PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO DANTAS - RN
Fls._____

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 91003/2025 - EXCLUSIVO PARA ME/EPP REGIONAL NOS TERMOS DO DECRETO MUNICIPAL Nº 02/2025.

PROCESSO Nº 17010202/2025

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MAIOR DESCONTO

LOCAL: WWW.NOVOBBMNET.COM.BR

FINALIDADE: (Aquisição de bens comuns, Contratação de Serviços Comuns e Registro de Preços)

INICIO DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 15 de abril de 2025

TÉRMINO DO RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: 29 de abril de 2025

ABERTURA E ANÁLISE DE PROPOSTA:09:00 horas

INÍCIO DA ETAPA DE LANCES: 09 horas e 30 minutos SISTEMA: BBMNET LICITAÇÕES ELETRONICAS

MODO DE DISPUTA: Aberto;

OBJETO: Registro de Preço para contratação de pessoa jurídica do ramo de produtos alimentícios do grupo perecível e não perecível para futura aquisição gradual para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nas seguintes etapas de ensino: Creche I e II, Pré-Escola I e II, Ensino Fundamental I e II, Educação de Jovens e Adultos (EJA), Atendimento Educacional Especializado (AEE) e Ensino Integral, de acordo com o que determina a legislação vigente, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

EXCLUSIVO PARA ME/EPP: SIM

VALIDADE DA PROPOSTA: (60 DIAS)

Torna-se público que o (a) MUNICÍPIO DE FRANCISCO DANTAS por meio do (a) Prefeitura Municipal, sediado(a) Rua da Matriz, 158 – Centro, Francisco Dantas, CEP: 59.902-000, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação cuida da Registro de Preço para contratação de pessoa jurídica do ramo de produtos alimentícios do grupo perecível e não perecível para futura aquisição gradual para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nas seguintes etapas

PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO DANTAS - RN
Fls._____

de ensino: Creche I e II, Pré-Escola I e II, Ensino Fundamental I e II, Educação de Jovens e Adultos (EJA), Atendimento Educacional Especializado (AEE) e Ensino Integral, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Plataforma BBMNET Licitações Eletrônicas da Bolsa Brasileira de Mercadorias, no endereço www.novobbmnet.com.br.

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

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

2.4. Nos termos do Art. 2° do Decreto Municipal nº 028/2022 podem participar desta licitação somente as empresas localizadas nas Cidades da Região do Alto Oeste Potiguar, os municípios abaixo listados, integrantes do perfil territorial do Estado do Rio Grande do Norte: Água Nova, Alexandria, Almino Afonso, Antônio Francisco Dantas, Coronel João Pessoa, Doutor Severiano, Encanto, Francisco Dantas, Frutuoso Gomes, João Dias, José da Penha, Lucrécia, Luís Gomes, Major Sales, Marcelino Vieira, Francisco Dantas, Paraná, Pau dos Ferros, Pilões, Portalegre, Rafael Fernandes, Riacho da Cruz, Riacho de Santana, São Francisco do Oeste, São Miguel, Serrinha dos Pintos, Taboleiro Grande, Tenente Ananias, Umarizal, Venha-Ver e Viçosa.

2.5. Não poderão disputar esta licitação:

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

2.5.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.5.3. 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;

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

2.5.5. 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;

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

2.5.7. 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;

2.5.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

2.5.10. 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 n.º 14.133, de 2021.

2.5.11. Empresas que não estejam citadas no Art. 2° do Decreto Municipal nº 028/2022.

2.6. O impedimento de que trata o item 2.5.4 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.

2.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.5.2 e 2.5.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.8. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.9. O disposto nos itens 2.5.2 e 2.5.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.10. 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.

2.11. A vedação de que trata o item 2.5.8 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.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até o fim do recebimento de propostas.

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

3.2.1. cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

3.2.2. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o edital e que o valor ofertado compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;

3.2.3. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

3.2.4. não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.2.5. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei 8.213/1991.

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

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

3.4.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “nenhuma”, impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

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

3.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.2 ao 3.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

3.7. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, a partir da fase de julgamento e aceitação das propostas.

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

3.9. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para providências.

4. DO PREENCHIMENTO E ENVIO DA PROPOSTA

4.1 As licitações aptas para o recebimento de propostas estão disponíveis na Plataforma BBMNET no menu **"Sala de Disputa",** no campo das licitações na coluna (menu) da etapa **"Aberto para receber propostas"**.

4.1.1. O licitante interessado poderá utilizar filtros de buscas e selecionar o lote/item de interesse e, posteriormente preencher os campos exigidos no sistema e finalizar no comando "enviar proposta".

4.1.2. O licitante deverá enviar a sua proposta mediante o preenchimento prévio das informações exigidas no Sistema.

4.1.3. Anexar no campo Ficha Técnica: Planilha de Preços conforme Anexo do Termo de Referência, sem identificação da empresa participante sob pena de desclassificação, acompanhado de catálogo de produtos para verificação das especificações conforme descritos no Termo de Referência.

4.1.3 O Acesso para participar das licitações está condicionado ao cadastro prévio do interessado na Plataforma BBMNET Licitações.

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

4.3. 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.

4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante.

4.5. 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.

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

4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, dentro do período em que o sistema esteja aberto para o recebimento de proposta. Os documentos de habilitação não poderão ser excluídos ou alterados a partir do prazo em que recebimentos das propostas estiver encerrado.

4.8. 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.

4.9. 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.

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

4.11. Eventual sobrepreço ou superfaturamento da proposta ou lance poderá ser objeto de apuração de responsabilidade.

4.12. Independente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.13. Quando for exigido pelo Pregoeiro, o licitante deverá preencher a ficha técnica do produto ou serviços, juntamente com as informações adicionais. A ficha técnica, quando obrigatória, será enviada através de comando próprio disponível no Sistema ao licitante.

4.13.1. **O licitante não poderá em hipótese nenhuma se identificar na ficha técnica, no Chat ou em qualquer documento enviado, sob pena de desclassificação.**

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

5.1. 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.

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

5.3. Quando autorizado e devidamente justificado pelo pregoeiro, os licitantes poderão alterar a proposta anteriormente inserida no sistema durante a fase de análise de propostas.

5.3.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

5.5. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, bem como as mensagens automáticas enviadas pelo próprio sistema.

5.6. 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.

5.7. O lance deverá ser ofertado pelo valor [unitário].

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

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

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

5.11. O procedimento seguirá de acordo com o MODO DE DISPUTA ABERTO.

5.12. *A participante não pode se identificar durante a fase de lances sob pena de desclassificação.*

5.13. No pregão eletrônico o MODO DE DISPUTA "ABERTO", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

5.14 Serão aceitos lances inferiores, iguais ou superiores ao lance de menor valor já ofertado.

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

5.16 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.

5.17 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 3 (três) horas 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.

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

5.19 Encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

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

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

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

5.19.4 Não se aplicará o desempate de que tratam os arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, quando a primeira colocada também tiver se declarado microempresa ou empresa de pequeno porte.

5.19.5 Havendo empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO DANTAS - RN
Fls._____

5.19.5.1 Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.19.5.2 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;

5.19.5.3 Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.19.5.4 Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade (*compliance*), conforme orientações dos órgãos de controle.

5.19.6 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.19.6.1 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;

5.19.6.2 Empresas brasileiras;

5.19.6.3 Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.19.6.4 Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.20 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.

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

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

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

5.21 Será desclassificada a proposta que:

5.21.1 contiver vícios insanáveis;

5.21.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

5.21.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

5.21.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

5.21.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

5.22 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.

5.22.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

5.22.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

5.22.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

5.23 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.

5.24 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.

5.25 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.

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

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

5.25.3 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 24 horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, em campo próprio do Sistema, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

5.26 (AMOSTRA) 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.

5.26.1 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.

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

5.26.3 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.

5.26.4 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.

6 DA FASE DE HABILITAÇÃO

6.1 Encerrada a etapa de negociação e aceitação, 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 e no item 2.5 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Registro Cadastral ou Registro de Sanções Administrativas do órgão licitante, se houver; e
b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica (TCU) (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/).

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

6.3 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar enquadre-se no tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro obedecerá ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 23/06.

6.4 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos do licitante melhor classificado para fins de habilitação, nos termos dos.

6.5 Habilitação Jurídica

6.5.1 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, ou registro empresarial devidamente registrado. Em se tratando de sociedade por ações, o estatuto social deverá vir acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores.

6.5.2 Autorização para o exercício da atividade a ser contratada, quando cabível.

6.6 Regularidade Fiscal Federal e Trabalhista

6.6.1 CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica emitido pelo Ministério da Fazenda.

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

6.6.3 Prova de Regularidade para com a Fazenda Nacional, comprovada mediante fornecimento de Certidão conjunta negativa de débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, e Seguridade Social.

6.6.4 Certidão de regularidade de débitos tributários com a Fazenda Estadual e Municipal;

6.6.5 FGTS - Prova de regularidade de recolhimento de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço-FGTS, mediante a apresentação de Certificado fornecido pela Caixa Econômica Federal.

6.6.6 CNDT - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, disponível no Portal do Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao)

6.7 Qualificação Técnica

6.7.1 Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado (s) expedido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, comprovando que a licitante forneceu/executou, bens/serviços com características semelhantes e compatíveis com o objeto do Edital.

6.8 Comprovação de que a empresa possui capacidade técnica semelhante ao objeto conforme Termo de Referência;

6.9 Qualificação Econômico-Financeira

6.9.1 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

6.9.2 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

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

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

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

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

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

6.9.8 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

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

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

6.9.11 É vedada a substituição do Balanço Patrimonial e da Demonstração do Resultado do Exercício por balancetes ou balanços provisórios.

6.10 Declarações complementares de apresentação obrigatória:

6.10.1 Declaração de pleno cumprimento dos requisitos de habilitação.

6.10.2 Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando o seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal n° 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

6.10.3 Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que aufere Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal n° 123/2006.

6.10.4 Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

6.11 Os documentos exigidos para fins de habilitação serão apresentados por meio eletrônico, via Sistema BBMNET.

6.11.1 Havendo dúvida sobre a veracidade do documento, será exigida a apresentação dos originais não-digitais.

6.12 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.

6.13 Eventual inabilitação do licitante será considerada para fins de apuração da veracidade das informações prestadas na declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação, conforme o art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021.

6.14 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.

6.15 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.

6.15.1 O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado por e-mail cplfranciscodantas@gmail.com de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

6.15.2 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.

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

6.17 Os documentos adicionais exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo estipulado pelo pregoeiro.

6.18 Após a vinculação dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência:

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

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

6.19 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.

6.20 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.

7 DOS RECURSOS

7.1 A interposição de recurso contra a decisão proferida pelo pregoeiro observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2 O prazo para apresentação das razões recursais é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata. A interposição do recurso será comunicada aos demais licitantes, os quais poderão apresentar contrarrazões em igual prazo, contado da interposição do recurso, sendo assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses

7.3 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente após a declaração de vencedor, sob pena de preclusão.

7.3.1 O tempo mínimo para manifestação da intenção de recurso será de 30 minutos, podendo o pregoeiro dar provimento ou negar o mesmo.

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

7.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

7.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

8 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

8.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

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

8.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

8.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

8.1.2.3 injustificadamente, pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

8.1.2.4 deixar de apresentar amostra;

8.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

8.1.3.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

8.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

8.1.5 fraudar a licitação

8.1.6 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

8.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

8.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

8.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

8.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

8.1.8 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

8.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

8.2.1 Advertência;

8.2.2 Multa;

8.2.3 Impedimento de licitar e contratar e

8.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

8.3 Na aplicação das sanções serão considerados os elementos previstos no art. 156, § 1º, da Lei 14.133/2021.

8.4 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, bem como a sanção de multa aplicada em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da proposta, respeitarão o devido processo legal, obedecerão ao prazo de defesa previsto nos arts. 156 e seguintes, da Lei 14.133/2021.

8.5 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.

9 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

9.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o Edital ou solicitar esclarecimentos, devendo protocolar o pedido no prazo de até 3 (cinco) dias úteis antes da data da abertura do certame.

9.2 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.

9.3 A impugnação ao edital e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados na forma eletrônica, via Sistema BBMNET.

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

10 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

10.2 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.

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

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

10.5 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.

10.6 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.

10.7 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.

10.8 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.

10.9 O Manual de operações da Plataforma BBMNET Licitações encontra-se disponível aos interessados no Portal www.novobbmnet.com.br .

10.10 Dúvidas ou esclarecimentos adicionais sobre o uso da Plataforma BBMNET Licitações podem ser obtidas nos canais de atendimento da Plataforma BBMNET Licitações, por e-mail, whatsapp, telefone e chat disponíveis no Portal www.novobbmnet.com.br .

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO DANTAS - RN
Fls._____

10.12 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico https://franciscodantas.rn.gov.br/ .

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

10.13.1 ANEXO I - Termo de Referência

10.13.2 ANEXO II - ETP

10.13.3 ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato.

10.13.4 ANEXO IV – Minuta de Ata de Registro de Preços.

Francisco Dantas/RN, 10 de abril de 2025.

CLECIDA NATALINA FERNANDES:01060264455
Assinado de forma digital por CLECIDA NATALINA FERNANDES:01060264455

Clécida Natalina Fernandes
Agente de Contratação Pregoeiro
Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021
COMPRAS COMUNS - LICITAÇÃO

1 OBJETO/JUSTIFICATIVA

1.1 OBJETIVO

O presente Pregão Eletrônico tem por objeto: Registro de Preço para contratação de pessoa jurídica do ramo de produtos alimentícios do grupo perecível e não perecível para futura aquisição gradual para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nas seguintes etapas de ensino: Creche I e II, Pré-Escola I e II, Ensino Fundamental I e II, Educação de Jovens e Adultos (EJA), Atendimento Educacional Especializado (AEE) e Ensino Integral .

1.2 JUSTIFICATIVA

Necessitamos desses gêneros alimentícios para o fornecimento da alimentação escolar dos alunos matriculados nas Escolas Municipais do Ensino Fundamental, EJA, AEE , Educação Infantil e do Ensino Integral proveniente dos Recursos Próprios e PNAE, para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional de acordo com o Art. 2º da Resolução do FNDE nº 19 de 22/12/2015 em atendimento as leis e resoluções que regem ao PNAE (Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009; Lei nº 13.987/2020, de 7 de abril de 2020; Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020; Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020.

PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2025			
ITEM	**ESPECIFICAÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**	**UND**	**QUANT. TOTAL**
1.	**Açúcar :** **Tipo:** Cristal **Coloração:** Branca **Açúcar cristal**, derivado da sacarose de cana-de-açúcar, de primeira qualidade, com aspecto, cor e odor característicos, sabor doce, sem umidade, de rápida dissolução, isento de fermentação, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas e detrito de origem animal ou vegetal. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	800
2.	**Adoçante :** **Aspecto Físico:** Líquido Transparente **Ingredientes:** Sucralose **Prazo de validade:** 1 ano **Tipo:** Dietético	UND (75 ML)	12

	Características adicionais: Bico Dosador **Adoçante dietético líquido**, tipo sucralose ou stévia. Deverá ser acondicionado em embalagem de plástico adequada, contend peso líquido de 75 ml. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme as orientações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).		
3.	**Amido :** **Base:** De Mandioca **Grupo:** Tapioca **Subgrupo:** Goma **Características Adicionais:** Massa Hidratada Para Tapioca, Sem Sabor **Goma de mandioca hidratada,** para preparo de tapioca, produto extraído da mandioca, solta, macia e de boa qualidade. O produto deverá ser composto apenas por fécula de mandioca e água, sem adição de conservantes e sal, sem glúten, sendo 100% natural, embaladas individualmente em embalagem plástica e resistente, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base na resolução 12/1978 da Comiss Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	600
4.	**Amido:** **Base:** De Milho **Grupo:** Fécula **Amido de milho, em pó fino,** de cor branca, com sabor característico, produto amiláceo, extraído de partes comestíveis do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e parasitas, não podendo apresentar- se úmido, fermentado ou rançoso. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente e adequada, contendo peso líquido de 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	UND (500G)	252
5.	**Arroz Beneficiado :** **Tipo:** Agulhinha/Branco **Subgrupo:** Polido **Classe:** Longo fino **Qualidade:** Tipo 1 **Arroz branco,** subgrupo polido, beneficiado tipo 1, de cor branca, grãos longos, livre de sujidades, parasitas, larvas ebolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser	KG	1.500

	de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).		
6.	**Arroz Beneficiado :** **Tipo:** Parboilizado **Subgrupo:** Polido **Classe:** Longo fino **Qualidade:** Tipo 1 **Arroz parboilizado,** subgrupo parboilizado, beneficiado tipo 1, longo, fino, de cor branca, grãos longos e finos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	1.700
7.	**Arroz Beneficiado:** **Tipo:** Parboilizado **Subgrupo:** Integral **Classe:** Longo fino **Qualidade:** Tipo 1 **Arroz parboilizado integral,** beneficiado tipo 1, longo, fino, de cor branca, grãos longos e finos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da ComissãoNacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	15
8.	**Arroz vermelho** **Tipo:** Vermelho **Subgrupo:** Polido **Classe: Longo fino** **Qualidade:** Tipo 1; **Arroz vermelho,** embalagem de 1 kg, classe longo fino, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, embalagem com identificação do produto, rotulagem, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, isento de fermentação, sujidades, parasitas larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	600
9.	**Aveia Beneficiada :** **Classe:** Branca **Apresentação:** Em Flocos Finos **Presença de Glúten:** Contém Glúten **Aveia em flocos finos,** produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Nos ingredientes só deverá conter aveia em flocos. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente e adequada,	UND (170G)	240

	contendo peso líquido de 170g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).		
10.	**Bebida Láctea:** **Características Adicionais:** Com Polpa De Frutas, Leite Pasteurizado Integral **Sabor:** Salada De Frutas **Apresentação:** Saco Polietileno **Bebida láctea,** refrigerada, com iogurte e polpa de fruta, fermentada, sabor morango, ameixa ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, não violado, resistente e limpo, com peso líquido de 1 L. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 1 (um) mês, a contar da data de entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	UND (1L)	700
11.	**Iogurte parcialmente desnatado, com polpa de morango (embalagem primária):** garrafa de polietileno 170g) Ingredientes: Leite reconstituído desnatado e/ou leite pasteurizado desnatado, preparado de morango (água, polpa de morango, amido modificado, cálcio (fosfato tricálcico), farelo de aveia, vitaminas, agente de firmeza citrato de cálcio, aromatizante, acidulante ácido cítrico, corante natural carmim, edulcorantes ciclamato de sódio e sucralose, conservador sorbato de potássio, estabilizantes goma xantana e goma gelana e espessante goma guar), enzima lactase, fermento lácteo e estabilizante gelatina O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Entrega refrigerada (0 a 10ºC), validade de 45 dias, em carro próprio refrigerado. Amostra p/ análise.	UND (170G)	50
12.	**Iogurte zero lactose,** a base de leite pasteurizado desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, preparado de morango, amido modificado, gelatina, mix de edulcorantes e enzima lactase. Com consistência cremosa, conservado entre 1 a 10 graus centigrados; embalagem de 170 gramas; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega. O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Entrega refrigerada (0 a 10ºC), validade de 45 dias, em carro próprio refrigerado. Apresentar amostra na licitação.	UND (170G)	50
13.	**Biscoito :** **Apresentação:** Redondo **Sabor:** Não Aplicável **Tipo:** Maria **Características Adicionais:** Sem Recheio **Classificação:** Doce **Biscoito doce, tipo maria,** de primeira qualidade, sem recheio ou quebrados. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, soro de leite em pó, vitaminas, fermentos químicos e aromatizantes. Não poderá conter gordura trans e glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Deverá	PCT (350G)	900

	ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente, com peso líquido de 350 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.		
14.	**Biscoito:** **Apresentação:** Quadrado **Sabor:** Cream Cracker **Características** Adicionais: Sem Recheio **Classificação:** Salgado **Aplicação:** Alimentação Humana **Biscoito salgado, tipo cream cracker,** de primeira qualidade, sem recheio ou quebrados. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Não poderá conter gordura trans e glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 350 g. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.	PCT (350G)	900
15.	**Biscoito:** **Sabor:** Maizena **Tipo:** Bolacha **Ingredientes:** Sem Gorduras Trans **Características Adicionais:** Sem Lactose **Biscoito doce, tipo maizena,** sem lactose, de primeira qualidade, sem recheio ou quebrados. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, creme vegetal, açúcar, amido, açúcar invertido, bicarbonato de sódio, sal, bicarbonato de amônia, estabilizante lecitina de soja, corante caramelo e aromatizante. Não poderá conter gordura trans, glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 350 g. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca 3 de maio.	PCT (350G)	70
16.	**Biscoito:** **Apresentação:** Redondo **Sabor:** Leite **Classificação:** Doce **Características Adicionais:** Sem Recheio	PCT (350G)	900

	Tipo: Rosquinha **Aplicação:** Alimentação Humana; **Biscoito doce, tipo rosquinha,** sabores variados (coco, chocolate e leite), embalagem de 350g, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem recheio, sem quebrados. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e marca do fabricante. O produto não pode conter gordura trans industrializada, glutamato monossódico ou sais sódicos. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega conforme a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.		
17.	**Biscoito:** **Sabor:** Salgado **Tipo:** Cream Cracker **Características Adicionais:** Integral e Sem Recheio **Biscoito salgado, tipo cream cracker,** integral, de primeira qualidade, sem recheio ou quebrados. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico e emulsificante lecitina de soja. Não poderá conter gordura trans e glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 350 g. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.	PCT (350G)	40
18.	**Biscoito:** **Sabor:** Salgado **Tipo:** Bolacha **Ingredientes:** Arroz Integral, Sal **Características Adicionais:** Sem Recheio **Biscoito de arroz integral,** sem glúten**,** sem gordura trans, indicado para pessoas com necessidades alimentares especiais. Nos ingredientes só poderá conter: arroz integral e sal. O produto deverá ser embalado em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 150 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Camil.	PCT (150G)	40
19.	**Bolo Alimentício :** **Sabor:** Variado **Tipo:** Sem Recheio **Prazo Validade:** 48 Horas **Bolo alimentício,** simples, de sabores diversos (laranja ou cenoura), sem recheio e sem cobertura, massa caseira,redondo, pronto para consumo, com aparência de massa macia e aerada. O produto deverá ser composto apenas por farinha de trigo, óleo, açúcar e ovos, não deverá conter corante, aromatizante ou gordura	UND (1KG)	600

	trans, embalados individualmente em embalagem padronizada, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) dias, a contar da data de entrega. O bolo deverá ser produzido de forma artesanal, com os cuidados higiênicos sanitários, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção caseira. Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. Especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).		
20.	**Cacau :** **Apresentação:** Pó **Prazo Validade Mínimo:** 12 Meses **Cacau em pó, 100% cacau.** O produto deverá conter na sua composição apenas: cacau em pó. Não poderá conter adição de outros ingredientes. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente, com peso líquido de 200 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Garoto.	UND (200G)	110
21.	**Carne Bovina In Natura :** **Tipo Corte:** Patinho **Apresentação:** Peça Inteira **Estado de Conservação:** Congelado (A) **Carne bovina, do tipo patinho,** peça congelada, sem osso, de primeira qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Deverá estar livre de sinais de descongelamento, excesso de gordura, água ou cartilagem, sem apresentar coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, sem odores fortes e isenta de parasitas, sujeiras, larvas ou quaisquer substâncias contaminantes. A carne deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. O produto deverá ser acondicionado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, atóxica, transparente, não violada e resistente, com peças de peso líquido de 1 kg a 3 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Prazo de validade, máximo, de 3 (três) meses, a contar da data de empacotamento e recebimento, deverá ser transportada em veículos isotérmicos de acordo com asnormas técnicas da ANVISA.	KG	2.300
22.	**Carne Bovina In Natura :** **Tipo Corte:** Acém	KG	2.600

	Apresentação: Moída **Estado de Conservação:** Congelado (A) **Carne moída bovina, do tipo acém,** congelada, proveniente de animais, sem osso, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Deverá estar livre de sinais de descongelamento, excesso de gordura, água ou cartilagem, sem apresentar coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, sem odores fortes e isenta de parasitas, sujeiras, larvas ou quaisquer substâncias contaminantes. A carne deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. O produto deverá ser acondicionado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, atóxica, transparente, não violada e resistente, com peças de peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Prazo de validade, máximo, de 3 (três) meses, a contar da data de empacotamento e entrega, deverá ser transportada em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
23.	**Carne Bovina In Natura :** **Tipo Corte:** Músculo Traseiro **Apresentação:** Peça Inteira **Processamento:** Sem osso **Estado de Conservação:** Congelado (A) **Carne bovina, do tipo músculo**, peça congelada, sem osso, de qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelhovivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Deverá estar livre de sinais de descongelamento, excesso de gordura, água ou cartilagem, sem apresentar coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, sem odores fortes e isenta de parasitas, sujeiras, larvas ou quaisquer substâncias contaminantes. A carne deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. O produto deverá ser acondicionado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, atóxica, transparente, não violada e resistente, com peças de peso líquido de 1 kg a 3 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Prazo de validade, máximo, de 3 (três) meses, a contar da data de empacotamento e entrega, deverá ser transportada em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	KG	2.000
24.	**Carne De Ave In Natura :** **Tipo Animal:** Frango **Tipo Corte:** Filé De Peito **Apresentação:** Fatiado	KG	3.500

	Estado de Conservação: Congelado(A) **Processamento:** Sem Pele, Sem Osso **Filé de frango,** sem osso, sem pele, de primeira qualidade, congelado, apresentando coloração normal e uniforme, ausência de bolores e limo na superfície. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1 kg a 2 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).		
25.	**Condimento :** **Tipo: Açafrão** **Apresentação: Pó** **Açafrão,** em pó fino, coloração amarela intensa, sabor e cheiro característicos do alimento. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 50 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.	PCT (50G)	180
26.	**Condimento :** **Tipo:** Coentro **Apresentação:** Natural **Coentro**, com folhas e caules inteiros, in natura, de coloração verde uniforme, bem desenvolvidos e com aparência fresca, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	250
27.	**Condimento :** **Tipo:** Cebolinha **Apresentação:** Natural **Cebolinha**, com folhas inteiras, in natura, frescas e de coloração verde uniforme, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	250
28.	**Condimento :** **Tipo:** Louro **Apresentação:** Folha **Louro**, em folha, produto desidratado, deve ser constituído de talos e folhas sãs,	PCT (4 G)	60

	limpas e secas, com coloração verde pardacenta, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 4 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.		
29.	**Condimento:** **Tipo:** Orégano **Apresentação:** Desidratado **Orégano desidratado,** constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacenta. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 10 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	PCT (10G)	120
30.	**Condimento :** **Tipo:** Páprica Doce **Apresentação:** Pó **Páprica doce,** em pó fino, coloração avermelhada, sabor e cheiro característicos do alimento. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 50 g. Sem adição de sal, pimenta e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.	PCT (50G)	200
31.	**Condimento :** **Tipo:** Pimenta De Cheiro **Apresentação:** Natural **Pimenta de cheiro,** in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	210
32.	**Condimento :** **Tipo:** Urucum **Apresentação:** Pó **Colorífico em pó,** de boa qualidade, a base natural de urucum, deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Não deverá ter adição de sal, açúcar ou outros ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem	UDN (100G)	900

	resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 100 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).		
33.	**Condimento :** **Tipo:** Alho **Apresentação:** Natural **Adicional:** Cabeça **Alho**, de primeira qualidade, bulbo in natura, bulbilhos graúdos, de origem nacional, intacto e firme, sem lesões, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, livre de resíduos, com cor característica, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem transparente e atóxica. Especificações conforme as orientações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	KG	300
34.	**Embutido :** **Tipo:** Linguiça Calabresa **Tamanho:** Grossa **Tipo Preparação:** Defumada **Estado De Conservação:** Congelado(A) **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. Deverá ser 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. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base nos normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	KG	100
35.	**Farinha De Mandioca :** **Grupo:** Seca **Subgrupo:** Branca Torrada **Classe:** Fina **Aspecto Físico:** Tipo 1 **Acidez:** Baixa Acidez **Farinha de mandioca,** grupo seca, sem glúten, subgrupo fina, de boa qualidade. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, isentas do radical cianeto, matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre da umidade e fragmentos estranhos. Deverá estar acondicionada em embalagem fechada e atóxica, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	400
36.	**Farinha De Milho :**	UND	1.700

	Grão: Amarelo **Tipo:** Flocada **Apresentação:** Pré-Cozida **Característica Adicional:** Transgênico **Ingrediente Adicional:** Fortificada com Ferro e Ácido Fólico **Flocos de milho, tipo flocão**, alimento obtido a partir de grãos de milho, desgerminados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas, obedecidas às boas práticas de manufatura. Deverá apresentar-se em flocos grandes, amarelos, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados,resistentes e com peso líquido de 500 g. Deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico. O produto não poderá conter glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	(500G)	
37.	**Farinha De Trigo :** **Grupo:** Doméstico **Tipo:** Tipo 1, Especial **Ingrediente Adicional:** Com Fermento, Fortificada Com Ferro e Ácido Fólico **Farinha de trigo com fermento,** tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, especial e de boa qualidade. Deverá estar acondicionada em embalagem transparente, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, odor e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 4 (quatro) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), Portaria n.º 354/96 da ANVISA e Portaria n.º 74/94 do MS/SNVS.	KG	250
38.	**Farinha De Trigo:** **Grupo:** Doméstico **Tipo:** Tipo 1, Especial **Ingrediente Adicional**: Fortificada Com Ferro e Ácido Fólico; **Farinha de trigo**, sem fermento, tipo 1, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Deverá ser isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), Portaria n.º 354/96 da ANVISA e Portaria n.º 74/94 do MS/SNVS..	KG	250
39.	**Fruta :** **Tipo:** Abacaxi Pérola **Apresentação:** Natural **Abacaxi pérola,** de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a	KG	900

	manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.		
40.	**Fruta :** **Tipo:** Banana Pacovan **Apresentação:** Natural **Banana,** tipo pacovan ou prata, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	2.500
41.	**Fruta :** **Tipo:** Goiaba Vermelha **Apresentação:** Natural **Goiaba,** in natura, de primeira qualidade, inteiras, firmes e com brilho, casca integra e sem manchas, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	900
42.	**Fruta :** **Tipo:** Laranja Lima **Apresentação:** Natural **Laranja,** de primeira qualidade, in natura, casca lisa, polpa firme e intacta, de coloração e tamanhos uniformes, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	1.200
43.	**Fruta :** **Tipo:** Maçã Red/Maçã Argentina **Apresentação:** Natural **Maçã argentina,** in natura, de primeira qualidade, inteiras, firmes e com brilho, casca integra e sem manchas. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danospor lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas,sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfícieexterna. O produto deverá ser transportado conforme	KG	1.200

	asnormas técnicas da ANVISA, com as especificaçõesestabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacionalde Normas e Padrões para Alimentos.		
44.	**Fruta :** **Tipo:** Mamão Formosa **Apresentação:** Natural **Mamão formosa,** de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	1.400
45.	**Fruta :** **Tipo:** Manga Palmer **Apresentação:** Natural **Manga,** tipo espada ou palmer, de primeira qualidade, in natura, graúda, casca integra, sem manchas, sem rupturas e pancadas na casca, de tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	1.200
46.	**Fruta:** **Tipo:** Melancia Vermelha **Apresentação:** Natural **Melancia,** redonda, bem desenvolvida, de primeira qualidade, in natura, de tamanho uniforme (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação quepermita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com asespecificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimento.	KG	2.000
47.	**Fruta :** **Tipo:** Melão Amarelo **Apresentação:** Natural **Melão amarelo,** in natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, tamanhos uniformes (médio a grande), casca integra e sem manchas. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da	KG	1.800

	Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.		
48.	**Fruta :** **Tipo:** Tangerina/Bergamota **Apresentação**: Natural **Tangerina**, in natura, casca lisa, polpa firme e intacta, de coloração e tamanhos uniformes, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve teratingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	600
49.	**Legume em Conserva :** **Tipo:** Milho Verde **Milho verde em conserva,** inteiro, pode conter apenas, milho, água e sal, sem conservantes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Deverá estar acondicionado em embalagem fechada hermeticamente, com peso líquido drenado de 170 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Bonare.	PCT (170G)	240
50.	**Legume In Natura :** **Tipo:** Abóbora Cabotiá/Japonesa **Abóbora de leite ou cabotiá,** madura, de qualidade, in natura, inteira, com polpa firme e intacta, primeira de tamanhos uniformes (médio a grande). Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	300
51.	**Legume In Natura :** **Tipo:** Batata Doce **Batata doce,** in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e intacta, sem rama, fresca, tamanhouniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos doalimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximode tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação quepermita suportar a manipulação, sem sujidades ou corposestranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta departes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida àsuperfície externa. O produto deverá ser transportadoconforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	450

52.	**Legume In Natura :** **Tipo:** Batata Inglesa **Batata inglesa,** in natura, de primeira qualidade, com odor, sabor e cor característicos da espécie, inteiras, graúdas, firmes e com brilho. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 daComissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	800
53.	**Legume In Natura :** **Tipo:** Beterraba **Beterraba,** in natura, tamanho médio, produtos limpos, de primeira qualidade, intacta e firme, sem defeitos, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	70
54.	**Legume In Natura :** **Tipo:** Cenoura **Cenoura,** in natura, limpa, de primeira qualidade, graúdas, lisa, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado confome as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	1.200
55.	**Legume In Natura :** **Tipo:** Chuchu Verde **Chuchu,** in natura, tamanho médio, de primeira qualidade, intacto, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	300
56.	**Legume In Natura :** **Tipo:** Cebola Branca **Cebola branca,** in natura, de tamanho médio, limpa, de primeira qualidade, com casca protetora, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	900
57.	**Legume In Natura :** **Tipo:** Mandioca/Aipim **Mandioca,** de primeira qualidade, in natura, com casca, tamanho uniforme, bem	KG	310

	desenvolvida, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.		
58.	**Legume In Natura :** **Tipo:** Tomate Italiano **Tomate,** de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, coloração e tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	1.000
59.	**Legume In Natura :** **Tipo:** Pimentão Verde **Pimentão,** in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	150
60.	**Leguminosa :** **Variedade:** Feijão Preto **Tipo:** Tipo 1 **Feijão preto,** tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de 15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional deNormas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	250
61.	**Leguminosa :** **Variedade:** Feijão Carioca **Tipo:** Tipo 1 **Feijão carioca,** tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de 15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, ata de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da	KG	350

	data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).		
62.	**Leguminosa :** **Variedade:** Feijão de corda **Tipo:** Tipo 1 **Feijão de corda,** tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de 15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	350
63.	**Leite Em Pó :** **Origem:** De Vaca **Teor Gordura:** Integral **Solubilidade:** Instantâneo **Leite de vaca em pó integral,** instantâneo, deverá ser obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem aditivos químicos, corantes, estabilizantes ou substâncias artificiais. O produto deverá apresentar cor branca amarelada, boa solubilidade, sabor e odor agradáveis, sem glúten e substâncias estranhas. Deve conter apenas leite integral como ingrediente, não sendo classificado como composto lácteo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, com peso líquido de 200 g. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 8 (oito) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto deverá possuir Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). Qualidade do produto deverá ser igual ou superior à marca Italac.	PCT (500G)	5.500
64.	**Leite Em Pó :** **Origem:** De Vaca **Teor Gordura:** Integral **Solubilidade:** Instantâneo **Tipo de Restrição:** Zero Lactose **Leite de vaca em pó integral,** sem lactose, instantâneo, deverá ser obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem aditivos químicos, corantes ou estabilizantes. O produto deve apresentar cor branca amarelada, boa solubilidade, sabor e odor agradáveis, sem glúten e substâncias estranhas. Deverá conter apenas leite integral e enzima lactase como ingrediente, não sendo classificado como composto lácteo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, com peso líquido de 400g. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 8 (oito) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seguindo as	PCT (300G)	90

	portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto deverá possuir Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). Qualidade do produto deverá ser igual ou superior à marca CCGL.		
65.	**Leite Fluído :** **Origem:** De Vaca **Tipo:** A **Teor Gordura:** Integral **Processamento:** UHT **Tipo de Restrição:** Zero Lactose **Leite UHT, sem lactose,** integral ou semidesnatado, longa vida, para dietas com restrições de lactose, aspecto líquido, cor branca, cheiro e sabor característicos do produto, submetido a altas temperaturas durante o seu processo de fabricação, porém com a preservação de seus nutrientes. Ausência total de bactérias e antibióticos e não deve apresentar adição de água. Deverá conter apenas leite integral, enzima lactase e estabilizantes, não sendo classificado como composto lácteo. Aembalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, com peso líquido de 1 L. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto deverá possuir Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). Qualidade do produto deverá ser igual ou superior à marca Piracanjuba ou Italac.	UND (L)	100
66.	**Leite Soja :** **Aspecto Físico:** Pó **Composição:** Sacarose, Vitaminas e Sais Minerais **Sabor:** Natural **Uso:** Oral **Aplicação:** Intolerância à Lactose, Doenças Celíacas e Diarreia **Características Adicionais:** Sem Lactose e Glúten **Leite de soja, extrato solúvel,** em pó, elaborado a partir de soja desidratada e moída, sem lactose. Devendo ter boa solubilidade. Podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Deverá ser acondicionado em embalagem adequada, com peso líquido de 300 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base nos normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	UND (300G)	100
67.	**Macarrão :** **Teor de Umidade:** Massa Seca **Base da Massa:** De Farinha De Trigo **Apresentação:** Espaguete **Macarrão tipo espaguete,** sem ovos, massa à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente	PCT (400G)	2.200

	os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).		
68.	**Macarrão :** **Teor de Umidade:** Massa Seca **Base da Massa:** De Farinha De Trigo **Apresentação:** Parafuso **Macarrão tipo parafuso,** à base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	PCT (400G)	1.200
69.	**Macarrão :** **Teor de Umidade:** Massa Seca **Base da Massa:** De Farinha De Trigo **Tipo:** Integral **Apresentação:** Espaguete **Macarrão integral,** tipo espaguete, sem ovos, massa à base de sêmola integral de trigo ou farinha de arroz integral, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Galo	PCT (400G)	70
70.	**Macarrão :** **Teor de Umidade:** Massa Seca **Base da Massa:** De Arroz **Apresentação:** Penne **Presença De Glúten:** Não Contém Glúten **Macarrão de arroz,** sem ovos e sem glúten, tipo espaguete ou penne, a base de farinha de arroz, isento de sujidades, cor, odor e sabor próprios. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Urbano.	PCT (400G)	70
71.	**Condimento :** **Tipo:** Manjericão **Apresentação:** Desidratado **Manjericão desidratado,** constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde. Acondicionado em embalagem plástica adequada,	PCT (10G)	120

	com peso líquido de 10 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos(CNNPA).		
72.	**Manteiga :** **Tipo:** Primeira Qualidade **Composição:** Com Sal **Tipo Restrição:** Zero Lactose **Manteiga sem lactose,** obtida do creme de leite ou creme de soro, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica de 200 g, embalagem limpa e de plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data e validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) meses, a contar da data de entrega.	UND (200G)	50
73.	**Manteiga :** **Tipo:** De Garrafa **Composição:** Com Sal **Manteiga da terra,** de garrafa, natural, produto líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite (nata) padronizada mediante processo tecnologicamente adequado, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica de 500 ml, embalagem limpa e de plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega.	UND (50OML)	200
74.	**Margarina com sal**: **Tipo:** Recipiente Plástico **Composição:** com Sal **Tratamento:** Clarificada; **Margarina com sal**, de primeira qualidade, com teor mínimo de 60% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote,. Embalagem plástica de 500 g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido. Qualidade igual ou superior à marca Primor.	UND (500G)	120
75.	**Massa de Tomate :** **Tipo:** Extrato Concentrado **Composição:** Tradicional **Apresentação:** Creme **Extrato de tomate,** produto resultante da concentração da polpa de frutos	UND (300G)	600

	maduros do tomateiro, sãos. Nos ingredientes deverá conter apenas: tomate e água, sem adição de açúcar, glutamato monossódico ou sais sódicos. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Deverá estar acondicionado em embalagem fechada hermeticamente, com peso líquido de 300 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superiorà marca Bonare.		
76.	**Milho :** **Tipo:** Grão **Aplicação:** Mungunzá (Canjica) **Milho para mungunzá,** classe amarela, tipo 1, seco, processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, odor e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico de polipropileno, transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conformea Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	PCT (500G)	150
77.	**Óleo Vegetal :** **Matéria-Prima:** Soja **Tipo:** Degomado **Óleo vegetal de soja,** comestível, extrato refinado, sem colesterol, isento de ranço, de boa qualidade. A embalagem ser garrafa plástica, 900 ml, embalagem limpa e de plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	UND (900ML)	350
78.	**Ovo :** **Origem:** Galinha **Grupo:** Vermelho **Classe:** A **Tipo:** Médio **Ovos de galinha,** tamanho padrão (médio), de primeira qualidade, com boa aparência, sem manchas, isento de sujidades, fungos ou substâncias tóxicas, apresentando a casca íntegra, sem rachaduras, áspera, fosca, com cor, cheiro easpecto característicos do alimento. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 30 unidades). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de no máximo (20) vinte, a contar da data de empacotamento e entrega.	BDJ (30UND)	500

79.	**Pão :** **Base:** De Farinha de Trigo Refinada **Tipo:** Francês/Branco/De Sal **Pão, tipo francês,** tamanho médio, alongado, macio, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter adição de conservantes, gordura hidrogenada, trans ou açúcar. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo devalidade de 48h após a produção e peso líquido de 50 g.	KG	1.700
80.	**Pão, tipo cachorro quente**, tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter adição de conservantes, gordura hidrogenada, trans ou açúcar. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de 48h após a produção e peso líquido de 50 g.	UND (50G)	17.000
81.	**Pão, tipo carteira,** tamanho médio, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter adição de conservantes, gordura hidrogenada, trans ou açúcar. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de 48h após a produção e peso líquido de 50 g.	UND (50G)	11.000
82.	**Polpa De Fruta :** **Tipo:** Manga **Apresentação:** Congelada **Polpa de fruta, sabor manga,** congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da AgênciaNacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	KG	1.700
83.	**Polpa De Fruta :** **Tipo:** Acerola **Apresentação:** Congelada **Polpa de fruta, sabor acerola,** congelada, composto líquidoextraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas,por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá seracondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta decontaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico,constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazode validade, informações nutricionais, marca do fabricante en.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	KG	1.700
84.	**Polpa De Fruta :**	KG	1.700

	Tipo: Cajá **Apresentação:** Congelada **Polpa de fruta, sabor cajá,** congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).		
85.	**Polpa De Fruta :** **Tipo:** Caju **Apresentação:** Congelada **Polpa de fruta, sabor caju,** congelada, composto líquidoextraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas,por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá seracondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta decontaminação. A embalagem deverá atender às normas derotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico,constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazode validade, informações nutricionais, marca do fabricante en.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimentodeve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data deentrega. Especificações conforme os normativos da AgênciaNacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	KG	1.700
86.	**Polpa De Fruta :** **Tipo: Goiaba Vermelha** **Apresentação: Congelada** **Polpa de fruta, sabor goiaba,** congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	KG	1.700
87.	**Queijo :** **Origem:** De Vaca **Variedade:** Muçarela **Apresentação:** Peça **Queijo, tipo muçarela,** baixo percentual de gordura, peça, fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do	KG	90

	Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 1 (um) mês, a contar da data de entrega.		
88.	**Queijo :** **Origem:** De Vaca **Variedade:** Coalho **Tipo:** Fresco **Apresentação:** Peça **Queijo, tipo coalho,** baixo percentual de gordura, fabricado à base de leite de vaca, peça, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 1 (um) mês, a contar da data de entrega..	KG	90
89.	**Sal :** **Tipo:** Refinado **Aplicação:** Alimentícia **Teor Máximo** Sódio: 390 mg/g **Aditivos:** Iodato De Potássio e Antiumectante Ferrossionetode **Sal refinado iodado,** cristais brancos com granulação uniforme, não pegajoso ou empedrado, devendo ter sabor salino, ser constituído de cloreto de sódio e adicionado iodeto de potássio. Deverá ser acondicionado em saco polietileno transparente fechado hermeticamente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	300
90.	**Fruta :** **Tipo 1:** Uva Crimson **Apresentação:** Natural **Adicional:** Sem Semente **Uva roxa, sem sementes,** de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	250
91.	**Verdura In Natura :** **Tipo:** Alface Crespa **Alface tipo crespa,** fresca, íntegra, de primeira qualidade, intacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações ou cortes, de tamanho e coloração	KG	70

	uniformes, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.		
92.	**Verdura In Natura :** **Tipo:** Repolho Branco/Verde **Repolho branco,** cabeças fechadas, de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, sem manchas, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	100
93.	**Vinagre :** **Matéria-Prima:** Álcool Cana-De-Açúcar **Tipo:** Neutro **Acidez:** 4,20 PER **Aspecto Físico:** Líquido **Aspecto Visual:** Límpido e Sem Depósitos; **Vinagre,** de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade, rotulagem adequada com as informações do produto e ingredientes. Não pode conter glutamato monossódico ou sais monossódicos. Conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	GARRAFA (500ML)	150

3 DAS ESPECIFICAÇÕES E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

3.1.1 Entregar os produtos conforme o cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, a qual formulará periodicamente, tendo o proponente o prazo máximo de 3 (três) dias utéis a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das unidades de Ensino requisitantes;

3.1.2 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico- químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF);

3.1.3 Só serão aceitos o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo e na discriminação dos itens: identificação do produto, embalagem original e intacta, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, nome do fabricante, registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF), quando couber.

4 DA ENTREGA DOS PRODUTOS, LOCAL E PERIODICIDADE

4.1.1 Os produtos deverão ser entregues nas Escolas Municipais, conforme o quadro abaixo. A Secretaria de Educação irá informar o local para entrega de cada solicitação;

QUADRO 1

LOCAL	ENDEREÇO
Escola Municipal Augusta Leopoldina do Monte	Rua Tiburcio Rodrigues Torres, nº 47, Centro, Francisco Dantas, Rio Grande do Norte. CEP: 59902-000
Creche Branca de Neve	Rua Francisco Dantas Neto, nº 142, Centro, Francisco Dantas, Rio Grande do Norte. CEP: 59902-000
Creche chapeuzinho vermelho/Unidade XVI Elvira Dantas Meireles	Sítio Jacu, S/N -Zona Rural Francisco Dantas, Rio Grande do Norte. CEP: 59902-000

4.1.2 A Secretaria de Educação, fornecerá o cronograma de entrega semanal e mensal, que deverá ser assinada em conjunto com o nutricionista, a qual deverá identificar através do carimbo e assinatura;

4.1.3 Os produtos deverão ser entregues obedecendo à seguinte periodicidade:

4.1.4 As frutas, legumes e verduras deveram ser entregues semanalmente, preferencialmente, nas segundas-feiras ou terças-feiras.

4.1.5 Os derivados lácteos, refrigerados, carnes e derivados congelados e não perecíveis deveram ser entregues quinzenalmente ou mensalmente (de acordo com a solicitação e cronograma do nutricionista);

4.1.6 Pães e produtos de panificação deveram ser entregues semanalmente, conforme cronograma do nutricionista.

4.1.7 Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

5 AMOSTRA FÍSICA

5.1.1 Havendo aceito da proposta quanso do valor, o interessado classicado provissoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra física , que terá data, local e hórario de sua realização devidamente divulgados no chat para que todos tenham acesso a essa informação , cuja presenã será facultada a todos, incluindo os demais fornecedores interessados;

5.1.2 AS amostas físicas deverão ser entregues no endereço sa Secretaria Municipal de Educação (COLOCAR ENDEREÇO, em até 24 (vinte e quatro hotas) úteis após solicitada. O dia e o hórario limite será discriminado em sessão pública, via sistema de realização da pública intermédio de pregão Eletrônico, para entendimento de todos os participantes;

5.1.3 As análises serão comunicadas (dia e hórario) indicado no sistema de realização sa sessão pública, por intermédio de pregão eletrônico, para entendimento de todos os participantes. A avaliação dos itens será feita conforme a ordem do recebimento das amostras;

5.1.4 A análise das amostras será realizada pela Nutricionista do PNAE, lotada na Secretaria Municipal de Educação, que emitirá o paracer técnico no prazo de 12h úteis .

5.1.5 Todas as amostras físicas, deverão ser entregues nas mesmas condições descristas nas especificações de cada item, referente a marca licitada, gramatura, rotulagem, informações nutricionais e forma de entrega (Congelada, refrigerada ou In natura);

PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO DANTAS - RN
Fls._____

5.1.6 A amostras serão submetidas à analise sensorial para avaliação das características organoléticas e o atendimento aos requisitos de controle de qualidade;

5.1.7 Para efeito da análise sensorial, serão considerados os seguintes aspectos: cor, sabor, aroma e consistência. Além disso, será analisado o rendimento dos itens que serão submetidos ao teste de cocção, análise de embalagem, informe nutricional e rotulagem, validade, carimbos e selos dos itens descritos no subitem 5.14.16 des Termo;

5.1.8 Será solicitada a amostra física de 44 (quarenta quatro) itens, relacionados a seguir:
5.1.8. 1 1- Açúcar
5.1.8. 2 2- Adoçante dietético liquido;
5.1.8. 3 5- Arroz branco;
5.1.8. 4 6- Arroz parboilizado;
5.1.8. 5 7- Arroz parboilizado integral;
5.1.8. 6 10- Bebida láctea;
5.1.8. 7 11- Iogurte parcialmente desnatado, com polpa de morango;
5.1.8. 8 12- Iogurte zero lactose;
5.1.8. 9 14- Biscoito doce, tipo cream cacker;
5.1.8. 10 17- Biscoito doce, tipo cream cacker integral;
5.1.8. 11 15- Biscoito doce, tipo maizena, sem lactose;
5.1.8. 12 18- Biscoito de arroz integral;
5.1.8. 13 19- Bolo alimentícios;
5.1.8. 14 20- Cacau em pó, 100% cacau;
5.1.8. 15 21- Carne Bovina, tipo patinho;
5.1.8. 16 22- Carne moída Bovina, tipo acém;
5.1.8. 17 23- Carne Bovina, tipo músculo;
5.1.8. 18 24- Filé de Frango;
5.1.8. 19 34- Linguiça defumada, tipo calabresa;
5.1.8. 20 35- Farinha de mandioca;
5.1.8. 21 49- Milho verde em conserva;
5.1.8. 22 60- Feijão preto;
5.1.8. 23 61- Feijão Carioca;
5.1.8. 24 62- Feijão Corda;
5.1.8. 25 63- Leite de vaca em pó integral;
5.1.8. 26 64- Leite de vaca em pó integral, sem lactose;
5.1.8. 27 65- Leite UHT, sem lactose;
5.1.8. 28 66- Leite de soja;;
5.1.8. 29 69- Macarrão integral, tipo espaguete;
5.1.8. 30 70- Macarrão de arroz;
5.1.8. 31 72- Manteiga sem lactose;
5.1.8. 32 73- Manteiga da terra;
5.1.8. 33 75- Extrato de tomate;
5.1.8. 34 78- Ovos de galinha;
5.1.8. 35 79- Pão, tipo fracês;
5.1.8. 36 80- Pão, tipo cachorro quente;
5.1.8. 37 81- Pão, tipo carteira;
5.1.8. 38 82- Polpa de fruta, sabor manga;
5.1.8. 39 83- Polpa de fruta, sabor acerola;
5.1.8. 40 84- Polpa de fruta, sabor cajá;
5.1.8. 41 85- Polpa de fruta, sabor cajú;
5.1.8. 42 86- Polpa de fruta, sabor goiaba;
5.1.8. 43 87- Queijo, tipo muçarela;

5.1.8. 44 88- Queijo, tipo coalho;

6 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1.1 Os produtos deverão ser entregues nas Escolas Municipais de Francisco Dantas, que haverá responsável pela conferência dos gêneros no ato do recebimento, que informará à Secretaria Municipal de Educação e Nutricionista;

6.1.2 Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú especifico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos;

6.1.3 Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega;

6.1.4 Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrútis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico;

6.1.5 Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (máscaras, camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega;

6.1.6 Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

Francisco Dantas, Rio Grande do Norte, janeiro de 2025.

Apolônia Raiara de Freitas Teixeira

Nutricionista da Educação CRN nº – 13596

Camila Rafaela Pereira de Souza

Secretária Municipal de Educação Portaria nº – 007/2025 GP/PMP

ANEXO II- ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Unidade Requisitante: Secretaria Municipal de Educação do Município de Francisco Dantas/RN.

Este documento tem por objetivo concretizar os estudos técnicos preliminares visando subsidiar a aquisição de gêneros alimentícios para Merenda Escolar, com intuito de atender a demanda de diversas Secretaria Municipal de Educação deste Município, identificando e analisando os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda - DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

Tal estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para atendimento às disposições do art. 7°, da Instrução Normativa ME/SEDGGD/SG n.º 40, de 22 de maio de 2020.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Com o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, na Lei nº 10.172, de 09 de janeiro de 2001, na medida provisória nº2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006 e nº 32, de 10 de agosto de 2006 e lei nº11.947 de 16 de junho de 2009, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educandos, garantindo-lhes alimentação saudável de qualidade e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde. Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuito, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio harmônico**, diversificado e regionalizado**, pelo período já estabelecido em documento anexo a esse DFD.

A futura aquisição de gêneros alimentícios por meio de formação de Registro de Preços é necessária pois o estoque está em baixa, e já necessitando de um novo processo licitatório para celebração de novos contratos. Os gêneros aqui elencados foram selecionados pelo Órgão Ordenador de despesa, uma vez que, para o contínuo andamento das rotinas administrativas nos setores vinculados, e também em relação a atendimentos de usuários (crianças, adolescentes) e os demais visitantes (autoridades, visitantes, comunidades e etc), tais objetos comuns precisam estarem disponíveis, conforme o aumento da demanda nesses setores

A contratação dos materiais, objeto da presente solicitação, permitirá garantir um local adequado para o preparo das refeições destinadas aos alunos, proporcionando uma alimentação de qualidade, possibilitando condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

3. ÁREA REQUISITANTE:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O licitante deverá comprovar, por meio de atestado(s) de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que tenha executado contrato(s) de serviços continuados em quantidades compatíveis com o pleiteado neste certame.

A contratada deverá disponibilizar os equipamentos durante toda a vigência do contrato, e quando necessária sua substituição em função do período de garantia.

O licitante deverá apresentar junto aos demais documentos de habilitação Declaração de que possui os documentos infra relacionados ou de que reunirá condições de apresentá-los no momento da assinatura do contrato:

1. Declaração de que indicará preposto do serviço ou região a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato, em cumprimento ao disposto no item 10.6, “a”, do anexo VII da IN SLTI/MP nº 05/2017.
2. Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 5/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade).
3. Documento comprobatórios de que possui compromisso com a sustentabilidade ambiental, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01/2010, assinada pelo representante legal da empresa.
4. Previsão de Conta Vinculada e/ou Pagamento pelo Fato Gerador, se for o caso, de acordo com a IN nº 05 /2017 – MPOG.

O contrato terá vigência é de 12 (doze) meses contados do(a) assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133/2021., a contar da data da assinatura do respectivo termo, podendo ser prorrogado, na forma do art. 124 da Lei nº 14.133/2021 e alterações posteriores, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

A contratação enquadra-se como bens comuns, vez que suas especificações no mercado são usuais, ou seja, rotineiramente (habitualmente) utilizadas para a sua caracterização, na medida em

PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO DANTAS - RN
Fls._____

que os fornecedores ou prestadores de serviços estão acostumados a tratar, não sendo, portanto algo incomum, pois se enquadram na classificação nos termos do parágrafo X, do art. 6°, da Lei 14.133, de 2021.

Os mecanismos para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro são os descritos abaixo:

	Reajuste	**Reequlíbrio**
Finalidade	Retratar a variação efetiva do custo de produção	Recomposição de preços ou revisão
Critério	Aplicação de índices gerais, setoriais ou que reflitam oscustos de produção (INCC, INPC, IGP-M, Col.35 da FGV para obras, etc.);	Avaliação da comprovação do aumento dos preços e impacto global conforme variação do mercado.
Periodicidade	Anual	No momento em que ocorrer fato que desequilibre contrato
Aplicabilidade	Contratos com prazo de vigência igual ou superior a 12 meses	Qualquer contrato
Data base inicial	A data prevista para apresentação da proposta ou do orçamento a que a proposta se referir	não há
Fundamento	Art. 6°, inciso LVIII e Art. 124, 125 e 126 da lei 14.133/21	Art. 124, 125 e 126 da Lei 14.133/21

O reequilíbrio deve ser utilizado APENAS para recompor as condições iniciais do contrato e não para corrigir os erros de uma proposta mal formulada. A contratada deve sempre ter em mente que a Administração Pública obedece a lei, portanto, todas as decisões devem ser motivadas formalmente. Isso significa dizer que elas devem ser acompanhadas dos termos legais que autorizam tomar determinada decisão, sendo assim em caso de pedido para manutenção financeira o pedido será remetido à Procuradoria antecipadamente, para averiguação de todas as condicionantes, sendo importante salientar que o valor reajustado/reequilibrado não terá efeito retroativo, caso já tenha sido efetuado pagamento.

"Notas fiscais de fornecedores da contratada são insuficientes, por si sós, para caracterizar qualquer uma das hipóteses legais para o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato (fatos imprevisíveis ou previsíveis, mas de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução ou, ainda, caso de força maior, caso fortuito ou fato de príncipe) , que deve estar demonstrada por meio da quantificação dos efeitos que extrapolaram as condições normais de execução e prejudicaram o equilíbrio global do contrato." Acórdão: 7249/2016 – Segunda Câmara. Data da sessão: 14/06/2016.

Para efeito de reajuste contratual será considerado o critério abaixo:

a) O índice de reajuste será o Índice Nacional de Custo da Construção Civil - INCC, da coluna 35, da Fundação Getúlio Vargas, publicada na revista Conjuntura Econômica;

b) A data base adotada será MÊS/ANO

c) Para o cálculo do reajustamento será utilizada a seguinte fórmula:R = V x (I – Io)/ Io = onde:

R - Valor do reajustamento calculado;

V - Valor contratual dos serviços a serem reajustados;

I - Índice (INCC) da coluna 35 da FGV, correspondente a data do reajuste (12 meses da dataIo – Índice (INCC) da coluna 35 da FGV, correspondente à data base.

O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices (em anexo).

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

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicos de: projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

5. LEVANTAMENTODE MERCADO

Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foi utilizada como parâmetros as disposições contidas no seguinte normativo: i. Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.° 73, de 5 de agosto de 2020;

O Preço foi pesquisado em sistema de cotação de preços e se encontra anexo a este processo administrativo.

O impacto orçamentário previsto para a contratação é de R$ 831.182,49(Oitocentos e trinta e um mil, cento e oitenta e dois reais e quarenta e nove centavos) com base na vasta pesquisa de preços realizada em sites de compras governamentais pormenorizada em tabela demonstrativa de preços unitários e totais.

Da metodologia aplicada à política de preços:

De acordo com a Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.° 73, de 05 de agosto de 2020, a qual dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição dos materiais em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, a pesquisa de preços:

> [...] Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:
>
> I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/painel de preços desde que as cotações se refiram a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório, observando que em muitos itens não conseguimos obter a pesquisa do Painel de Preços, por razões técnicas no acesso à referida ferramenta;
>
> II - Aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - Dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; IV - Pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

A pesquisa de preço foi realizada utilizando-se, prioritariamente, os incisos I e II, em conformidade com o § 1º do artº 5º, para obtenção do preço de referência. Foi utilizado como método para obtenção do preço estimado a média dos valores obtidos na pesquisa de preços, da qual incidiu sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o artº 5º, de acordo com o art. 6° da referida instrução normativa.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Este Estudo Técnico Preliminar visa, sobremaneira, analisar e escolher qual a solução que melhor responde às necessidades deste Município, sob os aspectos legais, técnicos, econômicos e ambientais em relação aos objetos a serem adquiridos.

Quanto aos aspectos ambientais, os materiais especificados nas listas de compras fazem parte de um processo de aquisição de produtos certificados e qualificados com selos de qualidade de acordo com as normas vigentes. Portanto as especificações contemplam além das características da matéria prima usada na confecção dos produtos, critérios para armazenagem e reciclagem. Desta forma a compra de equipamentos e moveis para o Município Francisco Dantas, integra aspectos ambientais e sociais com objetivo de gerar benefícios econômicos, reduzir impactos ao meio ambiente e à saúde humana.

A solução escolhida de Pregão Eletrônico prende-se inicialmente ao fato de se tratar de serviços comuns, ou seja, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado, tornando obrigatória para a Administração Municipal, a utilização da modalidade pregão, na forma eletrônica. Além de técnica, economicamente viável e mais apropriação, considerando a logística de reposição dos materiais.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A licitação deverá ser conforme a tabelas constantes do Documento de Formalização de Demanda apresentado em compilado realizado pela Secretaria Municipal de Educação.

8. IDENTIFICAÇÃO DA POSSIBILIDADE DE CONTRATAÇÃO ATRAVÉS DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS:

Considerando o fato de se tornar inviável operacionalmente a execução de todos os serviços de uma só vez, uma vez que a demanda é sazonal, conforme acima já explicitado; considerando que o Sistema de Registro de Preços é o conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens para contratações futuras.

Considerando que a Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021 estabeleceu em seu art. 40, inciso II, c/c Decreto Federal nº 11.462/2023, que as compras sempre que possível, deverão ser processadas por meio de Sistema de Registro de Preços. Torna-se então perfeitamente possível que a aquisição de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar para o Município de João Dias seja feita pelo Sistema de Registro de Preços.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Após envio dos orçamentos, o critério para julgamento será o de menor valor total por item, englobando todas as despesas de transporte, instalação, limpeza, taxas e impostos diretos e indiretos. Este critério busca atender a eficiência e economicidade para o Município.

O Procedimento adotado deve ser a entrega parcelada do objeto em virtude de sua natureza perecível.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Elaborar cronograma com todas as atividades necessárias à adequação do ambiente da organização para que a contratação surta seus efeitos e com os responsáveis por esses ajustes nos diversos setores.

11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Aquisição de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar para o Município de Francisco Dantas, está alinhada ao Planejamento 2025, sobretudo no tocante aos seguintes objetivos estratégicos:

Garantir a infraestrutura apropriada às atividades dos órgãos municipais, que se refere à manutenção do patrimônio material, com o intuito de prolongar a vida útil de equipamentos e conservar a estrutura física, assegurando um ambiente de trabalho saudável; e

Auxiliar na realização de eventos por este município ao longo de todo ano de 2024; e

Aperfeiçoar a gestão de custos, que envolve estabelecer uma cultura de redução do desperdício de recursos públicos, de forma a assegurar o direcionamento dos gastos para as necessidades essenciais e as prioritárias.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

As especificações dos materiais a serem adquiridos, contemplam além das características da matéria prima usada na confecção dos produtos, critérios para armazenagem e reciclagem.

Dada à natureza do objeto que se pretende contratar, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a contrata atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores quanto à sua atividade. (Destinação adequada de resíduos).

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para fomentar a entrega dos produtos, A Prefeitura Municipal de Francisco Dantas deverá promover ações necessárias para o cumprimento do contrato por parte da contratante. A título de exemplo, podemos citar:

Manter vigente os outros serviços e demais contratações que guardem relação com a execução dos serviços a serem prestados nessa contratação de apoio administrativo;

No tocante a devida fiscalização de contrato, sugere-se que a Prefeitura Municipal de Francisco Dantas tome as providências necessárias para munir os futuros fiscais de informações relacionadas à plena execução deste contrato, fornecendo, se necessário, curso de capacitação específico voltado para fiscalização de contrato.

A Administração deverá proceder com a **escolha de empresa especializada** para o **fornecimento de gêneros alimentícios destinados à Merenda Escolar**, com o objetivo de suprir as necessidades do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, conforme a demanda prevista para o ano letivo de 2025.

A contratação deverá considerar o número de alunos matriculados nos seguintes programas educacionais:

- **Educação Infantil**, abrangendo:
  - Pré-Escola
  - Creche
- **Ensino Fundamental**

Deverá ser assegurado o cumprimento das diretrizes nutricionais e operacionais estabelecidas pelo PNAE, garantindo a oferta de alimentação saudável, adequada e em quantidade suficiente, respeitando a cultura alimentar local e contribuindo para o crescimento, desenvolvimento e aprendizado dos estudantes.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta equipe de planejamento declara viável e razoável esta contratação.

15. JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

Diante de toda a análise desenvolvida no presente estudo técnico preliminar, a contratação mostra-se viável em termos de disponibilidade de mercado, forma de fornecimento do objeto, competitividade do mercado, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

16. RESPONSÁVEIS REQUISITANTES

Francisco Dantas/RN, janeiro de 2025.

Camila Rafaela Pereira de Souza
Secretária Municipal de Educação Portaria nº – 007/2025 GP/PMP

Apolônia Raiara de Freitas Teixeira
Nutricionista da Educação CRN nº – 13596

PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO DANTAS - RN
Fls._____

ANEXO III – MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A) ..... E .....

O Município de Francisco Dantas/RN, com sede no(a) Rua da Matriz, 158 - Centro | Francisco Dantas | CEP: 59.902-000, na cidade de Francisco Dantas/Estado do Rio Grande do Norte, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 08.148.439/0001-78 neste ato representado(a) pelo(a) Ordenador de Despesas, Senhor José Adolfo da Silveira Neto doravante denominado **CONTRATANTE**, e o(a) ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por ..... (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº xxxxxxxxxxx, tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente *do Pregão Eletrônico n. .../...*, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de ....., nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. *O prazo de vigência da contratação é de ..... contados do(a) ....., na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.*

2.1.1. *O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.*

2.1.2. *A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.*

2.2. *O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.*

2.3. *A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.*

2.4. *O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.*

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

4.2. *É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.*

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. *O valor total da contratação é de R$..... (.....)*

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. *O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.*

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO DANTAS - RN
Fls._____
_____

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ *(DD/MM/AAAA)*.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice _____ *(indicar o índice a ser adotado),* exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

7.7. 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.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10. A Administração terá o prazo de *03 (três)*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (TRINTA) DIAS.

8.12. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.*

8.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

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

9.2. *Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;*

9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

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

9.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

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

9.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

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

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

9.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

9.18. *Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;*

9.19. *Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;*

9.20. *Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.*

9.21. *Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.*

9.22. *Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.*

10. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

10.1. *Não haverá exigência de garantia contratual da execução.*

PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO DANTAS - RN
Fls._____

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
iv. **Multa:**
1. Moratória de 1% (01. por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;
2. *Moratória de 1% (01. por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10% (dez por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.*

i. *O atraso superior a 30 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*

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

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

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

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

11.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de *XX (XXXX)* dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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

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

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

11.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

12.1. *O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.*

12.2. *Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.*

12.2.1. *Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:*

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.3.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.3.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

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

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

12.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.6. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada: Exercício de 2024/2025.

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO DANTAS - RN
Fls._____

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

14.1. 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.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

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

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (art. 92, §1º)

17.1. Fica eleito o Foro da Cidade de Francisco Dantas/RN, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

_____

Representante legal do CONTRATANTE

_____

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO DANTAS - RN
Fls._____

ANEXO IV – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXXX/XXXX
(PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº .....)

A **Prefeitura Municipal de Francisco Dantas e seus Fundos Municipais** com sede na(o) Rua da Matriz, 158 - Centro | Francisco Dantas | CEP: 59.902-000, Francisco Dantas/Estado do Rio Grande do Norte, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 08.148.439/0001-78 , neste ato representado(a) pelo(a) Ordenador de Despesas, Senhor José Adolfo da Siveira Neto considerando o julgamento *do Pregão Eletrônico nº .../...*, para REGISTRO DE PREÇOS, publicado no ..... de ...../...../20....., Processo Administrativo nº ....., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, em conformidade com as disposições a seguir:

18. DO OBJETO

18.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de ....., especificado(s) no(s) item(ns) ..... do ..... Termo de Referência, anexo ..... do Edital de *Pregão **ou** Concorrência* nº ...../20..., que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

19. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

19.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item	Fornecedor *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)*					
	Especificação	Marca	Modelo	Un.	Qde.	Valor Un.

Nota Explicativa 1: *Esta tabela é meramente ilustrativa, devendo ser ajustada conforme o caso concreto.*

Nota Explicativa 2: *Neste tópico deve conter o quantitativo total do item*

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

19.3. As condições de entrega e demais omissas nesta Ata, estarão descritas no ETP, Termo de Referência, Edital, e Lei nº 14.133/2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO DANTAS - RN
Fls._____

20. ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

20.1. O órgão gerenciador será o .....(nome do órgão).

20.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	*Órgãos Participantes*	*Unidade*	*Quantidade*

21. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

21.1. *A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por órgão ou entidade da administração pública municipal, que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, respeitadas as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 14.133, de 2021 e do Decreto Municipal nº 001/2024.*

21.2. *A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre a vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público, e que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 desta Lei nº. 14.133, de 2021.*

21.3. *Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.*

21.4. *As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.*

21.5. *As adesões à Ata de Registro de Preços não poderão exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.*

21.5.1. *Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R$ 80.000,00 (oitenta mil reais).*

21.6. *Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o*

contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

21.7. *Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.*

21.7.1. *Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.*

22. DA VALIDADE DA ATA

22.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contato a partir da data de sua assinatura, e poderá ser prorrogada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

23. DA CONTRATAÇÃO COM FORNECEDORES REGISTRADOS

23.1. A contratação com os fornecedores registrados nesta Ata de Registro de Preços será formalizada pelo órgão ou entidade interessado por intermédio de instrumento contratual ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

23.2. O contrato decorrente desta Ata de Registro de Preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições dos arts. 105 a 114 da Lei nº 14.133, de 2021.

23.3. Os contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

24. REVISÃO E CANCELAMENTO

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

24.2. Os preços registrados poderão ser alterados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo objeto, nas seguintes situações:

24.2.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuado, nos termos do art. 124, II, *d* da Lei nº 14.133, de 2021.

24.2.2. Decorrente de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

24.3. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

24.3.1. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, será liberado do compromisso assumido referente ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO DANTAS - RN
Fls._____

24.3.2. Havendo a liberação do fornecedor, nos termos do subitem anterior, o gerenciador deverá convocar os fornecedores do cadastro de reserva, caso exista, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

24.3.3. Não havendo êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora deverá proceder ao cancelamento da ata de registro de preços.

24.3.4. Caso haja a redução do preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora deverá comunicar aos órgãos e as entidades que tiverem formalizado contratos, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual.

24.4. No caso do preço de mercado se tornar superior ao preço registrado e o fornecedor não puder cumprir as obrigações contidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

24.4.1. Para fins do disposto neste subitem, deverá o fornecedor encaminhar juntamente com o pedido de alteração, documentação comprobatória ou planilha de custos que demonstre que o preço registrado se tornou inviável frente às condições inicialmente pactuadas.

24.4.2. Caso não demonstrada a existência de fato superveniente que torne insubsistente o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora, ficando o fornecedor obrigado a cumprir as obrigações contidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

24.4.3. Havendo cancelamento do registro do fornecedor, o gerenciador deverá convocar os fornecedores do cadastro de reserva, caso exista, na ordem de classificação, para assegurar igual oportunidade de negociação.

24.5. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à cancelamento da Ata de Registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

24.6. O registro do licitante vencedor será cancelado pelo órgão ou entidade gerenciadora quando:

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

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

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

24.6.4. Sofrer sanção prevista no art. 156, III ou IV da Lei nº 14.133, de 2021.

24.6.5. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 24.6.1, 24.6.2, e 24.6.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

24.7. O cancelamento dos preços registrados poderá ocorrer, total ou parcialmente, pelo gerenciador, desde que devidamente comprovados e justificados:

24.7.1. Por razão de interesse público;

24.7.2. Pelo cancelamento de todos os preços registrados; ou

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO DANTAS - RN
Fls._____

25. DAS PENALIDADES

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

25.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

25.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

25.3. O(s) órgão(s) participante(s) deverá(ão) comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas nos itens 24.6.1, 24.6.2, 24.6.3 e 24.6.4 dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

26. CONDIÇÕES GERAIS

26.1. As demais condições gerais do fornecimento, encontram-se definidas no Edital e seus anexos, que são parte integrante da presente Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

26.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta Ata de Registro de Preços.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

Francisco Dantas/RN, [dia] de [mês] de [ano].

[Assinatura Representante do Órgão Gerenciador]

[Assinatura Representante(s) Legal(is) do(s) Fornecedor(es) Registrado(s)]

PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO DANTAS - RN
Fls._____
_____

27. ANEXO - CADASTRO DE RESERVA

Registro dos licitantes que aceitarem cotar com preços e condições iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.

Item	Fornecedor *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)*					
	Especificação	Marca	Modelo	Un.	Qde.	Valor Un.

Nota Explicativa: *A tabela é meramente ilustrativa, podendo ser livremente alterada conforme o caso concreto.*