ser emitidos após o horário limite estabelecido para a apresentação das propostas.***

10.3. *O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação e das propostas dentro do prazo acima estabelecido, acarretará nas sanções previstas na Lei de Licitações, podendo o Pregoeiro convocar a empresa participante que apresentou a proposta ou lance subsequente.*

10.4. *Declarado o vencedor, qualquer **licitante** poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.*

10.5. **O Pregoeiro** *fará juízo de admissibilidade da intenção de recurso manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.*

10.6. *A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando as demais **licitantes**, desde logo, intimadas a apresentar contra-razões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.*

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

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

DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

11. *O objeto deste **Pregão** será adjudicado por item à **licitante que cotar o MENOR PREÇO POR ITEM**, após decididos os recursos, quando houver, sujeito à homologação da **Prefeita do Município de Baía Formosa**.*

DAS ATRIBUIÇÕES DO PREGOEIRO E DA AUTORIDADE COMPETENTE

12. *Caberão ao Pregoeiro e autoridade competente.*

12.1. A Autoridade Competente da Prefeitura Municipal de Baía Formosa caberá:

12.1. *Homologar o resultado e promover a contratação correspondente a este **Pregão**.*

12.2. *Anular este **Pregão** por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado;*

12.3. *Revogar este **Pregão**, se for considerado inoportuno ou inconveniente ao interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado.*

12.4. *É facultado o Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste **Pregão**, promover diligências destinadas a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam constar originariamente da proposta ou da documentação.*

12.5. *No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.*

DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

13.1 O Registro de Preços será formalizado mediante Ata de Registro de Preços, conforme modelo do ANEXO II deste Edital, que será formalizada no prazo de até 03 (três) dias úteis após a homologação do presente certame.

13.2 A ata terá efeito de compromisso da execução do objeto do contrato nas condições e prazos estipulados no Edital.

13.3 O Município publicará a Ata de Registro de Preços no Diário Oficial dos Municípios do Rio Grande do Norte.

13.4 A Ata de Registro de Preços terá validade de no máximo de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser renovado.

13.5 A existência de preços registrados não assegura ao licitante o direito ao fornecimento do objeto, podendo a Administração, se assim entender, promover nova licitação específica para aquisição dos mesmos, sendo assegurada, entretanto, ao fornecedor com preço registrado o fornecimento em igualdade de condições.

DA ENTREGA E DA ATESTAÇÃO

14. A execução do objeto do contrato dar-se-á nos locais determinados pela SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA e/ou Setor Solicitante, os quais deverão ser executados em até 05 (cinco) dias da solicitação, e efetuadas por conta e risco da proponente vencedora, conforme orientação do órgão gestor e nos locais especificado ao final.

14.1 As marcas dos produtos/serviços cotados não poderão ser substituídas no decorrer da validade da Ata de Registro de Preços, sem a solicitação prévia da contratante e autorização desta prefeitura, mesmo que sejam por produtos/serviços de qualidades equivalentes.

14.2 O fornecedor sujeitar-se-á à fiscalização da execução do objeto do contrato, reservando-se à Prefeitura Municipal de Baía Formosa/RN, o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre os mesmos em condições satisfatórias.

14.3 A execução do objeto do contrato poderá eventualmente ser suspensa ou alteradas, a critério do órgão gestor.

14.4 O transporte e a descarga dos materiais correrão por conta das firmas vencedoras sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente, quando necessário para a execução do objeto do contrato.

14.5 Reposição/alteração da execução do objeto do contrato:

A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a repor/alterar a execução do objeto do contrato, quando:

- a) Houver, execução do objeto do contrato em desconformidade com o contrato.*
- b) A execução do objeto do contrato não atender às especificações deste edital.*

14.6 *A execução do objeto do contrato dar-se-á nos locais designados pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura/Órgão Solicitante.*

DO PAGAMENTO

15. *A licitante vencedora deverá apresentar nota fiscal/fatura discriminada, em 2 (duas) vias, na qual deverá constar o número do Processo para liquidação e pagamento da despesa pela Prefeitura do Município de Baía Formosa, mediante ordem bancária a ser creditada em conta corrente, em até 10 (dez) dias da data da entrega.*

15.1. *O pagamento da nota fiscal/fatura somente será efetivado após a verificação da regularidade da **licitante vencedora** junto à Seguridade Social - CND, ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - CRF e às Fazendas Federal, Estadual/Distrital e Municipal do domicílio ou sede da **licitante**, além do cumprimento das obrigações contratuais assumidas e da obrigação de manter, durante a contratação, todas as condições de habilitação exigidas no Edital.*

15.2. *A Prefeitura Municipal de Baía Formosa reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, a execução do objeto do contrato não estiver de acordo com as especificações dispostas neste Edital.*

15.3. *A Prefeitura Municipal de Baía Formosa poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela **licitante vencedora**, nos termos deste **Pregão**.*

15.4. *Nenhum pagamento será efetuado à **licitante vencedora** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira.*

DAS SANÇÕES

16. *Com fundamento na Lei nº 14.133/21, ficará impedida de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Baía Formosa e será descredenciada no Sistema de Fornecedores do Portal de Compras Governamentais e do cadastro de fornecedores da Prefeitura Municipal de Baía Formosa, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e demais cominações legais a **licitante** que:*

16.1. Não assinar o contrato / Ata de Registro de Preços, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta;

16.2. Deixar de entregar documentação exigida no Edital;

16.3. Apresentar documentação falsa;

16.4. Não manter a proposta;

16.5. Comportar-se de modo inidôneo;

16.6. Fizer declaração falsa;

16.7. Cometer fraude fiscal.

*16.8. Em caso de atraso injustificado na execução do objeto do contrato será aplicada multa de mora à **licitante** vencedora, no valor correspondente de 0,5 % (cinco décimos por cento) sobre o valor da execução do objeto do contrato, por dia de atraso, até o limite de 10 (dez) dias.*

*16.9. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste **Pregão**, a Administração da Prefeitura Municipal de Baía Formosa poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à **licitante vencedora** as seguintes sanções:*

16.10. Advertência;

16.11. Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do Registro de Preço, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial;

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

*16.13. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a **licitante vencedora** ressarcir a Prefeitura Municipal de Baía Formosa pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.*

DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

17.1 Os preços registrados na ata de registro de preços só poderão ser reajustados mediante condições previstas na Lei Federal n.º 14.133/21.

17.2 Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reajustes em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie ou de alteração dos preços, comprovadamente, praticados no mercado, com a finalidade de manter o equilíbrio econômico e

financeiro da avença.

DA SUSPENSÃO E CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1 O preço registrado poderá ser suspenso ou cancelado, facultada a defesa prévia do interessado, no prazo de cinco dias úteis, nos seguintes casos:

I - Pela Administração, quando:

a) o fornecedor não cumprir as exigências do instrumento convocatório que der origem ao registro de preços;

b) o fornecedor não formalizar contrato decorrente do registro de preços ou não tenha retirado o instrumento equivalente no prazo estabelecido, se a Administração não aceitar sua justificativa;

c) o fornecedor der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente do registro de preços;

d) em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços;

e) os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado;

f) por razões de interesse público devidamente fundamentadas:

I - pela Administração, por meio de edital, quando por ela julgado que o fornecedor esteja temporariamente impossibilitado de cumprir as exigências da licitação que deu origem ao registro de preços ou, ainda, por interesse do Município, ressalvadas as contratações já levadas a efeito até a data da decisão;

II - Pelo fornecedor, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços.

§ 1º O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, será formalizado por despacho Fundamentado do Secretário de Administração.

§ 2º A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos no inciso I deste artigo, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se comprovante nos autos que deram origem ao registro de preços.

§ 3º No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o lugar do fornecedor, a comunicação será feita por publicação na Imprensa Oficial do Município, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da publicação.

§ 4º Da decisão que a cancelar ou suspender o preço registrado cabe recurso, no prazo de cinco dias úteis.

18.2 Os preços registrados poderão ser suspensos nos seguintes casos:

I - pela Administração, por meio de edital, quando por ela julgado que o fornecedor esteja temporariamente impossibilitado de cumprir as exigências da licitação que deu origem ao registro de preços ou, ainda, por interesse do Município, ressalvadas as contratações já levadas a efeito até a data da decisão;

II - pelo fornecedor, quando mediante solicitação por escrito, comprovar estar temporariamente impossibilitado de cumprir as exigências da licitação que deu origem ao registro de preços.

§ 1º A suspensão de registro de preço, nas hipóteses previstas, será formalizado por despacho fundamentado do Secretário de Administração.

§ 2º Será estabelecido no edital ou no expediente da solicitação de que tratam os incisos I e II, o prazo previsto para a suspensão temporária do preço registrado.

§ 3º Enquanto perdurar a suspensão poderão ser realizadas novas licitações para aquisição dos materiais ou gêneros constantes dos registros de preços.

19 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As eventuais contratações da respectiva despesa decorrente do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos específicos consignados no orçamento do Município.

20 DOS RECURSOS

20.1. 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.

20.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

20.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

20.4. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão; o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

20.5. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

20.6. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

20.7. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

20.8. 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.

20.9. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

20.10. 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.

20.11. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

20.12. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

20.13. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br e www.baiaformosa.rn.gov.br

21. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

21.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

- 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;

21.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

- não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

- *deixar de apresentar amostra;*

21.2. *apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;*

21.3. *não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;*

21.4. *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;*

21.5. *apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação fraudar a licitação comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:*

- *agir em conluio ou em desconformidade com a lei;*
- *induzir deliberadamente a erro no julgamento;*
- *apresentar amostra falsificada ou deteriorada;*

21.6. *praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.*

21.7. *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:*

- *advertência;*
- *multa;*
- *impedimento de licitar e contratar e 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.*

21.8. *Na aplicação das sanções serão considerados:*

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

21.9. *A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 dias úteis, a contar da comunicação oficial.*

21.10. *Para as todas as infrações previstas neste edital, a multa será de 0,5% a 30% do valor do contrato licitado, observando o disposto no art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021*

21.11. *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.*

21.12. *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.*

21.13. *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, 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, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.*

21.14. *A apuração de responsabilidades 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.*

21.15. *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.*

21.16. *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.*

21.17. *O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.*

21.18. *A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.*

22. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

22.1. *Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.*

22.2. *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.*

22.3. *A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: www.portaldecompraspublicas.com.br e endereço eletrônico cpl@baiaformosa.rn.gov.br;*

22.4. *As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.*

22.5. *A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.*

22.6. *Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.*

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. *Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.*

23.2. *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.*

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

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

23.5. *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.*

23.6. *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.*

23.7. *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.*

23.8. *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.*

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

23.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), www.baiaformosa.rn.gov.br e www.portaldecompraspublicas.com.br.

DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

24.1. Caso os prazos definidos neste Edital não estejam expressamente indicados na proposta, os mesmos serão considerados como aceitos para efeito de julgamento deste **Pregão**.

24.2. Este **Pregão** poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida, por conveniência exclusiva da Administração da Prefeitura Municipal de Baía Formosa.

DOS ANEXOS

25. São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de Referência & Minuta de Termo Contratual; e,
ANEXO II – Ata de Registro de Preços;

DO FORO

26. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Comarca de Canguaretama, estado do Rio Grande do Norte, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Baía Formosa/RN, Quarta-Feira, 19 de fevereiro de 2025 (06/01/2025).

Juliana Alves de Lima
Chefe do Setor de Licitações da Prefeitura de Baía Formosa/RN
Matrícula n.º 000898



Prefeitura de
BAÍA FORMOSA

Um novo tempo, uma nova história.

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE BAÍA FORMOSA
Rua Adauto Dornelas Câmara, 165 – Baía Formosa/RN
CNPJ: 08.161.341/0001-50

AGENTE DE CONTRATAÇÃO

Designado pela Portaria n.º 016/2025, de 02 de janeiro de 2025.

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
&
MINUTA CONTRATUAL



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE BAIÁ FORMOSA

Rua Doutor Manoel Francisco de Melo – Centro

CNPJ 08.161.341/0001-50

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

1.1. O presente Termo de Referência foi elaborado para que, através do procedimento legal pertinente, seja efetuado a eventual e futura contratação de Pessoa Jurídica para fornecer gêneros alimentícios os quais serão destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, no âmbito do Município de Baía Formosa/RN.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

2.1. A presente contratação se justifica, pois, por meio do Programa de Alimentação Escolar, a Secretaria Municipal de Educação de Baía Formosa, atende aproximadamente 1.500 alunos distribuídos em Creche, Pré-Escola, Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos, tanto na zona rural quanto urbana.

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Baía Formosa, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Desta forma, buscando assegurar às atividades desenvolvidas na Administração Pública Municipal e que demandam a utilização do objeto ora solicitados, no que diz respeito a aquisição de “Gêneros Alimentícios” os quais serão destinados aos alunos da rede municipal de ensino de Baía Formosa/RN. Através de procedimento licitatório – PREGÃO ELETRÔNICO – Sistema de Registro de Preços (SRP), amparado legalmente através da Lei Federal n. 14.133/21, selecionando empresa que atua no ramo do presente objeto.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS:

3.1. Os serviços a serem contratados enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do Art. 6º, XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, cujos padrões de desempenho e qualidade estão objetivamente definidos no presente termo, por meio de especificações usuais de mercado.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

4.1. A contratação de uma pessoa jurídica para fornecer gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no município de Baía Formosa/RN visa garantir uma alimentação saudável, balanceada e de qualidade para os estudantes da rede pública. Essa medida atende aos objetivos do PNAE de promover a segurança alimentar e contribuir para o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos alunos, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade social.

4.1.1. Planejamento e Levantamento de Necessidades:

- A Secretaria Municipal de Educação realiza um levantamento das necessidades alimentares das escolas, incluindo o número de alunos atendidos e as diretrizes nutricionais exigidas pelo PNAE.
- Esse levantamento considera a variedade de itens alimentares, a quantidade necessária para períodos específicos, e as preferências locais e regionais de alimentos, incentivando a cultura alimentar local.

4.1.2. Fiscalização e Acompanhamento:

- Após a contratação, a Secretaria Municipal de Educação e Nutricionistas vinculados ao PNAE monitoram a qualidade e a conformidade dos alimentos fornecidos, garantindo que estejam dentro das especificações de segurança e higiene.
- São realizados acompanhamentos periódicos com o fornecedor para garantir a entrega no prazo e, caso necessário, adotar medidas para corrigir eventuais desvios.

4.1.3. Entrega e Distribuição dos Alimentos:

- A entrega dos alimentos é planejada conforme o calendário escolar e as necessidades de cada unidade, evitando desperdício e garantindo a frescura dos produtos.
- A logística de distribuição no município é coordenada para que os alimentos cheguem em perfeitas condições, respeitando os padrões de armazenamento e transporte adequados.

4.1.4. Avaliação e Ajustes:

- São realizados processos de avaliação contínua dos resultados, tanto da qualidade dos produtos como do impacto no desempenho escolar, visando melhorias para contratos futuros.
- Feedbacks são obtidos junto à comunidade escolar para aperfeiçoamento do processo, com o objetivo de melhorar a experiência e garantir que as necessidades dos alunos sejam plenamente atendidas.

4.2. A implementação da solução proposta garante uma alimentação de qualidade e contribui para o desenvolvimento integral dos estudantes, assegurando o cumprimento das diretrizes do PNAE. Além disso, fortalece a economia local, caso sejam contratados fornecedores regionais, e promove uma gestão pública transparente e eficiente.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

A licitante vencedora deverá proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal da Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.

O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos. O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade. O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

A licitante deverá apresentar, como documento necessário à habilitação:

- Documento, emitido por órgão oficial competente, comprovando que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária;

- Ainda a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá ser solicitada a AMOSTRA dos gêneros alimentícios como condições de atestar a qualidade dos produtos;

- Possuir regularidade perante o CNJ (Conselho Nacional de Justiça), com comprovação através de certidão negativa;

- Possuir certidões válidas, conforme o §4º do art. 91 da Lei nº 14.133/2021;

- Para habilitação, a Contratada deverá cumprir o disposto no art. 62 da Lei nº 14.133/2021;

- Atender às solicitações nos prazos estipulados em Ata de Registro de Preço;

- Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento do objeto da contratação, tais como impostos, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais e deverá apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo Fiscal do Contrato;

- Manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preço as condições que ensejaram a sua habilitação na licitação e contratação;

- Cumprir o objeto da Ata de Registro de Preço de acordo com as normas que regulamentam o objeto da contratação.

Da Subcontratação

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Dos Critérios De Aceitação De Amostras

No caso de não haver entrega da amostra, quando solicitada pela equipe técnica desta secretaria ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta do licitante deverá ser recusada.

Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), a equipe técnica desta secretaria analisará a aceitabilidade da proposta ou lance

ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Edital.

Após a divulgação do resultado da licitação, as amostras entregues, quando solicitadas, deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 30 (dias) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

A amostra, quando solicitada, deverá ser entregue em quantidade suficiente para ser analisada.

Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade especificados na descrição dos itens.

Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

A empresa classificada para os itens 3, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 20, 22, 23, 24, 26, 28, 29, 30, 33, 34, 36, 40, 41, 42, 53, 87, 88, 90 a 99, 101 a 104, 110 a 116 constantes neste estudo, será convocada pela comissão para apresentação das amostras no final dos lances, a ser entregue no endereço da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, Avenida João Ferreira de Souza nº 123, Bairro Centro, para serem analisadas, afim de que seja elaborado o parecer técnico da equipe de nutrição do PNAE, conforme resolução Nº 06/2020 – FNDE.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

A Execução do objeto do contrato deverá ser designados pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura

6.1 O contratado(a) sujeitar-se-á à fiscalização da execução do objeto do contrato no ato da atestação, reservando-se à Prefeitura Municipal de Baía Formosa/RN, o direito de não proceder ao recebimento, caso a execução do objeto do contrato não se encontre dentro dos moldes do edital.

6.2 A execução do objeto do contrato poderá eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério do órgão gestor.

6.3 Os encargos com transporte, descarga dos materiais, salários de técnico(s) correrão por conta das firmas vencedoras sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

6.4 Da Não atestação da execução do objeto do contrato:

A Prefeitura não atestará a execução do objeto do contrato, quando:

a) Houver, no ateste, execução do objeto do contrato fora dos critérios estabelecidos no instrumento convocatório.

b) Por quaisquer outro(s) fato(s) que impossibilite a Prefeitura a atestar a execução do objeto do contrato.

6.5 A execução do objeto do contrato realizar-se-á, sempre que solicitado, no(s) local(is) designado(s) pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura e/ou Órgão Solicitante.

7. MODELO DE GESTÃO DA EXECUÇÃO:

7.1. O modelo de gestão da execução do objeto deve propiciar o pleno acompanhamento e fiscalização pela Administração, garantindo que o fornecedor cumpra suas obrigações contratuais e que a Administração receba serviço e produtos de boa qualidade, sendo estruturado da seguinte maneira:

I) Designação do Fiscal do Contrato e do Gestor de Contrato: O Município deverá designar Fiscal e Gestor de Contrato, os quais serão responsáveis por supervisionar a execução, se configurando como elos de contato principal entre o Município e o contratado.

II) Monitoramento Regular: O Fiscal do Contrato deverá realizar um monitoramento regular do desempenho do contratado, incluindo a verificação da qualidade, a pontualidade e a conformidade com as práticas sustentáveis, conforme o caso.

III) Relatórios Periódicos: Obriga-se o fornecedor, quando solicitado, a elaborar relatórios periódicos ao Fiscal do Contrato. Estes relatórios incluirão detalhes sobre as entregas realizadas, quaisquer problemas sobrevindos e as ações tomadas para resolvê-los.

IV) Reuniões de Acompanhamento: A critério da administração, poderão ser realizadas reuniões de acompanhamento regulares entre o do Fiscal do Contrato e o fornecedor para discutir o desempenho acerca da execução e quaisquer outras questões relativas ao objeto.

V) Avaliação de Desempenho: No final do período de execução, o Fiscal do Contrato realizará uma avaliação formal do desempenho do fornecedor a fim de subsidiar a possibilidade de prorrogação da execução.

VI) Resolução de Problemas: Durante a execução do objeto, caberá ao Fiscal do Contrato promover as devidas providências de maneira oportuna e eficaz, municiando o Gestor de Contrato com as informações devidas e adequadas a fim de solucionar problemas surgidos, seja por falha do fornecedor, seja por solecismo da Administração

8. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE:

8.1. Quanto aos aspectos de sustentabilidade na gestão do contrato, verificou-se e que este objeto não possui parâmetros de sustentabilidade para serem aplicados no processo licitatório em questão em específico, além dos exigidos pelos órgãos de controle. Assim, ao se exigir que a contratada se responsabilize em estar em acordo com as exigências da agência reguladora, já satisfaz as condições de sustentabilidade aplicadas a essa questão, conforme abaixo:

- A Geração de resíduos sólidos: Para isso, é preciso respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

- Descarte de resíduos sólidos: A contratada deverá orientar seus empregados quanto à forma ambientalmente adequada do descarte. Respeitar e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes.
- A Contratada deverá adotar práticas de Sustentabilidade Ambiental, conforme prevê a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão e legislação correlatas, naquilo que couber.
- Cumprir as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.
- Cumprir diretrizes relativas à gestão integrada e ao gerenciamento de resíduos sólidos, obedecendo aos parâmetros estabelecidos pela Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010.

9. CRITÉRIOS SOCIAIS E TRABALHISTAS:

9.1. Na execução do objeto em tela, visando garantir condições justas e dignas de trabalho, definem-se os seguintes critérios:

I) Condições de Trabalho: O fornecedor deve garantir condições de trabalho justas e seguras, com proibição do trabalho infantil e mão de obra forçada, bem como se alinhar ao cumprimento das leis trabalhistas e dos direitos humanos.

II) Práticas de Comércio Justo: O fornecedor deve estar alinhado com as diretrizes que visam promover a equidade nas relações comerciais, a promoção do desenvolvimento social e ambiental das comunidades, bem como promover a transparência da cadeia de fornecimento, fomentando o respeito aos direitos humanos e trabalhistas.

10. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO:

10.1. Os critérios de pagamento devem garantir que seja realizada de forma justa e transparente, protegendo os interesses tanto da Administração quanto do Prestador do Serviço, sendo:

I) Pagamento: O pagamento será feito em uma só vez, após a verificação da conformidade da prestação do serviço, com as especificações definidas pela neste Termo de Referência, e na forma da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como a Resolução nº 032/2016 do Tribunal de Contas do Estado do RN, que dispõem sobre a ordem cronológica dos pagamentos;

III) Atrasos no Pagamento: Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o fornecedor não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira (atualização monetária) devida pelo Município será calculada mediante a aplicação dos índices oficiais de remuneração básica e juros aplicados à caderneta de poupança. O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos ao fornecedor, decorrente de produtos já devidamente entregues, constitui motivo para rescisão da avença, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao fornecedor o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação.

11. DA HABILITAÇÃO EXIGIDA PARA CONTRATAÇÃO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

11.1. O processo de seleção que garanta ao Município a escolha do fornecedor que melhor atenda às suas necessidades e que ofereça o melhor preço se dará da seguinte forma:

I) Processo de Contratação: A Prefeitura realizará processo contratação aberto a possíveis interessados para seleção do fornecedor. Por se tratar de bens comuns e pela peculiaridade do objeto, sendo conveniente para a Administração a prestação dos serviços e valor dentro do Art. 75, Inciso II da Lei Federal nº 14.133/2021, define-se a utilização do Pregão eletrônico. Este processo será conduzido por um Agente de Contratação, em conformidade com a Lei de Licitações e Contratos, qual seja a Lei 14.133/2021, e demais regulamentos aplicáveis.

HABILITAÇÃO JURÍDICA

Requerimento do Empresário, ou Certificado de Microempreendedor Individual – MEI;
Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial;

Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea "b", deste subitem;

Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;

Declaração expressa de que não possui em seu quadro de pessoal, atuando em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, menor de 18 (dezoito) anos; e de qualquer trabalho, menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos de acordo com o disposto no Art. 7º, inc. XXXIII da Constituição Federal;

Declaração emitida pelo licitante que inexistente qualquer fato impeditivo de participar no presente certame;

REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual ou Municipal, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual e com a Procuradoria Geral da sede da licitante, mediante certidão negativa de débitos;

Certidão de regularidade de débito com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

Certidão de regularidade de débito com a Secretaria da Receita Federal e com a Procuradoria da Fazenda Nacional, incluindo-se créditos previdenciários, mediante da Certidão Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

Certidão Negativa de Débitos Municipais;

Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

12.1. A adequação orçamentária permite a aquisição dos produtos requestados, configurando-se como um aspecto crucial na execução do objeto, garantindo que os

recursos financeiros necessários para a aquisição estejam disponíveis e sejam alocados de maneira apropriada, sendo então definida da seguinte forma:

I) Previsão de Custos: Será realizada pesquisa de mercado nos termos do Art. 23 da Lei 14.133/2021, cujo valor estimado da contratação será anexado ao processo.

II) Previsão Orçamentária: Verifica-se a existência de dotação orçamentária no OGM – Orçamento Geral do Município objetivando a aquisição pretendida, conforme abaixo:

UNID. ORÇAMENTÁRIA: XXX

FUNÇÃO: XXX

SUBFUNÇÃO: XXX

PROGRAMA: XXX

AÇÃO: XXX

NATUREZA DA DESPESA: XXX

FONTE: XXX

13. DA AVALIAÇÃO DO CUSTO:

O valor será definido posteriormente em tradicional pesquisa mercadológica, nos moldes do Art. 23, da Lei Federal 14.133/21.

14. DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

A Execução do objeto do contrato deverá ser executado pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

14.1 O contratado(a) sujeitar-se-á à fiscalização da execução do objeto do contrato no ato da atestação, reservando-se à Prefeitura Municipal de Baía Formosa/RN, o direito de não proceder ao recebimento, caso a execução do objeto do contrato não se encontre dentro dos moldes do edital.

14.2 A execução do objeto do contrato poderá eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério do órgão gestor.

14.3 Os encargos com transporte, descarga dos materiais, salários de técnico(s) correrão por conta das firmas vencedoras sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

14.4 Da Não atestação da execução do objeto do contrato:

A Prefeitura não atestará a execução do objeto do contrato, quando:

a) Houver, no ateste, execução do objeto do contrato fora dos critérios estabelecidos no instrumento convocatório.

b) Por quaisquer outro(s) fato(s) que impossibilite a Prefeitura a atestar a execução do objeto do contrato.

14.5 A execução do objeto do contrato realizar-se-á, sempre que solicitado, no(s) local(is) designado(s) pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura e/ou Órgão Solicitante.

15. DAS OBRIGAÇÕES:

15.1. DO CONTRATANTE:

- a) Acompanhar, fiscalizar e avaliar a prestação dos serviços objeto desta contratação, não obstante a Contratada seja a única e exclusiva responsável pela sua execução, reservando-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização, diretamente ou por prepostos designados;
- b) Comunicar à Contratada toda e qualquer irregularidade referente à execução do Contrato;
- c) Efetuar o pagamento à Contratada mediante apresentação da(s) respectiva(s) fatura(s), após comprovação da regularidade fiscal e da atestação pela Fiscal/Gestor do Contrato, através de crédito em conta bancária observando-se a legislação atual;
- d) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada;
- e) Comunicar oficialmente à Contratada qualquer falha ocorrida, considerada de natureza grave.

16.2. DA CONTRATADA:

16.2.1. Além de outras decorrentes de normas legais e da natureza dos serviços/ produtos, são obrigações do CONTRATADO:

- a) Prestar os serviços objeto deste Termo de Referência, responsabilizando-se integralmente pelo cumprimento dos postulados legais vigentes, de âmbito federal, estadual ou municipal;
- b) Zelar pela perfeita execução dos serviços contratados, devendo as falhas, que porventura venham a ocorrer, serem sanadas no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas;
- c) Fornecer número telefônico para contato, registro de ocorrências sobre o funcionamento do serviço contratado e, com funcionamento, no mínimo, de segunda a sexta-feira, no horário das 09 às 18 horas;
- d) Responsabilizar-se por todos os tributos, contribuições fiscais e para fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços prestados;
- e) Manter durante a execução do contrato, as mesmas condições da habilitação;
- f) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a execução do contrato, salvo com expressa autorização da Contratante;
- g) Relatar à Fiscalização do contrato toda e qualquer irregularidade observada quanto à execução dos serviços objeto da contratação;
- h) Responder administrativa, civil e penalmente por quaisquer danos materiais ou pessoais ocasionados à Contratante e/ou a terceiros, por seus empregados, dolosa ou culposamente, quanto à prestação dos serviços objeto desta contratação;
- i) Comunicar a Contratante, por escrito, qualquer anormalidade nos serviços e prestar os esclarecimentos julgados necessários;
- j) l) A Contratada não divulgará nem fornecerá dados ou informações obtidos em razão deste contrato, e não utilizará o nome da Prefeitura Municipal de Taipu/RN para fins comerciais ou em campanhas e material de publicidade, salvo com autorização prévia, emitida oficialmente pela Contratante;
- k) m) A presença da Fiscalização da Contratante durante a execução dos serviços, quaisquer que sejam os atos praticados no desempenho de suas atribuições, não implicará solidariedade ou corresponsabilidade com a Contratada, que responderá única e integralmente pela execução dos serviços;

17. DO CONTROLE DA EXECUÇÃO:

17.1. A fiscalização da execução será exercida pelo Fiscal do Contrato devidamente nomeado pela Autoridade competente do CONTRATANTE, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do objeto, e de tudo dará ciência.

17.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos.

17.3. O Fiscal anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas e/ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos ao Gestor de Contratos para as providências cabíveis.

18. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

18.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da execução é aquela prevista na Lei Federal 14.133/2021.

19. DO PRAZO DE VALIDADE DO CONTRATO:

19.1. O presente Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura.

20. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVO DOS ITENS:

20.1. As propostas deverão ser apresentadas conforme itens, especificações e quantidades de referência abaixo relacionados.

	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID. MEDIDA	QUANTIDADE
01	Açafião , pó fino, homogêneo, coloração amarelada intensa. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 50g e com prazo de validade.	Embalagem (50g)	150
02	Açúcar cristal , derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	2.500
03	Adoçante dietético líquido, tipo sucralose. Ingredientes: água, edulcorantes: sucralose e acesulfame de potássio. Embalagem de 75mL, contendo identificação do produto, rótulo e prazo de validade.	Und	20
04	Amido de milho , em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com odor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 250g e com prazo de validade.	Caixa (250g)	700
05	Arroz parboilizado , classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	8.100
06	Arroz polido , grão longo, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do	Kg	1.400

	produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.		
07	Arroz integral , classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	200
08	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (coco e leite), produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade e peso líquido de 350g.	Pacote (350g)	2.000
09	Biscoito doce , tipo maisena, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 300g.	Pacote (300g)	2.300
10	Biscoito doce , tipo maria, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 307g.	Pacote (307g)	2.300
11	Biscoito salgado , tipo cream cracker, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g.	Pacote (350g)	2.500
12	Biscoito salgado , tipo cream cracker, integral, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 367,5g.	Pacote (367,5g)	200
13	Biscoito sem glúten, sem lactose e ovo , peso líquido mínimo de 100g. Ingredientes: Farinha de arroz, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, fécula de mandioca, açúcar invertido, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, espessante goma xantana. Embalagem plástica, resistente, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, rotulagem de acordo com a legislação.	Pacote (100g)	200
14	Biscoito de polvilho salgado , sem glúten, sem lactose e sem gordura trans. Ingredientes: polvilho azedo, gordura vegetal, ovo, farinha de soja e sal. Embalagem plástica, transparente, resistente, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, peso líquido de 180g.	Pacote (180g)	500
15	Bolacha de coco , ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina sem gordura trans, amido de milho, água, coco, fermento biológico, açúcar e sal. Embalagem plástica, resistente, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, rotulagem de acordo com a legislação.	Pacote (250g)	1.000
16	Café em pó , torrado e moído, embalagem, com prazo de validade, peso líquido de 250g e selo ABIC.	Pacote (250g)	900
17	Cacau em pó . Natural 100%, composição: cacau em pó. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. 0% açúcar, 0% glúten, 0% lácteos, 0% gordura trans e 0% soja. Pacote de aproximadamente 200g.	Pacote (200g)	200
18	Canela em pó . Embalagem primária: Tubo ou saco plástico contendo 40 g. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional.	Und (40g)	150
19	Colorau , em pó. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 100g e prazo de validade.	Pacote (100g)	1.400
20	Creme de leite , UHT, homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do	Embalagem (200g)	600

	produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente.		
21	Chimichurri , contendo alho, salsa, pimentão vermelho, orégano e pimenta-branca. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 12g, marca do fabricante e prazo de validade.	Embalagem (12g)	900
22	Extrato de tomate , preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações, não indicar processamento defeituoso e na sua composição não constar o glutamato monossódico ou sais sódicos. Embalagem contendo registro da data de fabricação, peso e acondicionado em embalagem de 340 g.	Und	700
23	Farelo de aveia , película (pericarpo) que envolve o grão de aveia, embalado em embalagem plástica de acordo com o padrão estabelecido pela legislação sanitária vigente, fino, 100% aveia, o produto deve estar íntegro, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico apropriado (impermeável, limpo, não violado e resistente), fechado, reembalado em caixa de papel vedada, não amassada e resistente de 170g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas.	Caixa (170g)	1.000
24	Farinha de mandioca , grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1kg e prazo de validade.	Kg	900
25	Farinha de trigo , tipo 1, com fermento, embalada em saco transparente, resistente, limpo e não violado. Embalagem contendo 1kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/96 - Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS.	Kg	300
26	Feijão, tipo fradinho, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	800
27	Feijão, tipo cariquinha, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	1.200
28	Feijão, tipo preto, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	1.200
29	Fermento biológico em pó , instantâneo. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 100g e prazo de validade.	Und	100
30	Flocão de milho , produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e prazo de validade.	Pacote (400g)	2.500
31	Goma de mandioca , hidratada, peneirada, com rótulo apresentando data de fabricação e prazo de validade (mínimo de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega). Embalagem plástica de 1kg.	Kg	400
32	Leite de coco , produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante, garrafa com identificação do produto, peso líquido de 500ml e prazo de validade.	Garrafa (500ml)	150
33	Leite de soja , extrato solúvel, em pó, elaborado a partir de soja desidratada e moída. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, com peso líquido de 300g e prazo de validade.	Lata (300g)	100
34	Leite integral UHT 1L , líquido, embalagem primária própria intacta,	Embalagem	5.000

	constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote e validade mínima de 90 dias após a data de entrega, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	(1L)	
35	Leite em pó, integral , embalagem aluminizada, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote e prazo de validade, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Pacote (200g)	2.000
36	Leite em pó, sem lactose, integral , embalagem aluminizada, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote e prazo de validade, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Pacote (300g)	200
37	Louro , em pó, acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 10g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (10g)	300
38	Macarrão , tipo espaguete, à base de farinha, sem ovos, embalagem de 400g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pacote (400g)	5.500
39	Macarrão , tipo parafuso, à base de farinha, sem ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pacote (500g)	1.500
40	Manteiga com sal , de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/SEIPOA. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.	Embalagem (500g)	300
41	Manteiga com sal, sem lactose , de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/SEIPOA. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.	Embalagem (500g)	50
42	Margarina com sal, sem gordura trans , com pedaços de alho e cebola, com teor de lipídeos entre 70 a 80%, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/SEIPOA. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.	Embalagem (500g)	900
43	Milho de pipoca , tipo 1 em embalagem de polietileno de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade. Livre de pragas e sujidades.	Embalagem (500g)	400
44	Milho , para o preparo de mungunzá, seco, processado em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico resistente, com peso líquido de 500g e prazo de validade.	Pacote (500g)	600
45	Milho verde em conserva , a base de: milho/água/sal. Sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo 170g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Embalagem sem inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna,	Embalagem (170g)	300

	amassamento, ferrugem, perfurações e outras danificações.		
46	Óleo comestível vegetal de soja , refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade.	Garrafa (900ml)	900
47	Orégano desidratado , constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (100g)	200
48	Pimenta do reino , em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 8g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (8g)	800
49	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar unidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e prazo de validade.	Pacote (400g)	250
50	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar unidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e prazo de validade.	Pacote (400g)	250
51	Sal , refinado, iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, contendo 1kg e com prazo de validade.	Kg	400
52	Sardinha em conserva , eviscerada e descamada enlatadas, composição: sardinha, óleo de soja. O produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida. Embalagem primária: lata metálica de 250g, inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações e outras danificações. Na embalagem do produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, peso líquido, data de fabricação, data de validade e selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Embalagem (250g)	200
53	Tempero seco a base de cebola, alho e salsa , desidratados, 100% natural e sem conservantes. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade.	Embalagem (30g)	300
54	Vinagre , de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade.	Garrafa (500ml)	350
55	Abacate , de primeira qualidade, própria para consumo. Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada para o consumo imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucados, bolores, sujidades, ferrugens ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	Kg	400
56	Abacaxi , de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidades com aproximadamente 1,4kg a 1,5kg.	Kg	1.200
57	Alface , tipo lisa, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem	Kg	100

	danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.		
58	Alho , bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	1.200
59	Banana , tipo Pacovan apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	1.500
60	Batata doce , de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	300
61	Batata inglesa , lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	1.300
62	Beterraba , primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta e firme, isenta de enfermidade e sujidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	200
63	Cebola branca , de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	1.500
64	Cebolinha , de primeira qualidade com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, integras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	Kg	100
65	Cenoura , de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	900
66	Chuchu , de primeira qualidade, apresentando grau de maturação intermediária tal que permita suportar a manipulação, com odor agradável e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Livre de materiais terrosos, e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, não lenhoso, bem formado, com coloração própria, em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	100
67	Coentro , folhas de cor verde, de primeira qualidade, frescas, aspecto e sabor próprios, isento de sinais de apodrecimento e sujidade de materiais terrosos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica com etiqueta de pesagem, com peso médio de 130 gramas.	Kg	100
68	Goiaba , vermelha, de primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo e com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade.	Kg	600
69	Jerimum de leite , maduro, de boa qualidade, cheiro, aspecto e sabor	Kg	100

	próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos.		
70	Laranja , tipo pêra, fresca, de primeira qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	2.000
71	Limão , tipo taiti, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	100
72	Maçã nacional , de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	1.600
73	Macaxeira , de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	400
74	Mamão , tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	1.400
75	Manga , tipo espada, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	600
76	Maracujá , íntegro e firme, de primeira qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, transportado adequadamente.	Kg	200
77	Melancia , redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	1.800
78	Melão , tipo japonês, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão por kg.	Kg	1.000
79	Pepino , in natura, extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	200
80	Pimenta de cheiro , de primeira qualidade, unidades íntegras, frescas, tipo grande e limpa, sem perfurações ou alterações de cor para cor escura. Embalagem apropriada.	Kg	300
81	Pimentão verde , extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	700
82	Repolho branco , in natura, extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	300
83	Tangerina , fruto arredondado, casca de cor lisa, íntegra cor, odor, sabor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos	Kg	200

	aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.		
84	Tomate , maduro, de boa qualidade, gráudo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	700
85	Uva vermelha , de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes e sem caroços devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos sem danificações aparentes, acondicionada em embalagem plástica.	Embalagem (500g)	100
86	Uva passa , escura sem sementes, 100% natural de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem plástica original de fábrica com 500g, isenta de fungos ou parasitas e livre de fragmentos estranhos.	Embalagem (500g)	100
87	Bebida láctea , sabor morango, ameixa ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de 1L, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	L	3.000
88	Bebida láctea, sem lactose , sabor baunilha, frutas vermelhas ou banana. Acondicionada em embalagem tetra pack, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de 250mL, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Und (250mL)	100
89	Queijo, tipo mussarela , fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1kg, limpa, não violada, resistente. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	800
90	Carne bovina, tipo acém , cortada em cubos, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 4kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	2.000
91	Carne bovina, moida , dianteira, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 4kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	3.500
92	Carne bovina, moida, tipo almôndegas , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios, sem haver na sua composição a presença do glutamato monossódico. Acondicionada em embalagem própria de 4kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	1.000
93	Carne bovina, tipo lagarto , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 4kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	1.000

94	Carne bovina, tipo músculo , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 4kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	2.500
95	Carne bovina de primeira qualidade, tipo bife , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 4kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	1.000
96	Carne de charque , ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem a vácuo de 1kg, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	300
97	Carne bovina, tipo carne de sol , dianteira, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	1.200
98	Coxa e sobrecoxa de frango , de primeira qualidade, congelados. Acondicionados em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	1.000
99	Linguiça defumada, tipo calabresa , preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (Decreto 12.486 de 20/10/78), Inst. Normativa NR.4, de 31/03/00, SDA, e suas posteriores alterações.	Pct (5 kg)	600
100	Ovo de galinha , tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, apresentando a casca íntegra, sem rachadura e sem resíduos, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 30 unidades), com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Bandeja c/ 30 und.	2.200
101	Filé de peito de frango , de primeira qualidade, sem osso, congelado, acondicionado em embalagem própria de 1kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	1.500
102	Filé de peixe, tipo merluza , de primeira qualidade, sem espinhas, congelado, acondicionado em embalagem própria de 1kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	800
103	Peito de frango , de primeira qualidade, congelado, acondicionado em embalagem própria de 1kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	3.500

104	Bolo simples redondo , tamanho médio (30 cm de diâmetro) - bolos simples em sabores variados: bolo de ovos, bolo mesclado. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	800
105	Pão, tipo cachorro quente , tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	1.500
106	Pão, tipo francês , tamanho médio. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	900
107	Pão, tipo hambúrguer , tamanho médio. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	500
108	Pão, tipo de forma , em fatias, peso mínimo por fatia 25g. Fresco, macio, isento de mofos, bolores e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade 7 dias.	Pacote (400g)	1.000
109	Torradinhas de pão francês , composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal. Embalagem em saco plástico atóxico, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade 7 dias.	Pacote (250g)	1.500
110	Polpa de fruta, sabor acerola , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	400
111	Polpa de fruta, sabor cajá , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	400
112	Polpa de fruta, sabor caju , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	400
113	Polpa de fruta, sabor goiaba , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	400
114	Polpa de fruta, sabor manga , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	400
115	Polpa de fruta, sabor maracujá , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	300
116	Polpa de fruta, sabor uva , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	300

21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

21.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.



LAÍS FERREIRA DOS SANTOS MADEIRO
Secretária Municipal de Educação e Cultura



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE BAÍA FORMOSA

Rua Doutor Manoel Francisco de Melo – Centro

CNPJ 08.161.341/0001-50

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

ANEXO I - MINUTA DA PROPOSTA

PROPOSTA

A

Prefeitura Municipal de Baía Formosa/RN

OBJETO: A PRESENTE LICITAÇÃO TEM POR OBJETO EVENTUAL E FUTURA CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA FORNECER GÊNEROS ALIMENTÍCIOS OS QUAIS SERÃO DESTINADOS AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE BAÍA FORMOSA/RN.

Prezados Senhores,

Nos termos da manifestação de Licitação acima referenciada, apresentamos proposta conforme abaixo:

	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID. MEDIDA	QUANTIDAD E
01	Açafrão , pó fino, homogêneo, coloração amarelada intensa. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso	Embalagem (50g)	150

	líquido com 50g e com prazo de validade.		
02	Açúcar cristal , derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	2.500
03	Adoçante dietético líquido, tipo sucralose. Ingredientes: água, edulcorantes: sucralose e acessulfame de potássio. Embalagem de 75mL, contendo identificação do produto, rótulo e prazo de validade.	Und	20
04	Amido de milho , em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com odor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 250g e com prazo de validade.	Caixa (250g)	700
05	Arroz parboilizado , classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	8.100
06	Arroz polido , grão longo, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	1.400
07	Arroz integral , classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	200
08	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (coco e leite), produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade e peso líquido de 350g.	Pacote (350g)	2.000
09	Biscoito doce , tipo maisena, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 300g.	Pacote (300g)	2.300
10	Biscoito doce , tipo maria, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 307g.	Pacote (307g)	2.300
11	Biscoito salgado , tipo cream cracker, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g.	Pacote (350g)	2.500
12	Biscoito salgado , tipo cream cracker, integral, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 367,5g.	Pacote (367,5g)	200
13	Biscoito sem glúten, sem lactose e ovo , peso líquido mínimo de 100g. Ingredientes: Farinha de arroz, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, fécula de mandioca, açúcar invertido, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, espessante goma xantana. Embalagem plástica, resistente, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, rotulagem de acordo com a legislação.	Pacote (100g)	200
14	Biscoito de polvilho salgado , sem glúten, sem lactose e sem gordura trans. Ingredientes: polvilho azedo, gordura vegetal, ovo, farinha de soja e sal. Embalagem plástica, transparente, resistente, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, peso líquido de 180g.	Pacote (180g)	500
15	Bolacha de coco , ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina sem gordura trans, amido de milho, água, coco, fermento biológico, açúcar e sal. Embalagem plástica, resistente, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do	Pacote (250g)	1.000

	mesmo, rotulagem de acordo com a legislação.		
16	Café em pó , torrado e moído, embalagem, com prazo de validade, peso líquido de 250g e selo ABIC.	Pacote (250g)	900
17	Cacau em pó . Natural 100%, composição: cacau em pó. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. 0% açúcar, 0% glúten, 0% lácteos, 0% gordura trans e 0% soja. Pacote de aproximadamente 200g.	Pacote (200g)	200
18	Canela em pó . Embalagem primária: Tubo ou saco plástico contendo 40 g. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional.	Und (40g)	150
19	Colorau , em pó. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 100g e prazo de validade.	Pacote (100g)	1.400
20	Creme de leite , UHT, homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente.	Embalagem (200g)	600
21	Chimichurri , contendo alho, salsa, pimentão vermelho, orégano e pimenta-branca. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 12g, marca do fabricante e prazo de validade.	Embalagem (12g)	900
22	Extrato de tomate , preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações, não indicar processamento defeituoso e na sua composição não constar o glutamato monosódico ou sais sódicos. Embalagem contendo registro da data de fabricação, peso e acondicionado em embalagem de 340 g.	Und	700
23	Farelo de aveia , película (pericarpo) que envolve o grão de aveia, embalado em embalagem plástica de acordo com o padrão estabelecido pela legislação sanitária vigente, fino, 100% aveia, o produto deve estar íntegro, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico apropriado (impermeável, limpo, não violado e resistente), fechado, reembalado em caixa de papel vedada, não amassada e resistente de 170g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas.	Caixa (170g)	1.000
24	Farinha de mandioca , grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1kg e prazo de validade.	Kg	900
25	Farinha de trigo , tipo 1, com fermento, embalada em saco transparente, resistente, limpo e não violado. Embalagem contendo 1kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/96 - Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS.	Kg	300
26	Feijão, tipo fradinho, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	800
27	Feijão, tipo cariquinha, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	1.200
28	Feijão, tipo preto, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material	Kg	1.200

	terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.		
29	Fermento biológico em pó , instantâneo. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 100g e prazo de validade.	Und	100
30	Flocão de milho , produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e prazo de validade.	Pacote (400g)	2.500
31	Goma de mandioca , hidratada, peneirada, com rótulo apresentando data de fabricação e prazo de validade (mínimo de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega). Embalagem plástica de 1kg.	Kg	400
32	Leite de coco , produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante, garrafa com identificação do produto, peso líquido de 500ml e prazo de validade.	Garrafa (500ml)	150
33	Leite de soja , extrato solúvel, em pó, elaborado a partir de soja desidratada e moída. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, com peso líquido de 300g e prazo de validade.	Lata (300g)	100
34	Leite integral UHT 1L , líquido, embalagem primária própria intacta, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote e validade mínima de 90 dias após a data de entrega, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Embalagem (1L)	5.000
35	Leite em pó, integral , embalagem aluminizada, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote e prazo de validade, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Pacote (200g)	2.000
36	Leite em pó, sem lactose, integral , embalagem aluminizada, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote e prazo de validade, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Pacote (300g)	200
37	Louro , em pó, acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 10g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (10g)	300
38	Macarrão , tipo espaguete, à base de farinha, sem ovos, embalagem de 400g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pacote (400g)	5.500
39	Macarrão , tipo parafuso, à base de farinha, sem ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pacote (500g)	1.500
40	Manteiga com sal , de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/SEIPOA. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.	Embalagem (500g)	300
41	Manteiga com sal, sem lactose , de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/SEIPOA. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.	Embalagem (500g)	50
42	Margarina com sal, sem gordura trans , com pedaços de alho e	Embalagem	900

	cebola, com teor de lipídeos entre 70 a 80%, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/SEIPOA. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.	(500g)	
43	Milho de pipoca , tipo 1 em embalagem de polietileno de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade. Livre de pragas e sujidades.	Embalagem (500g)	400
44	Milho , para o preparo de mungunzá, seco, processado em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico resistente, com peso líquido de 500g e prazo de validade.	Pacote (500g)	600
45	Milho verde em conserva , a base de: milho/água/sal. Sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo 170g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Embalagem sem inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações e outras danificações.	Embalagem (170g)	300
46	Óleo comestível vegetal de soja , refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade.	Garrafa (900ml)	900
47	Orégano desidratado , constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (100g)	200
48	Pimenta do reino , em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 8g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (8g)	800
49	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar unidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e prazo de validade.	Pacote (400g)	250
50	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar unidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e prazo de validade.	Pacote (400g)	250
51	Sal , refinado, iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, contendo 1kg e com prazo de validade.	Kg	400
52	Sardinha em conserva , eviscerada e descamada enlatadas, composição: sardinha, óleo de soja. O produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida. Embalagem primária: lata metálica de 250g, inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações e outras danificações. Na embalagem do produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, peso líquido, data de fabricação, data de validade e selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Embalagem (250g)	200
53	Tempero seco a base de cebola, alho e salsa , desidratados, 100% natural e sem conservantes. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade.	Embalagem (30g)	300
54	Vinagre , de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com	Garrafa	350

	500ml e com prazo de validade.	(500ml)	
55	Abacate , de primeira qualidade, própria para consumo. Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada para o consumo imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucados, bolores, sujidades, ferrugens ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	Kg	400
56	Abacaxi , de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidades com aproximadamente 1,4kg a 1,5kg.	Kg	1.200
57	Alface , tipo lisa, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	100
58	Alho , bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	1.200
59	Banana , tipo Pacovan apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	1.500
60	Batata doce , de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	300
61	Batata inglesa , lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	1.300
62	Beterraba , primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta e firme, isenta de enfermidade e sujidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	200
63	Cebola branca , de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	1.500
64	Cebolinha , de primeira qualidade com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	Kg	100
65	Cenoura , de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	900

66	Chuchu , de primeira qualidade, apresentando grau de maturação intermediária tal que permita suportar a manipulação, com odor agradável e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Livre de materiais terrosos, e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, não lenhoso, bem formado, com coloração própria, em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	100
67	Coentro , folhas de cor verde, de primeira qualidade, frescas, aspecto e sabor próprios, isento de sinais de apodrecimento e sujidade de materiais terrosos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica com etiqueta de pesagem, com peso médio de 130 gramas.	Kg	100
68	Goiaba , vermelha, de primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo e com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade.	Kg	600
69	Jerimum de leite , maduro, de boa qualidade, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos.	Kg	100
70	Laranja , tipo pêra, fresca, de primeira qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	2.000
71	Limão , tipo taiti, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	100
72	Maçã nacional , de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	1.600
73	Macaxeira , de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	400
74	Mamão , tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	1.400
75	Manga , tipo espada, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	600
76	Maracujá , íntegro e firme, de primeira qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, transportado adequadamente.	Kg	200
77	Melancia , redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	1.800

78	Melão , tipo japonês, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão por kg.	Kg	1.000
79	Pepino , in natura, extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	200
80	Pimenta de cheiro , de primeira qualidade, unidades integras, frescas, tipo grande e limpa, sem perfurações ou alterações de cor para cor escura. Embalagem apropriada.	Kg	300
81	Pimentão verde , extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	700
82	Repolho branco , in natura, extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	300
83	Tangerina , fruto arredondado, casca de cor lisa, integra cor, odor, sabor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Kg	200
84	Tomate , maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	700
85	Uva vermelha , de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes e sem caroços devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos sem danificações aparentes, acondicionada em embalagem plástica.	Embalagem (500g)	100
86	Uva passa , escura sem sementes, 100% natural de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem plástica original de fábrica com 500g, isenta de fungos ou parasitas e livre de fragmentos estranhos.	Embalagem (500g)	100
87	Bebida láctea , sabor morango, ameixa ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de 1L, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	L	3.000
88	Bebida láctea, sem lactose , sabor baunilha, frutas vermelhas ou banana. Acondicionada em embalagem tetra pack, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de 250mL, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Und (250mL)	100
89	Queijo, tipo mussarela , fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1kg, limpa, não violada, resistente. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	800
90	Carne bovina, tipo acém , cortada em cubos, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 4kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	2.000
91	Carne bovina, moída , dianteira, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.	Kg	3.500

	Acondicionada em embalagem própria de 4kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).		
92	Carne bovina, moída, tipo almôndegas , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios, sem haver na sua composição a presença do glutamato monossódico. Acondicionada em embalagem própria de 4kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	1.000
93	Carne bovina, tipo lagarto , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 4kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	1.000
94	Carne bovina, tipo músculo , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 4kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	2.500
95	Carne bovina de primeira qualidade, tipo bife , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 4kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	1.000
96	Carne de charque , ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem a vácuo de 1kg, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	300
97	Carne bovina, tipo carne de sol , dianteira, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	1.200
98	Coxa e sobrecoxa de frango , de primeira qualidade, congelados. Acondicionados em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	1.000
99	Linguiça defumada, tipo calabresa , preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (Decreto 12.486 de 20/10/78), Inst. Normativa NR.4, de 31/03/00, SDA, e suas posteriores alterações.	Pct (5 kg)	600
100	Ovo de galinha , tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, apresentando a casca íntegra, sem rachadura e sem resíduos, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 30 unidades), com selo do serviço estadual de inspeção de	Bandeja c/ 30 und.	2.200

	produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).		
101	Filé de peito de frango , de primeira qualidade, sem osso, congelado, acondicionado em embalagem própria de 1kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	1.500
102	Filé de peixe, tipo merluza , de primeira qualidade, sem espinhas, congelado, acondicionado em embalagem própria de 1kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	800
103	Peito de frango , de primeira qualidade, congelado, acondicionado em embalagem própria de 1kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	3.500
104	Bolo simples redondo , tamanho médio (30 cm de diâmetro) - bolos simples em sabores variados: bolo de ovos, bolo mesclado. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	800
105	Pão, tipo cachorro quente , tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	1.500
106	Pão, tipo francês , tamanho médio. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	900
107	Pão, tipo hambúrguer , tamanho médio. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	500
108	Pão, tipo de forma , em fatias, peso mínimo por fatia 25g. Fresco, macio, isento de mofos, bolores e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade 7 dias.	Pacote (400g)	1.000
109	Torrinhas de pão francês , composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal. Embalagem em saco plástico atóxico, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade 7 dias.	Pacote (250g)	1.500
110	Polpa de fruta, sabor acerola , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	400
111	Polpa de fruta, sabor cajá , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	400
112	Polpa de fruta, sabor caju , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	400
113	Polpa de fruta, sabor goiaba , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	400
114	Polpa de fruta, sabor manga , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no	Kg	400

	MAPA.		
115	Polpa de fruta, sabor maracujá , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	300
116	Polpa de fruta, sabor uva , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	300

VALOR TOTAL DA PROPOSTA - R\$

VALIDADE DA PROPOSTA - Item 4.0:

PRAZO - Item 5.0:

PAGAMENTO - Item 9.0:

Declaramos que na nossa proposta os valores apresentados englobam todas as despesas com tributos, impostos, contribuições fiscais, parafiscais ou taxas, inclusive, porventura, com serviços de terceiros, que incidam direta ou indiretamente no valor dos serviços cotados que venham a onerar o objeto desta licitação.

Declaramos o cumprimento dos requisitos de regularidade jurídica e fiscal previsto na legislação e que se formos considerados como detentores do menor valor, apresentaremos a documentação indicada.

_____ / ____ de _____ de _____

Responsável

CNPJ



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE BAÍA FORMOSA

Rua Doutor Manoel Francisco de Melo – Centro

CNPJ 08.161.341/0001-50

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

ANEXO 02 - MINUTA DE DECLARAÇÕES

MODELOS DE DECLARAÇÕES

A

Prefeitura Municipal de Baía Formosa/RN

OBJETO: A PRESENTE LICITAÇÃO TEM POR OBJETO EVENTUAL E FUTURA CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA FORNECER GÊNEROS ALIMENTÍCIOS OS QUAIS SERÃO DESTINADOS AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE BAÍA FORMOSA/RN.

PROPONENTE:

CNPJ:

Prezados Senhores,

1. DECLARAÇÃO de cumprimento do disposto no Artigo 7º, Inciso XXXIII, da CF - Artigo 27.

O proponente acima qualificado, sob penas da Lei e em acatamento ao disposto no Artigo 7º inciso XXXIII da Constituição Federal, Lei 9.854, de 27 de outubro de 1999, declara não possuir em seu quadro de pessoal, funcionários menores de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menores de dezesseis anos, em qualquer trabalho; podendo existir menores de quatorze anos na condição de aprendiz na forma da legislação vigente.

2. DECLARAÇÃO de superveniência de fato impeditivo no que diz respeito a participação na licitação.

O proponente acima qualificado, declara não haver, até a presente data, fato impeditivo no que diz respeito à habilitação/participação na presente contratação, não se encontrando em concordata ou estado falimentar, estando ciente da obrigatoriedade de informar ocorrências posteriores. Ressalta, ainda, não estar sofrendo penalidade de declaração de idoneidade no âmbito da administração Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, arcando civil e criminalmente pela presente afirmação.

3. DECLARAÇÃO de conhecimento.

O proponente acima qualificado declara ter tomado conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

4. DECLARAÇÃO de ausência de servidor público do Órgão Licitante no quadro social da empresa.

O proponente acima qualificado declara que nenhum dos seus sócios, dirigentes, gerentes ou acionistas detentores de mais de 5% (cinco) por cento do capital ou controlador, responsáveis técnicos, funcionários ou subcontratados, são servidores do Prefeitura Municipal de Baía Formosa/RN, sob qualquer regime de contratação. Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO:
AS DECLARAÇÕES DEVERÃO SER ELABORADAS EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, QUANDO FOR O CASO.



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE BAIÁ FORMOSA

Rua Doutor Manoel Francisco de Melo – Centro

CNPJ 08.161.341/0001-50

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

ANEXO 03 - MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº: XXXXXX/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: XXXXXX/2024

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE BAÍA FORMOSA/RN E, PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇO CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO NA FORMA ABAIXO.

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado o Prefeitura Municipal de Baía Formosa/RN, com sede na Rua Doutor Manoel Francisco de Melo, 555 - Centro, Baía Formosa/RN - CEP: 59.194-000, CNPJ nº 08.161.341/0001-50, neste ato representada pelo(a) Prefeito(a) CAMILA VERAS DE MELO CAVALCANTI, brasileiro(a), turismóloga, CPF nº 072.067.834-06, residente e domiciliado neste município, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado - - - - ..., CNPJ nº, neste ato representado por, CPF nº, doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:

1.1 Este contrato decorre do(a) Pregão Eletrônico nº 000/2024, oriundo(a) do processo administrativo n.º 00000000/24, processada nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006 e demais legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas, às quais os contratantes estão sujeitos como também às cláusulas deste contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:

2.1 O presente contrato, cuja lavratura foi autorizada e ratificação em 00/00/2024 e tem por objeto: A PRESENTE LICITAÇÃO TEM POR OBJETO EVENTUAL E FUTURA CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA FORNECER GÊNEROS ALIMENTÍCIOS OS QUAIS SERÃO DESTINADOS AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE BAÍA FORMOSA/RN.

2.2 O serviço deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de **Pregão Eletrônico nº 000/2024**, oriundo(a) do **Processo Administrativo**

n.º 00000000/24 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

3.1 O valor total deste contrato, a base do preço proposto, é de R\$ 0,00 (zero reais).

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO:

4.1 Os preços contratados são fixos e irreeajustáveis no prazo de um ano.

4.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

4.8 O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

4.9 O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até 1 (um) mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos artigos 124 a 136, da Lei nº 14.133/21

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

5.1 As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente: Orçamento Geral do Município de Baía Formosa/RN; e

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

6.1 O pagamento será efetuado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, bem como as disposições dos artigos 141 a 146 da Lei nº 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS PRAZOS E DA VIGÊNCIA:

7.1 Os prazos máximos de início de etapas de execução e de conclusão do objeto ora contratado, que admitem prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei nº 14.133/21, estão abaixo indicados e serão considerados da assinatura do Contrato:

7.1.1 Início: Imediato;

7.1.2 A vigência do presente contrato será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de sua assinatura; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos artigos 105 a 114, da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

8.1 Efetuar o pagamento relativo a execução do serviço efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;

8.2 Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do serviço contratado;

8.3 Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade do serviço, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;

8.4 Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições;

8.5 Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos artigos 115 a 123 da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

9.1 Executar devidamente o serviço descrito na Cláusula correspondente do presente contrato, dentro dos melhores parâmetros de qualidade estabelecidos para o ramo de atividade relacionada ao objeto contratual, com observância aos prazos estipulados;

9.2 Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos,

a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;

9.3 Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;

9.4 Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;

9.5 Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

9.6 Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;

9.7 Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de regularidade e qualificação exigidas no respectivo processo de contratação direta, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;

9.8 Cumprir a reserva de cargos prevista em Lei nº para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, ao longo de toda a execução do contrato, e sempre que solicitado pelo Contratante, deverá comprovar o cumprimento dessa reserva de cargos, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas;

9.9 Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Artigos 115 a 123 da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E EXTINÇÃO:

10.1 Este contrato poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos artigos 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos artigos 137 a 139, todos da Lei nº 14.133/21 .

10.2 Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do artigo 124, da Lei nº 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nos serviços, de até o respectivo limite fixado no artigo 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:

11.1 Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo

Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do artigo 140, da Lei nº 14.133/21.

11.2 Por se tratar de serviço, a assinatura do termo detalhado de recebimento provisório, se dará pelas partes, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico, até 15 (quinze) dias da comunicação escrita do Contratado. 11.3 No caso do termo detalhado de recebimento definitivo, será emitido e assinatura pelas partes, apenas após o decurso do prazo de observação ou vistoria, que comprove o atendimento das exigências contratuais, não podendo esse prazo ser superior a 90 (noventa) dias, salvo em casos excepcionais, devidamente justificados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

12.1 O Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no artigo 155, da Lei nº 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos artigos 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a - advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Artigo 155; d - impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo de dois anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de cinco anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido artigo 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido artigo 156; f - aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei nº 14.133/21.

12.2 Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO:

13.1 Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Canguaretama/RN.



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE BAÍA FORMOSA
Rua Adauto Dornelas Câmara, 165 – Baía Formosa/RN
CNPJ: 08.161.341/0001-50

AGENTE DE CONTRATAÇÃO

Designado pela Portaria n.º 016/2025, de 02 de janeiro de 2025.

ANEXO II – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º XXX/2024

No dia ____ (____) do mês de _____ de 2024, no Município de Baía Formosa/RN, foi registrado os preços abaixo relacionados, para REGISTRO DE PREÇOS, para EVENTUAL E FUTURA CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA FORNECER GÊNEROS ALIMENTÍCIOS OS QUAIS SERÃO DESTINADOS AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE BAÍA FORMOSA/RN, resultante do Pregão Eletrônico n.º 016/2024 e Processo Administrativo n.º 27120001/24 para Sistema de Registro de Preços:

	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID. MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Açafraão , pó fino, homogêneo, coloração amarelada intensa. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 50g e com prazo de validade.	Embalagem (50g)	150		
02	Açúcar cristal , derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	2.500		
03	Adoçante dietético líquido, tipo sucralose. Ingredientes: água, edulcorantes: sucralose e acessulfame de potássio. Embalagem de 75mL, contendo identificação do produto, rótulo e prazo de validade.	Und	20		
04	Amido de milho , em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com odor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 250g e com prazo de validade.	Caixa (250g)	700		
05	Arroz parboilizado , classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	8.100		
06	Arroz polido , grão longo, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	1.400		
07	Arroz integral , classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	200		
08	Biscoito doce , tipo rosquinha, sabores variados (coco e leite), produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade e peso líquido de 350g.	Pacote (350g)	2.000		
09	Biscoito doce , tipo maisena, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 300g.	Pacote (300g)	2.300		
10	Biscoito doce , tipo maria, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 307g.	Pacote (307g)	2.300		
11	Biscoito salgado , tipo cream cracker, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em	Pacote (350g)	2.500		

	embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350g.				
12	Biscoito salgado , tipo cream cracker, integral, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 367,5g.	Pacote (367,5g)	200		
13	Biscoito sem glúten, sem lactose e ovo , peso líquido mínimo de 100g. Ingredientes: Farinha de arroz, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, fécula de mandioca, açúcar invertido, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, espessante goma xantana. Embalagem plástica, resistente, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, rotulagem de acordo com a legislação.	Pacote (100g)	200		
14	Biscoito de polvilho salgado , sem glúten, sem lactose e sem gordura trans. Ingredientes: polvilho azedo, gordura vegetal, ovo, farinha de soja e sal. Embalagem plástica, transparente, resistente, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, peso líquido de 180g.	Pacote (180g)	500		
15	Bolacha de coco , ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina sem gordura trans, amido de milho, água, coco, fermento biológico, açúcar e sal. Embalagem plástica, resistente, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, rotulagem de acordo com a legislação.	Pacote (250g)	1.000		
16	Café em pó , torrado e moído, embalagem, com prazo de validade, peso líquido de 250g e selo ABIC.	Pacote (250g)	900		
17	Cacau em pó . Natural 100%, composição: cacau em pó. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. 0% açúcar, 0% glúten, 0% lácteos, 0% gordura trans e 0% soja. Pacote de aproximadamente 200g.	Pacote (200g)	200		
18	Canela em pó . Embalagem primária: Tubo ou saco plástico contendo 40 g. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional.	Und (40g)	150		
19	Colorau , em pó. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 100g e prazo de validade.	Pacote (100g)	1.400		
20	Creme de leite , UHT, homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente.	Embalagem (200g)	600		
21	Chimichurri , contendo alho, salsa, pimentão vermelho, orégano e pimenta-branca. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 12g, marca do fabricante e prazo de validade.	Embalagem (12g)	900		
22	Extrato de tomate , preparado com frutos maduros, selecionados, são, sem pele e sementes. Isento de fermentações, não indicar processamento defeituoso e na sua composição não constar o glutamato monossódico ou sais sódicos. Embalagem contendo registro da data de fabricação, peso e acondicionado em embalagem de 340 g.	Und	700		
23	Farelo de aveia , película (pericarpo) que envolve o grão de aveia, embalado em embalagem plástica de acordo com o padrão estabelecido pela legislação sanitária vigente, fino, 100% aveia, o produto deve estar íntegro, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico apropriado (impermeável, limpo, não violado e resistente), fechado, reembalado em caixa de papel vedada, não amassada e resistente de 170g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas.	Caixa (170g)	1.000		
24	Farinha de mandioca , grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1kg e prazo de validade.	Kg	900		
25	Farinha de trigo , tipo 1, com fermento, embalada em saco transparente, resistente, limpo e não violado. Embalagem contendo 1kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/96 - Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS.	Kg	300		
26	Feijão, tipo fradinho, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	800		
27	Feijão, tipo carioquinha, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios,	Kg	1.200		

	novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.				
28	Feijão, tipo preto, tipo 1 , constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	1.200		
29	Fermento biológico em pó , instantâneo. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 100g e prazo de validade.	Und	100		
30	Flocão de milho , produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e prazo de validade.	Pacote (400g)	2.500		
31	Goma de mandioca , hidratada, peneirada, com rótulo apresentando data de fabricação e prazo de validade (mínimo de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega). Embalagem plástica de 1kg.	Kg	400		
32	Leite de coco , produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante, garrafa com identificação do produto, peso líquido de 500ml e prazo de validade.	Garrafa (500ml)	150		
33	Leite de soja , extrato solúvel, em pó, elaborado a partir de soja desidratada e moída. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, com peso líquido de 300g e prazo de validade.	Lata (300g)	100		
34	Leite integral UHT 1L , líquido, embalagem primária própria intacta, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote e validade mínima de 90 dias após a data de entrega, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Embalagem (1L)	5.000		
35	Leite em pó, integral , embalagem aluminizada, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote e prazo de validade, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Pacote (200g)	2.000		
36	Leite em pó, sem lactose, integral , embalagem aluminizada, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote e prazo de validade, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Pacote (300g)	200		
37	Louro , em pó, acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 10g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (10g)	300		
38	Macarrão , tipo espaguete, à base de farinha, sem ovos, embalagem de 400g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pacote (400g)	5.500		
39	Macarrão , tipo parafuso, à base de farinha, sem ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pacote (500g)	1.500		
40	Manteiga com sal , de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/SEIPOA. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.	Embalagem (500g)	300		
41	Manteiga com sal, sem lactose , de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/SEIPOA. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.	Embalagem (500g)	50		
42	Margarina com sal, sem gordura trans , com pedaços de alho e cebola, com teor de lipídeos entre 70 a 80%, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/SEIPOA. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.	Embalagem (500g)	900		
43	Milho de pipoca , tipo 1 em embalagem de polietileno de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade. Livre de pragas e sujidades.	Embalagem (500g)	400		
44	Milho , para o preparo de mungunzá, seco, processado em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico resistente, com peso líquido de 500g e prazo de validade.	Pacote (500g)	600		

45	Milho verde em conserva , a base de: milho/água/sal. Sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo 170g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Embalagem sem inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações e outras danificações.	Embalagem (170g)	300		
46	Óleo comestível vegetal de soja , refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade.	Garrafa (900ml)	900		
47	Orégano desidratado , constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (100g)	200		
48	Pimenta do reino , em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 8g, marca do fabricante e prazo de validade.	Pacote (8g)	800		
49	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor clara, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar unidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e prazo de validade.	Pacote (400g)	250		
50	Proteína texturizada de soja , granulada, de cor escura, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar unidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e prazo de validade.	Pacote (400g)	250		
51	Sal , refinado, iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, contendo 1kg e com prazo de validade.	Kg	400		
52	Sardinha em conserva , eviscerada e descamada enlatadas, composição: sardinha, óleo de soja. O produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida. Embalagem primária: lata metálica de 250g, inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações e outras danificações. Na embalagem do produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, peso líquido, data de fabricação, data de validade e selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Embalagem (250g)	200		
53	Tempero seco a base de cebola, alho e salsa , desidratados, 100% natural e sem conservantes. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade.	Embalagem (30g)	300		
54	Vinagre , de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade.	Garrafa (500ml)	350		
55	Abacate , de primeira qualidade, própria para consumo. Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada para o consumo imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucados, bolores, sujidades, ferrugens ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	Kg	400		
56	Abacaxi , de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidades com aproximadamente 1,4kg a 1,5kg.	Kg	1.200		
57	Alface , tipo lisa, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	100		
58	Alho , bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	1.200		
59	Banana , tipo Pacovan apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	1.500		

60	Batata doce , de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	300		
61	Batata inglesa , lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	1.300		
62	Beterraba , primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta e firme, isenta de enfermidade e sujidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	200		
63	Cebola branca , de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	1.500		
64	Cebolinha , de primeira qualidade com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	Kg	100		
65	Cenoura , de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	900		
66	Chuchu , de primeira qualidade, apresentando grau de maturação intermediária tal que permita suportar a manipulação, com odor agradável e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Livre de materiais terrosos, e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, não lenhoso, bem formado, com coloração própria, em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	100		
67	Coentro , folhas de cor verde, de primeira qualidade, frescas, aspecto e sabor próprios, isento de sinais de apodrecimento e sujidade de materiais terrosos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica com etiqueta de pesagem, com peso médio de 130 gramas.	Kg	100		
68	Goiaba , vermelha, de primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo e com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade.	Kg	600		
69	Jerimum de leite , maduro, de boa qualidade, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos.	Kg	100		
70	Laranja , tipo pêra, fresca, de primeira qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	2.000		
71	Limão , tipo taiti, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	100		
72	Maçã nacional , de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	1.600		
73	Macaxeira , de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	400		
74	Mamão , tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	1.400		

75	Manga , tipo espada, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	600		
76	Maracujá , íntegro e firme, de primeira qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, transportado adequadamente.	Kg	200		
77	Melancia , redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	1.800		
78	Melão , tipo japonês, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão por kg.	Kg	1.000		
79	Pepino , in natura, extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	200		
80	Pimenta de cheiro , de primeira qualidade, unidades íntegras, frescas, tipo grande e limpa, sem perfurações ou alterações de cor para cor escura. Embalagem apropriada.	Kg	300		
81	Pimentão verde , extra a, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	700		
82	Repolho branco , in natura, extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	300		
83	Tangerina , fruto arredondado, casca de cor lisa, integra cor, odor, sabor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Kg	200		
84	Tomate , maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	700		
85	Uva vermelha , de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes e sem caroços devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos sem danificações aparentes, acondicionada em embalagem plástica.	Embalagem (500g)	100		
86	Uva passa , escura sem sementes, 100% natural de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem plástica original de fábrica com 500g, isenta de fungos ou parasitas e livre de fragmentos estranhos.	Embalagem (500g)	100		
87	Bebida láctea , sabor morango, ameixa ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de 1L, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	L	3.000		
88	Bebida láctea, sem lactose , sabor baunilha, frutas vermelhas ou banana. Acondicionada em embalagem tetra pack, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de 250mL, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Und (250mL)	100		
89	Queijo, tipo mussarela , fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1kg, limpa, não violada, resistente. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou federal (SIF).	Kg	800		
90	Carne bovina, tipo acém , cortada em cubos, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 4kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	2.000		
91	Carne bovina, moída , dianteira, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 4kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	3.500		
92	Carne bovina, moída, tipo almôndegas , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios, sem haver na sua composição a presença do glutamato monossódico. Acondicionada em embalagem própria de 4kg, transparente, atóxica, não violada,	Kg	1.000		

	resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).				
93	Carne bovina, tipo lagarto , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 4kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	1.000		
94	Carne bovina, tipo músculo , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 4kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	2.500		
95	Carne bovina de primeira qualidade, tipo bife , congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 4kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	1.000		
96	Carne de charque , ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem a vácuo de 1kg, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	300		
97	Carne bovina, tipo carne de sol , dianteira, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	1.200		
98	Coxa e sobrecoxa de frango , de primeira qualidade, congelados. Acondicionados em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	1.000		
99	Linguiça defumada, tipo calabresa , preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (Decreto 12.486 de 20/10/78), Inst. Normativa NR.4, de 31/03/00, SDA, e suas posteriores alterações.	Pct (5 kg)	600		
100	Ovo de galinha , tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, apresentando a casca íntegra, sem rachadura e sem resíduos, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 30 unidades), com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Bandeja c/ 30 und.	2.200		
101	Filé de peito de frango , de primeira qualidade, sem osso, congelado, acondicionado em embalagem própria de 1kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	1.500		
102	Filé de peixe, tipo merluza , de primeira qualidade, sem espinhas, congelado, acondicionado em embalagem própria de 1kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	800		
103	Peito de frango , de primeira qualidade, congelado, acondicionado em embalagem própria de 1kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	3.500		
104	Bolo simples redondo , tamanho médio (30 cm de diâmetro) - bolos simples em sabores variados: bolo de ovos, bolo mesclado. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	800		
105	Pão, tipo cachorro quente , tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	1.500		

106	Pão, tipo francês , tamanho médio. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	900		
107	Pão, tipo hambúrguer , tamanho médio. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	500		
108	Pão, tipo de forma , em fatias, peso mínimo por fatia 25g. Fresco, macio, isento de mofo, bolores e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade 7 dias.	Pacote (400g)	1.000		
109	Torradinhas de pão francês , composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal. Embalagem em saco plástico atóxico, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade 7 dias.	Pacote (250g)	1.500		
110	Polpa de fruta, sabor acerola , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	400		
111	Polpa de fruta, sabor cajá , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	400		
112	Polpa de fruta, sabor caju , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	400		
113	Polpa de fruta, sabor goiaba , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	400		
114	Polpa de fruta, sabor manga , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	400		
115	Polpa de fruta, sabor maracujá , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	300		
116	Polpa de fruta, sabor uva , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	300		

Licitante Vencedor/Detentor da Ata de Registro de Preço: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Telefone: (____) _____

E-mail: _____

TOTAL REGISTRADO:

R\$ 0,00

(_____)

1 DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS:

A Ata de Registro de Preços terá validade de no máximo de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser renovado por igual período.

2 DAS CONDIÇÕES DA EXECUÇÃO:

2. A execução do objeto do contrato realizar-se-á nos locais determinados pela SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA e/ou Setor Requisitante, os quais deverão

executar em até 72 (setenta e duas) horas da solicitação, e efetuadas por conta e risco da proponente vencedora, conforme orientação do órgão gestor e nos locais especificado ao final.

2.1 As marcas dos produtos cotados necessários a execução do objeto do contrato não poderão ser substituídas no decorrer da validade da Ata de Registro de Preços, sem a solicitação prévia da contratante e autorização desta prefeitura, mesmo que sejam por produtos de qualidades equivalentes.

2.2 O(a) licitante sujeitar-se-á à fiscalização da execução do objeto do contrato, reservando-se à Prefeitura Municipal de Baía Formosa/RN, o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre os mesmos em condições satisfatórias.

2.3 A execução do objeto do contrato poderá eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério do órgão gestor.

2.4 O transporte e a descarga dos materiais necessários para a execução do objeto do contrato correrão por conta das firmas vencedoras sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

2.5 Da correção da execução do objeto do contrato:

A empresa licitante deverá se comprometer a corrigir a execução do objeto do contrato, quando:

a) Houver, execução do objeto do contrato inadequadas.

b) A execução do objeto do contrato não atender às especificações deste edital.

2.6 A execução do objeto do contrato realizar-se-á nos locais designados pela SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA/Setor Requisitante.

3 DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

3. A licitante vencedora deverá apresentar nota fiscal/fatura discriminada, em 2 (duas) vias, na qual deverá constar o número do Processo para liquidação e pagamento da despesa pela Prefeitura do Município de Baía Formosa, mediante ordem bancária a ser creditada em conta corrente, em até 10 (dez) dias da data da entrega.

*3.1. O pagamento da nota fiscal/fatura somente será efetivado após a verificação da regularidade da **licitante vencedora** junto à Seguridade Social - CND, ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - CRF e às Fazendas Federal, Estadual/Distrital e Municipal do domicílio ou sede da **licitante**, além do cumprimento das obrigações contratuais assumidas e da obrigação de manter, durante a contratação, todas as condições de habilitação exigidas no Edital.*

3.2. A Prefeitura Municipal de Baía Formosa reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, a execução do objeto do contrato não estiver de acordo com as especificações dispostas neste Edital.

*3.3. A Prefeitura Municipal de Baía Formosa poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela **licitante vencedora**, nos termos deste **Pregão**.*

*3.4. Nenhum pagamento será efetuado à **licitante vencedora** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira.*

4 DAS PENALIDADES:

*4. Ficará impedida de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Baía Formosa e será descredenciada no Sistema de Fornecedores do Portal de Compras Governamentais e do cadastro de fornecedores da Prefeitura Municipal de Baía Formosa, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e demais cominações legais a **licitante** que:*

4.1. Não assinar o contrato/ Ata de Registro de Preços, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta;

4.2. Deixar de entregar documentação exigida no Edital;

4.3. Apresentar documentação falsa;

4.4. Não manter a proposta;

4.5. Comportar-se de modo inidôneo;

4.6. Fizer declaração falsa;

4.7. Cometer fraude fiscal.

*4.8. Em caso de atraso injustificado na execução do objeto do contrato será aplicada multa de mora à **licitante** vencedora, no valor correspondente de 0,5 % (cinco décimos por cento) sobre o valor da execução do objeto do contrato, por dia de atraso, até o limite de 10 (dez) dias.*

*4.9. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste **Pregão**, a Administração da Prefeitura Municipal de Baía Formosa poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à **licitante vencedora** as seguintes sanções:*

4.10. Advertência;

4.11. Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do Registro de Preço, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial;

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

*4.13. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a **licitante vencedora** ressarcir a Prefeitura Municipal de Baía Formosa pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.*

5 DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS:

5.1 O preços registrados poderão ser reajustados mediante os requisitos da Lei Federal n.º 14.133/21.

5.2 Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reajustes em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie ou de alteração dos preços, comprovadamente, praticados no mercado, com a finalidade de manter o equilíbrio econômico e financeiro da avença.

6 DA SUSPENSÃO E CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

6.1 O preço registrado poderá ser suspenso ou cancelado, facultada a defesa prévia do interessado, no prazo de cinco dias úteis, nos seguintes casos:

I - Pela Administração, quando:

a) o licitante não cumprir as exigências do instrumento convocatório que der origem ao registro de preços;

b) o licitante não formalizar contrato decorrente do registro de preços ou não tenha retirado o instrumento equivalente no prazo estabelecido, se a Administração não aceitar sua justificativa;

c) o licitante der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente do registro de preços;

d) em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços;

e) os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado;

f) por razões de interesse público, devidamente fundamentadas;

II - Pelo licitante, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços.

§ 1º O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, será formalizado por despacho fundamentado do Secretário de Administração.

§ 2º A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos no inciso I deste artigo, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se comprovante nos autos que deram origem ao registro de preços.

§ 3º No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o lugar do fornecedor, a comunicação será feita por publicação na Imprensa Oficial do Município, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da publicação.

§ 4º Da decisão que a cancelar ou suspender o preço registrado cabe recurso, no prazo de cinco dias úteis.

6.2 Os preços registrados poderão ser suspensos nos seguintes casos:

I - pela Administração, por meio de edital, quando por ela julgado que o fornecedor esteja temporariamente impossibilitado de cumprir as exigências da licitação que deu origem ao registro de preços ou, ainda, por interesse do Município, ressalvadas as contratações já levadas a efeito até a data da decisão;

II - pelo licitante, quando mediante solicitação por escrito, comprovar estar temporariamente impossibilitado de cumprir as exigências da licitação que deu origem ao registro de preços.

§ 1º A suspensão de registro de preço, nas hipóteses previstas, será formalizado por despacho fundamentado do Secretário de Administração.

§ 2º Será estabelecido no edital ou no expediente da solicitação de que tratam os incisos I e II, o prazo previsto para a suspensão temporária do preço registrado.

§ 3º Enquanto perdurar a suspensão poderão ser realizadas novas licitações para aquisição dos materiais ou gêneros constantes dos registros de preços.

7 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

As eventuais contratações da respectiva despesa decorrente do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos específicos consignados no orçamento do Município.

8 DAS OBRIGAÇÕES:

8.1 Caberá a empresa adjudicatária:

- a) Executar o objeto do contrato no prazo máximo de 05 (cinco) dias contados da data de recebimento das respectivas notas de empenho, acompanhado da Autorização de Execução do objeto do contrato;*
- b) A responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos causados direta ou indiretamente, a PREFEITURA ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo de seus representantes ou empregados na execução do contrato;*
- c) Os ônus referentes a salário, horas extras, adicionais e demais encargos sociais relativamente aos seus empregados para a execução do objeto do contrato;*
- d) A responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais, resultante da adjudicação desta Licitação;*
- e) Executar o objeto do contrato de acordo c/ as especificações contidas neste instrumento, responsabilizando-se pela troca, no prazo de garantia em caso de danificação do produto ou em sua embalagem, desde que a danificação na embalagem comprometa o uso futuro produto em questão, independentemente do motivo alegado;*
- f) Arcar com o extravio dos materiais necessário para a execução do objeto do contrato, antes de sua recepção pelo Município;*
- g) A responsabilidade pelo pagamento fretes, carretos, seguro e tributos, se ocorrerem para a execução do objeto do contrato;*
- h) Reparar, corrigir, remover, as suas expensas, no todo em parte a execução do objeto do contrato em que se verificarem danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a substituição dos mesmos, no prazo máximo de 02 (dois) dias;*
- i) Pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre a execução do objeto do contrato;*
- j) Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação;*
- l) A Contratada deverá aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem na aquisição do objeto desta licitação, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado;*

m) Executar o objeto do contrato, no preço, prazo e forma estipulados na proposta de acordo com as especificações pré-estabelecidas.

n) Verificar a disponibilidade ou não, de matéria prima, antes de realizarem sua proposição de preços.

o) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo Município;

8.2 Caberá ao Município:

a) Comunicar à empresa vencedora toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do objeto do contrato;

b) Efetuar o pagamento da empresa vencedora até o 5º (quinto) dia útil após apresentação da Nota Fiscal e o aceite da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA;

c) Rejeitar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato que a empresa vencedora efetuar fora das especificações do Edital.

10 DO PROCESSO LICITATÓRIO:

*A presente Ata de Registro de Preços resulta do Processo Licitatório, modalidade **Pregão Eletrônico n° 016/2024.***

11 DAS DISPOSIÇÕES LEGAIS:

Aplicam-se, com relação a execução, alteração, inexecução e extinção, com pertinência ao presente contrato, as normas estabelecidas na Lei Federal n.º 14.133 de 01.04.21, e suas alterações.

12 DO FORO:

Fica eleito o foro da Comarca de Canguaretama/RN, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes do presente Contrato, renunciando expressamente a qualquer outro mais privilegiado que seja.

Licitante(s) vencedora(es)

CNPJ: 00.000.000/0001-00

Camila Oeras de Melo Casalcanti

Prefeita de Baía Formosa/RN

Órgão Gerenciador

Juliana Alves de Lima

Chefe do Setor de Licitações da Prefeitura de Baía Formosa/RN

Matrícula n.º 000898