



EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 01/2026

LICITAÇÃO Nº. 00001/2026

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

CRITÉRIO: MENOR PREÇO POR ITEM

LEGISLAÇÃO: LEI 14.133/2021

MODO DE DISPUTA: ABERTO

PLATAFORMA: www.portaldecompraspublicas.com.br

TCE/RN www.tce.rn.gov.br licitajp@gmail.com;

www.jardimdepiranhas.rn.gov.br;

www.gov.br/pncp.

ÓRGÃO REALIZADOR DO CERTAME:

PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDIM DE PIRANHAS

AV. GOV. DIX-SEPT ROSADO, 144 - CENTRO - JARDIM DE PIRANHAS - RN.

CEP: 59324-000 - E-mail: licitajp@gmail.com - Tel.: (84) 34232240

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 08.096.604/0001-95, doravante **denominado simplesmente ORC**, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, **às 09:00 horas do dia 19 de Janeiro de 2026**, por meio do site abaixo indicado, licitação na modalidade Pregão nº 00001/2026, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item, e o fornecimento realizado na forma parcelada; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, almejando obter a melhor proposta para: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR OS ITENS DE PREPARO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE JARDIM DE PIRANHAS-RN DURANTE O ANO DE 2026.**

Data de abertura da sessão pública: 19/01/2026. Horário: 09:00 - horário de Brasília.

Data para início da fase de lances: **19/01/2026. Horário: 09:15** - horário de Brasília.

Local: www.portaldecompraspublicas.com.br

1.0. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR OS ITENS DE PREPARO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE JARDIM DE PIRANHAS-RN DURANTE O ANO DE 2026.**



1.2. As especificações do objeto ora licitado - quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste instrumento.

1.3. A licitação será dividida em itens, conforme constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.4. O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.

1.5. A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Apresentamos como justificativa para solicitar procedimento licitatório destinado a Aquisição de Gêneros Alimentícios para compor os itens de preparo da merenda escolar do Município de Jardim de Piranhas – RN a garantia de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável, efetivando, assim, as políticas públicas educacionais e a melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. Objetivando 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 nº 101, 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 medida provisória nº 2.178-36, 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 Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2001, e a Resolução nº 05 de 09 de abril de 2020, Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, alterada pela lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020, conforme as orientações realizadas pelo FUNDO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – FNDE, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educando, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde. Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuita, 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 diversificado e regionalizado. A Resolução N° 026/2013-FNDE/PNAE que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE, estabelece: □Art. 20 A aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE deverá ser realizada por meio de licitação pública, nos termos da Lei nº 8.666/1993 ou da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, ou, ainda, por dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009. □ A Resolução N° 02, DE 09 de Abril de 2020 que dispõe: □Art. 1º Durante o período de suspensão de aulas em decorrência das situações de emergência em saúde pública de importância nacional e de calamidade pública causadas pelo novo coronavírus – Covid-19, fica autorizada, em caráter excepcional, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do PNAE às famílias dos estudantes, a critério do poder



público local. Art. 2º Os estados, municípios, o Distrito Federal e as escolas federais deverão utilizar os recursos do PNAE exclusivamente para garantir a alimentação dos estudantes da educação básica. § 1º Na hipótese prevista no caput, os gêneros alimentícios já adquiridos ou que vierem a ser adquiridos em processos licitatórios ou em chamadas públicas da agricultura familiar poderão ser distribuídos em forma de kits, definidos pela equipe de nutrição local, observando o per capita adequado à faixa etária, de acordo com o período em que o estudante estaria sendo atendido na unidade escolar. § 2º O kit deverá seguir as determinações da legislação do PNAE no que se refere à qualidade nutricional e sanitária, respeitando os hábitos alimentares, a cultura local e, preferencialmente, composto por alimentos in natura e minimamente processados, tanto para os gêneros perecíveis como para os não perecíveis.□.

1.6.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as hipóteses e condições determinadas no Art. 4º, da Lei 14.133/21. Todavia, serão afastados os benefícios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estarem presentes, de forma isolada ou simultânea, as situações previstas nos Incisos II e III, do Art. 49, todos da Lei 123/06.

1.7.Todas as referências de tempo neste Edital, no respectivo aviso e durante a sessão pública obedecerão ao horário de Brasília - DF.

2.0.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ECLARECIMENTO

2.1.Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 07:00 as 13:00 horas.

2.2.Qualquer pessoa - cidadão ou licitante - é parte legítima para impugnar o Edital deste certame por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o respectivo pedido, dirigido ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:

2.2.1.No endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br.

2.3.O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos ou impugnação no prazo de até três dias úteis, contado da data de seu recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.

2.4.A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

2.5.Acolhida a impugnação contra o Edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, observados os prazos fixados na norma vigente.

2.6.As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas em sítio eletrônico oficial do ORC e no sistema, dentro do prazo estabelecido no item 2.3, e vincularão os participantes e a Administração.

3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO



3.1. Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:

3.1.1. ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES;

3.1.2. ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO – de não empregar menor;

3.1.3. ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO – que a proposta comprehende a integralidade dos custos;

3.1.4. ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO;

3.1.5. ANEXO V - MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos;

3.1.6. ANEXO VI - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP.

3.2. A obtenção do Edital será feita da seguinte forma:

3.2.1. Pelos endereços eletrônicos:

3.2.1.1. TCE/RN www.tce.rn.gov.br licitajp@gmail.com;

3.2.1.2. www.jardimdepiranhas.rn.gov.br;

3.2.1.3. www.portaldecompraspublicas.com.br; e

3.2.1.4. www.gov.br/pncp.

3.3. Salienta-se que é parte integrante do presente instrumento convocatório, na forma de anexo, o correspondente Estudo Técnico Preliminar - ETP, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução; em atendimento ao requisito de publicidade determinado na norma vigente, que exige a publicação conjunta desses estudos com o respectivo Edital para garantir plena transparência e competitividade.

4.0. DO SUPORTE LEGAL

4.1. Esta licitação rege-se-á pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

5.0. DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1. O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

5.2. O fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referência - Anexo I. Na hipótese do referido termo não estabelecer o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, essa será feita na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.



5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2026, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

5.4.As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação: 08001 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

2060 – Funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar

2065 – Funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Ensino Fundamental – PNAE

2066 – Funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Educação de Jovens e Adultos – PNAE

2068 Funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pré-escola – PNAE

2072 Funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Mais Educação – PNAE

2074 Funcionamento Programa Nacional de Alimentação Escolar – Atendimento Educacional Especializado (AEE) – PNAE – CRECHE – PNAE

3.3.90.30 – Material de Consumo

15001001 – Despesas com manutenção e desenvolvimento do ensino com recursos de impostos e transferências de impostos

15520000 – PNAE – transferências de Recursos do FNDE Referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.

6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1.A licitação será realizada à distância e em sessão pública, por meio do sistema disponível no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br.

6.2.Deverão ser observadas as normas e procedimentos estabelecidos pelo provedor do sistema, disponíveis no referido sítio eletrônico para acesso ao sistema e operacionalização.

6.3.Caberá ao licitante interessado em participar deste certame, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão; e comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6.4.A participação neste certame é aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.

6.5.Não poderão participar os interessados:

6.5.1.Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

6.5.2.Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

6.5.3.Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

6.5.4.Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;



6.5.5.Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e

6.5.6.Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 14, da Lei 14.133/21.

6.6.O presente Edital não possibilitará a participação das pessoas físicas: Consideradas as características e propriedades do objeto desta contratação, entende-se pela impossibilidade de participação da pessoa física, quer pelos próprios atributos do objeto, quer pelos requisitos exigidos para habilitação dos interessados no certame; haja vista que para a sua devida execução, poderão ser demandados recursos financeiros ou uma estrutura de equipamentos e instalações, ou até a pluralidade de profissionais, incompatíveis para uma pessoa física. Nesses termos, conclui-se que a capacidade de uma pessoa física de garantir a execução da contratação, observadas ainda a dinâmica do mercado e a legislação pertinente, é bem menor que a de uma empresa, representando um potencial prejuízo para a Administração.

6.7.É permitida a participação de pessoas jurídicas que estejam reunidas em consórcio, observadas as seguintes normas:

6.7.1.Comprovação da existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, com indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante o ORC;

6.7.2.Apresentação dos documentos de habilitação exigidos neste instrumento, por parte de cada consorciado, com admissão, quando for o caso, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado:

6.7.2.1.Será estabelecido para o consórcio acréscimo de 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira. O referido acréscimo não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei;

6.7.3.Impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

6.7.4.Responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato;

6.7.5.O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do respectivo compromisso anteriormente subscrito pelos consorciados;

6.7.6.A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo ORC e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato; e

6.7.7.A proposta será enviada pela empresa responsável pelo consórcio.

6.8.Será permitida a participação de sociedades cooperativas, desde que:

6.8.1.Atuem em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;



6.8.2. Apresentem os documentos de habilitação exigidos neste instrumento; e
6.8.3. Atendam ao disposto no Art. 16, da Lei 14.133/21.

6.9. CONDIÇÃO ESPECÍFICA: O licitante deverá atender ao requisito abaixo e o respectivo comprovante, obrigatoriamente, integrará a documentação para fins de habilitação:

6.9.1. Comprovação de capacidade técnico-operacional, através de certidão ou atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado **em favor do Licitante**, que demonstre a sua capacidade de desempenho anterior satisfatório, de atividade igual ou assemelhada ao objeto da licitação. Serão admitidas as certidões ou os atestados referentes à execução de fornecimentos similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto do presente certame.

6.9.1.1. O licitante poderá apresentar mais de uma certidão ou atestado para comprovação da sua capacidade técnico-operacional.

6.10. GARANTIA DE PROPOSTA: O licitante deverá atender ao requisito abaixo e o respectivo comprovante encaminhado por meio do sistema eletrônico, quando solicitado pelo Pregoeiro, como requisito de pré-habilitação:

6.10.1. Comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, no valor equivalente a R\$ 17.105,20. Essa comprovação terá como referência o momento de apresentação da proposta, portanto, o prazo máximo para a "prestação" da referida garantia é **até a data e o horário previstos para abertura da sessão pública desta licitação**.

Encerrada a etapa de envio de lances e após a avaliação da conformidade da proposta, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, o referido comprovante deverá ser encaminhado por esse proponente no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do Pregoeiro. Caberá ao licitante optar por uma das seguintes modalidades de garantia: a) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente; b) seguro garantia; c) fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil; d) título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal. A referida garantia, quando na modalidade caução em dinheiro, deverá ser depositada na seguinte conta: Titular - PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDIM DE PIRANHAS-RN. Banco - BANCO DO BRASIL . Agência - 5072-5. Conta Corrente - 23225-4. Na hipótese do respectivo comprovante bancário apresentar alguma inconsistência que não permita a confirmação de depósito do valor referente à garantia, a proposta será desclassificada:

6.10.1.1. A garantia de proposta será devolvida ao licitante no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação;



6.10.1.2. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação;

6.10.1.3. Não sendo comprovado o recolhimento da correspondente quantia a título de garantia de proposta conforme as disposições deste item, inclusive se for realizado posteriormente a data e o horário previstos para abertura da sessão pública desta licitação, a respectiva proposta será desclassificada.

6.10.1.4 A EMPRESA QUE DE FORMA DOLOSA, COM INTUITO DE FRUSTRAR O CARÁTER COMPETITIVO DO CERTAME, INSERIR COMO COMPROVANTE DE GARANTIA TÍTULO DIVERSO de a) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia; b) seguro garantia; c) fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil; d) título de capitalização custeado por pagamento único, será submetida a processo administrativo para avaliação de punição de Impedimento de licitar e contratar (de acordo com artigo 156 da lei 14.133) por Impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público.

7.0. DO CREDENCIAMENTO

7.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema eletrônico de disputa à distância utilizado pelo ORC, acessando o seguinte endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br.

7.2. Os interessados deverão atender às condições e procedimento constantes do referido site, cujo credenciamento implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.

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

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

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

8.0. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

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



8.2.No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, relativamente às declarações necessárias e obrigatórias, sem prejuízo da exigência de outras declarações previstas em legislação específica e na Lei 14.133/21; tais como:

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

8.2.2.Que 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 Art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

8.2.3.Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos Incisos III e IV, do Art. 1º e no Inciso III, do Art. 5º da Constituição Federal.

8.2.4.Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em Lei e em outras normas específicas.

8.2.5.Que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 16, da Lei 14.133/21; nesse caso apenas para o licitante organizado em cooperativa.

8.3.O licitante 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 Art. 3º, da Lei 123/06, estando apto a usufruir do tratamento favorecido previsto em seus Arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º, do Art. 4º, da Lei 14.133/21:

8.3.1.No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item; e

8.3.2.Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei 123/06, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

8.4.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

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



8.7.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

8.7.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem anterior.

8.8. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado por ele no sistema.

8.9. O valor final mínimo parametrizado possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o ORC, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

8.10. Caberá ao licitante 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.

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

8.12. A falsidade de declaração relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei 14.133/21, e neste Edital. O Pregoeiro poderá promover diligência destinada a esclarecer as informações declaradas.

9.0. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

9.1. O licitante deverá enviar sua **PROPOSTA** mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:

9.1.1. Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;

9.1.2. Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência - Anexo I;

9.1.3. Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria";

9.1.4. Descrição do objeto: contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência - Anexo I.

9.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

9.3. Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.

9.4. A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência - Anexo I.

9.5. A indicação de "própria" em campo específico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.

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



9.7. No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

9.8. O preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

9.9. 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.

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

9.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

9.12. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e **qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta** correspondente, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

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

10.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública:

10.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante;

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

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

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

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

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

10.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

10.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

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



10.7.1.O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,10 (dez centavos).

10.8.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema:

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

10.8.2.O Pregoeiro poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo desse processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema. Eventual exclusão de proposta do licitante implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.

10.9.Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

10.10.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.

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

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

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

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

10.14.Encerrada a etapa de que trata o subitem anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente.

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

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

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

10.18.Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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



10.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06.

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

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

10.23. 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 cinco por cento, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no item anterior.

10.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos itens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

10.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances.

10.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 60, da Lei 14.133/21, nesta ordem:

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

10.26.2. 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 na Lei 14.133/21;

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

10.26.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

10.27. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens produzidos por:

10.27.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do ORC;

10.27.2. Empresas brasileiras;

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

10.27.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09.



10.28. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

10.29. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento:

10.29.1. 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 para a contratação;

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

10.29.3. Concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos os licitantes e registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo;

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

10.29.5. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente.

10.30. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade, observado o intervalo mínimo de vinte e quatro horas.

10.31. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de julgamento da proposta.

11.0. DA FASE DE JULGAMENTO

11.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no Art. 14, da Lei 14.133/2021, legislação correlata e neste Edital.

11.2. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício aplicado.

11.3. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a conformidade da proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço final em relação ao estipulado para contratação, conforme definido neste Edital e em seus anexos.

11.4. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta:



11.4.1. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;

11.4.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pelo Pregoeiro, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

11.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

11.5.1. Contiver vícios insanáveis;

11.5.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência - Anexo I;

11.5.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

11.5.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

11.5.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

11.5.6. Não comprovar, quando solicitado pelo Pregoeiro recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, nos termos do item 6.10 deste Edital.

11.6. É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo ORC; em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, será dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para apresentar, por meio do sistema eletrônico, a documentação que comprove a viabilidade da proposta:

11.6.1. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;

11.6.2. A inexequibilidade, nessa hipótese, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

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

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

11.6.3. Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, apenas o item correspondente.

11.7. O Pregoeiro poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a sua substância e sua validade jurídica, atribuindo-lhes eficácia para fins de classificação.

11.8. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas das propostas. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

11.9. Encerrada a fase de julgamento, após verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e compatibilidade do preço final



em relação ao estimado para a contração, o Pregoeiro verificará a documentação de habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital. Antes, porém, como requisito de pré habilitação, será solicitado ao licitante provisoriamente vencedor a comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, nos termos do item 6.10 deste Edital.

11.10 DA AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS DOS ITENS, deverão ser trazidas a sede da Secretaria de Educação, amostras dos itens relacionados abaixo, em data especificada pelo setor de licitação, afim de que sejam analisadas pela nutricionista responsável técnica da Secretaria Municipal de Educação em caráter eliminatório.

11.11 Itens que serão apresentados para avaliação das amostras são

Ítems a serem apreciadas as amostras
Bolo caseiro simples de ovos , assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com. O bolo deve ser produzido de forma artesanal. No rótulo impresso deve conter, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.
Bolo caseiro simples de leite , assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com. O bolo deve ser produzido de forma artesanal. No rótulo impresso deve conter, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.
Leite integral pasteurizado in natura, 1L, proveniente de boas práticas de manipulação e de matérias-primas saudáveis, isentas de medicamentos e próprias para o uso, ausentes de sujidades, parasitas e larvas, conter na embalagem registro no ministério da agricultura.
Validade mínima de 7 dias a partir da entrega.
Pão tipo cachorro quente , 50g cada, produzido no dia da entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico- sanitarias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA.
Carne bovina, tipo Patinho , de primeira, sem osso, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).
Carne bovina, tipo acém , sem osso, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o



momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).

Carne bovina, moída, (não será aceita carne tipo fortboi) dianteira, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).

Carne bovina, tipo músculo, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).

Carne de charque, ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem a vácuo de 1kg, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).

Carne bovina, tipo carne de sol, dianteira, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).

Coxa e sobrecoxa de frango, de primeira qualidade, congelados. Acondicionados em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).

Filé de peito de frango, de primeira qualidade, congelado, acondicionado em embalagem própria de 1kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).

Peito de frango, de primeira qualidade, congelado, acondicionado em embalagem própria de 1kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).

Abacaxi fresco, in natura, deverá ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo e maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.

Acerola de primeira “in natura”, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o



transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.
Alho bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.
Banana Prata in natura, tamanho médio, semi-madura, graúda, em penca, aroma e sabor da espécie.
Batata Inglesa in natura tamanho médio, com características íntegras e de boa qualidade, com casca sã, sem rupturas. Rosada ou branca isenta de sujidades.
Beterraba in natura, de primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho,
Cebola branca in natura, tamanho médio, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades.
Cenoura , in natura, de 1º qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, casca limpa, lisa e de cor alaranjada vivo, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior.
Coentro , in natura, talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme e odor característico, sem sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em embalagens adequadas.
Goiaba de primeira “in natura”, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.
Laranja , in natura, casca íntegra, de coloração característica, consistente, sem manchas, firme. Polpa íntegra e sem manchas. Isenta de sujidades, sem parasitas, vestígios de insetos, ou deterioração.
Maçã nacional , de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.
Mamão , tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.
Maracujá fresco, in natura, deverá ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo e maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre



de enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.

Manga fresca, in natura, deverá ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo e maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.

Melão fresco, in natura, deverá ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo e maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.

Melancia fresca, in natura, deverá ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo e maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.

Pimentão verde, in natura, tamanho médio, tenros, sem manchas, firmes e bem desenvolvidos, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.

Tomate in natura, tamanho médio, características íntegras, sem rupturas e de boa qualidade.

12.0.DA HABILITAÇÃO

12.1.Os documentos previstos neste instrumento, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, conforme as disposições dos Arts. 62 a 70, da Lei 14.133/21.

12.2.Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de **HABILITAÇÃO**:

12.3.PESSOA JURÍDICA:

12.3.1.Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ.

12.3.2.Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

12.3.3.No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br. No caso de sociedade empresária, sociedade limitada



unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz. Em se tratando de sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil. Salienta-se que os documentos relacionados neste subitem deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

12.3.4.Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais. Os referidos documentos limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de dois anos. As pessoas jurídicas criadas no exercício financeiro desta licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

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

12.3.6.Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei.

12.3.7.Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecido pela Caixa Econômica Federal.

12.3.8.Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

12.3.9.Declarção do licitante atestando que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo – Anexo II.

12.3.10.Declarção do licitante, sob pena de desclassificação, de que sua proposta econômica comprehende 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, conforme modelo – Anexo III.

12.3.11.Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas.

12.3.12.Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica expedida pelo Tribunal de Contas da União, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas, no endereço eletrônico: www.tcu.gov.br.

12.3.13.Comprovação do cumprimento de requisitos normativos, conforme modelos - Anexo V:

12.3.13.1.Declarcação de ciência dos termos do Edital;

12.3.13.2.Declarcação de inexistir fato impeditivo;

12.3.13.3.Declarcação de não possuir no quadro societário servidor da ativa do ORC;

12.3.13.4.Declarcação de não utilizar trabalho degradante ou forçado;

12.3.13.5.Declarcação de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade; e

12.3.13.6.Declarcação de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

12.4.Documentação específica - pessoa jurídica:

12.4.1.Comprovação de qualificação técnico-operacional - item 6.9.1.

12.5.Documentação de licitantes reunidos em consórcio:

12.5.1.A documentação de cada pessoa jurídica que estejam reunidas em consórcio, nos termos das disposições deste Edital, deverá ser apresentada pela empresa responsável pelo consórcio, quando solicitada pelo Pregoeiro, correspondendo a:

12.5.1.1.Comprovação da existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, com indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante o ORC;

12.5.1.2.Documentos de habilitação exigidos neste instrumento, por parte de cada consorciado, com admissão, quando for o caso, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado:

12.5.1.2.1.Será estabelecido para o consórcio acréscimo de 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira. O referido acréscimo não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

12.6.Documentação complementar de licitantes organizados em cooperativa:

12.6.1.A sociedade cooperativa, organizada nos termos das disposições deste Edital, deverá apresentar os documentos de habilitação exigidos neste instrumento e, ainda, a seguinte documentação complementar:

12.6.1.1.Ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o Art. 107, da Lei nº 5.764, de 16



de dezembro de 1971. Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

12.6.1.2. Relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o objeto desta licitação, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto no Art. 4º, inciso XI; Art. 21, inciso I; e Art. 42, §§ 2º ao 6º, da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971;

12.6.1.3. Última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o Art. 112, da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

12.6.1.4. Comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução do objeto da contratação;

12.6.1.5. Comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o objeto da contratação;

12.6.1.6. Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

12.6.1.7. Editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

12.6.1.8. Três registros de presença dos cooperados que executarão o objeto da contratação em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

12.6.1.9. Ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto desta licitação;

12.6.1.10. Declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

12.6.1.11. Declaração de cumprimento dos requisitos estabelecidos no Art. 16, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

12.7. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do Pregoeiro, prorrogável por igual período, nas seguintes situações:

12.7.1. Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro; ou

12.7.2. De ofício, a critério do Pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.

12.8. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor:

12.8.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal constantes deste Edital, somente serão exigidos em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

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

12.10. Encerrado o prazo para envio da documentação de habilitação exigida neste certame, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:



- 12.10.1.A aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;
- 12.10.2.Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 12.10.3.Suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante; e
- 12.10.4.Suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.
- 12.11.Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.
- 12.12.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, observados o prazo e os termos definidos neste instrumento para o envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado:
- 12.12.1.Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes convocados para a apresentação da documentação habilitatória, após concluídos eventuais procedimentos da Comissão de Contratação, para sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e a sua validade jurídica, observadas as disposições deste Edital.
- 12.13.A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, observando-se o seguinte procedimento:
- 12.13.1.As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;
- 12.13.2.Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista quando da comprovação de que trata o subitem anterior, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
- 12.13.3.Para aplicação do disposto no subitem anterior, o prazo para regularização fiscal e trabalhista será contado a partir da divulgação do resultado da fase de habilitação. A prorrogação desse prazo poderá ser concedida, a critério do Pregoeiro, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa;
- 12.13.4.A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após o prazo de regularização fiscal e trabalhista de que tratam os dois subitens anteriores;
- 12.13.5.A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 156, da Lei



14.133/21, sendo facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação;

12.13.6.Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

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

12.15.Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos:

12.15.1.Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12.16.Os documentos exigidos para fins de habilitação no certame deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados em original; ou por cópia autenticada por cartório competente, ou pelo Pregoeiro, ou por membro da Equipe de Apoio ou da Comissão de Contratação; ou publicação em órgão da imprensa oficial. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade, considerado o disposto neste Edital. A eventual ausência do referido índice não inabilitará o licitante, sendo que:

12.16.1.A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante os agentes do ORC relacionados no item anterior, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;

12.16.2.Quando o documento for obtido via Internet sua autenticidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;

12.16.3.Poderá ser utilizada, a critério do Pregoeiro, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante.

12.17.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.

12.18.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas dos documentos de habilitação apresentados. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

13.0.DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

13.1.A proposta final do licitante declarado vencedor - proposta atualizada - deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, e deverá:



13.1.1. Ser elaborada em consonância com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos, redigida em língua portuguesa e impressa em uma via em papel timbrado do proponente, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; datada e assinada pelo licitante ou seu representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento; e da sua validade;

13.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;

13.1.3. Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

13.2. Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais, sendo que, nesse último caso, a indicação em contrário está sujeita a correção, observando-se aos seguintes critérios:

13.2.1. Falta de dígitos: serão acrescidos zeros;

13.2.2. Excesso de dígitos: sendo o primeiro dígito excedente menor que cinco, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais excedentes suprimidos.

13.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o preço unitário e o total em algarismos e o valor global da proposta em algarismos e por extenso:

13.3.1. Existindo discrepância entre o preço unitário e total, resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade, o preço unitário prevalecerá;

13.3.2. No caso de divergência entre o valor numérico e o expresso por extenso, prevalecerá o valor expresso por extenso;

13.3.3. Fica estabelecido que havendo divergência de preços unitários para um mesmo produto, prevalecerá o de menor valor.

13.4. A proposta obedecerá aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

13.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado.

13.6. No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens; inclusive 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.

13.7. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao Contratado:

13.7.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.



13.8. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

13.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento.

14.0. DOS RECURSOS

14.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no Art. 165, da Lei 14.133/21.

14.2. Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que no presente certame será de 30 (trinta) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

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

14.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

14.3.2. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

14.4. O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

14.5. As razões do recurso deverão ser apresentadas, exclusivamente, da seguinte forma:

14.5.1. Em campo próprio do sistema eletrônico.

14.6. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso com a sua manifestação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

14.8. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

14.11. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no seguinte sítio: www.portaldecompraspublicas.com.br.

15.0. DA HOMOLOGAÇÃO

15.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

15.1.1. Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;



- 15.1.2.Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- 15.1.3.Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- 15.2.4.Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

16.0.DO CONTRATO

16.1.Após a homologação pela autoridade superior do ORC, o licitante vencedor será convocado para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos da data de recebimento da notificação, e nas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, assinar o respectivo contrato, podendo o mesmo sofrer alterações nos termos definidos pela Lei 14.133/21:

16.1.1.O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração;

16.1.2.A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor ORC:

16.1.2.1.A regra do subitem anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma estabelecida neste dispositivo;

16.1.3.Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

16.2.Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação, ou instrumento hábil, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e em outras legislações aplicáveis.

16.3.Na assinatura do contrato será exigida a comprovação de todas as condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo Contratado durante a vigência do referido contrato.

16.4.O contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21; e o fornecimento realizado de forma parcelada.

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

16.6.Garantia da contratação:



16.6.1. Conforme as disposições dos autos do presente certame, não será exigida a garantia da contratação de que tratam os Arts. 96 e seguintes, da Lei 14.133/21.

17.0. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

17.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 08/12/2025.

17.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.

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

17.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

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

17.7. 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.

17.8. O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

17.9. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

18.0. DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

18.1. Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

18.2. Serão designados pelo ORC representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do respectivo contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

19.0. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

19.1. Obrigações do Contratante:

19.1.1. Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis;



19.1.2. Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste;

19.1.3. Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais;

19.1.4. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

19.2. Obrigações do Contratado:

19.2.1. Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;

19.2.2. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento;

19.2.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante;

19.2.4. Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;

19.2.5. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;

19.2.6. Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes;

19.2.7. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

20.0. DO PAGAMENTO

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

20.2. O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

20.3. Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual



poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

20.4. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

21.0. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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



22.0.DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

22.1.As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste certame ou do termo de ajuste que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

22.2.Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.

22.3.É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.

22.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

23.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

23.3.Todas as referências de tempo no Edital, nos seus anexos, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

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

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

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

23.7.Para todos os efeitos, 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 no ORC.

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

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

23.10.O Edital e seus anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br; no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Av. Gov. Dix-sept Rosado, 144 – Centro – Jardim de Piranhas – RN, nos horários normais de expediente: das 07:00 as



13:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

23.11.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Jardim de Piranhas, Estado do Rio Grande do Norte.

Jardim de Piranhas - RN, 05 de janeiro de 2026.

HIGOR EDUARDO DANTAS ALVES

Secretário Municipal de Educação

Todas as Informações desse Termo de Referência é de Responsabilidades da(s) secretaria(s) demandante(s). Considerando a necessidade da aquisição em face das justificativas apresentadas, manifesto-me de acordo com o presente documento.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDIM DE PIRANHAS/RN.

CNPJ nº 08.096.604/0001-95

ROGÉRIO SOARES

Prefeito Constitucional



ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00001/2026

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0.DO OBJETO

1.1. Constitui objeto desta licitação: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR OS ITENS DE PREPARO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE JARDIM DE PIRANHAS-RN DURANTE O ANO DE 2026.**

2.0.DA JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Apresentamos como justificativa para solicitar procedimento licitatório destinado a Aquisição de Gêneros Alimentícios para compor os itens de preparo da merenda escolar do Município de Jardim de Piranhas – RN a garantia de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável, efetivando, assim, as políticas públicas educacionais e a melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. Objetivando 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 medida provisória nº 2.178-36, 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 Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 20013, e a Resolução nº 05 de 09 de abril de 2020, Lei nº11.947 de 16 de junho de 2009, alterada pela lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020, conforme as orientações realizadas pelo FUNDO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – FNDE, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educando, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde. Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuita, 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 diversificado e regionalizado. A Resolução N° 026/2013-FNDE/PNAE que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE, estabelece: Art. 20 A aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE deverá ser realizada por meio de licitação pública, nos termos da Lei nº 8.666/1993 ou da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, ou, ainda, por dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009. A Resolução N° 02, DE 09 de Abril de 2020 que dispõe: Art. 1º Durante o período de suspensão de aulas em decorrência das situações de emergência em saúde pública de importância nacional e de calamidade pública causadas pelo novo



coronavírus – Covid-19, fica autorizada, em caráter excepcional, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do PNAE às famílias dos estudantes, a critério do poder público local. Art. 2º Os estados, municípios, o Distrito Federal e as escolas federais deverão utilizar os recursos do PNAE exclusivamente para garantir a alimentação dos estudantes da educação básica. § 1º Na hipótese prevista no caput, os gêneros alimentícios já adquiridos ou que vierem a ser adquiridos em processos licitatórios ou em chamadas públicas da agricultura familiar poderão ser distribuídos em forma de kits, definidos pela equipe de nutrição local, observando o per capita adequado à faixa etária, de acordo com o período em que o estudante estaria sendo atendido na unidade escolar. § 2º O kit deverá seguir as determinações da legislação do PNAE no que se refere à qualidade nutricional e sanitária, respeitando os hábitos alimentares, a cultura local e, preferencialmente, composto por alimentos in natura e minimamente processados, tanto para os gêneros perecíveis como para os não perecíveis.□.

2.2. As características e especificações do objeto ora licitado são:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	Açúcar cristal isento de fermentação, de matéria terrosa, de parasitas ou detritos de origem vegetal ou animal, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, proveniente do suco da cana, com validade de no mínimo 8 meses a partir da entrega. Atender NTA 52.	KG	3000	4,06	12.180,00
2	Adoçante dietético líquido – 100% stevia. Ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 3 meses a contar a partir da data de entrega. Atender NTA 83.	Unidade	40	11,43	457,20
3	Amido de milho em pó, 500g fabricado de matérias sãs e limpas e livres de matérias estranhas. quando comprimidos devem produzir ligeira crepitação. Não deve estar	Unidade	500	11,47	5.735,00



	fermentado, rançoso ou úmido. Atender NTA 37.				
4	Arroz parbolizado tipo 1, longo fino, beneficiado, polido, sem mistura de grãos, sem matérias estranhas e em até 1% de escolha aceitável. O arroz deve ser de boa qualidade não ficando nem papado nem duro após preparação. Com validade mínima de 3 meses da data da entrega. Atender NTA 33. PCT 1 kg	KG	2500	5,06	12.650,00
5	Arroz branco tipo 1, longo fino, sem mistura de grãos, sem matérias estranhas e em até 1% de escolha aceitável. O arroz deve ser de boa qualidade não ficando nem papado nem duro após preparação. Com validade mínima de 3 meses da data da entrega. Atender NTA 33. PCT 1 kg.	KG	1000	4,55	4.550,00
6	Biscoito doce tipo amanteigado de chocolate, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, sem corantes artificiais. Devem estar livres de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas e com características organolépticas anormais. Devem conter 4 pacotes individuais com dupla proteção. Cuidar no transporte para evitar a quebra das bolachas quebradas. Validade superior a 3 meses a partir da entrega. Atender NTA 48.	Pacote	500	5,72	2.860,00
7	Biscoito doce tipo amanteigado de leite, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, sem corantes artificiais. Devem estar livres de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros.	Pacote	500	5,22	2.610,00



	Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas e com características organolépticas anormais. Devem conter 4 pacotes individuais com dupla proteção. Cuidar no transporte para evitar a quebra das bolachas quebradas. Validade superior a 3 meses a partir da entrega. Atender NTA 48.				
8	Biscoito salgado tipo cream cracker, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, sem corantes. Devem estar livres de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas e com características organolépticas anormais. Devem conter 2 ou 3 pacotes individuais com dupla proteção. Cuidar no transporte para evitar a quebra das bolachas quebradas. Validade superior a 3 meses a partir da entrega. Atender NTA 48.	Pacote	1200	4,72	5.664,00
9	Biscoito doce tipo Maria, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, sem corantes. Devem estar livres de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas e com características organolépticas anormais. Devem conter 2 ou 3 pacotes individuais com dupla proteção. Cuidar no transporte para evitar a quebra das bolachas quebradas. Validade superior a 3 meses a partir da entrega. Atender NTA 48.	Pacote	1200	7,34	8.808,00
10	Bolo caseiro simples de ovos, assado ao ponto, com aparência de massa	Unidade	2000	10,03	20.060,00



	macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com. O bolo deve ser produzido de forma artesanal. No rótulo impresso deve conter, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.				
11	Bolo caseiro simples de leite, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com. O bolo deve ser produzido de forma artesanal. No rótulo impresso deve conter, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.	Unidade	2000	13,30	26.600,00
12	Cacau em pó 50%. Deverá ser obtidas de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor não tão doce, próprio, com umidade máxima de 3%. Ingredientes: cacau em pó, açúcar, enriquecido com vitaminas (A, C, B1, B2, B3 E B6) e minerais (ferro, cálcio e zinco). Não contém glúten. A embalagem deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados contendo 1 kg.	Unidade	200	47,43	9.486,00
13	Coloral em pó, 100g produzido a partir de matérias-primas sãs e limpo, isentos de qualquer material estranho. Constituído por uma mistura de fubá ou farinha de milho ou de mandioca com urucum, óleo comestível e sal. umidade adequada. Atender NTA 85.	Unidade	2000	1,63	3.260,00



14	Farinha de aveia, 200g, produzida a partir de matérias-primas sãs e limpa isenta de matérias estranhas, com umidade máxima de 15%. Atender NTA 34.	Unidade	500	11,39	5.695,00
15	Farinha de mandioca, produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica de polietileno transparente de 1 kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade e peso líquido.	KG	500	7,45	3.725,00
16	Farinha de milho – Flocão para o preparo de cuzcus, amarela, pré cozida, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote	6000	1,60	9.600,00
17	Farinha de trigo especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Não deve estar fermentado, rançoso ou úmido.	KG	500	5,19	2.595,00



	Validade mínima de 3 meses da entrega. Atender NTA 34, 35 e 82.				
18	Feijão carioca, proveniente de safra nova, tipo 1, limpo, sem mistura de grãos, grãos inteiros, com o máximo de defeitos leves de 2,5% (mofados, quebrados, outros grãos, germinados, etc.) conforme o ministério da agricultura e abastecimento. Isento de materiais terrosos, sem sujidades de larvas ou parasitas ou detritos de origem animal ou vegetal, grãos ardidos, podres, enrugados ou mofados, sendo polido com glicose, óleos vegetais comestíveis ou outras substâncias comestíveis, desde que não exceda 5% da concentração. A produção entregue deve ser da última safra. Validade mínima de 4 meses a partir da entrega. Atender NTA 12 e 14.	KG	2000	6,97	13.940,00
19	Fermento em pó químico 100g contendo substâncias próprias para uso alimentar, tais como: açúcares, farinhas, amidos, fécula, enzimas e fosfato de cálcio. Isento de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Validade mínima de 3 meses da entrega. Atender NTA 79 e 80.	Unidade	300	2,36	708,00
20	Bebida láctea de sabores variados, leite e/ou leite em pó pasteurizado, açúcar, fermento lácteos, polpa de morango. Deve conter minerais (cálcio, magnésio e ferro), vitaminas (C, B1, B2, niacina, B6, B12, ácido pantatênico, biotina). Produzido a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Deve ser homogêneo. Embalagem em saco de	Unidade	4000	6,72	26.880,00



	polietileno pigmentado com 1000g, conter registro no ministério da agricultura expresso na embalagem. Validade mínima de 2 meses da entrega. Atender NTA 84.				
21	Rapadura, 1kg, Natural de Cana de Açúcar: Feita a base de cana de açúcar de boa qualidade, isenta de sujidades, insetos, fungos ou qualquer outro tipo de sujidades que possa alterar o produto. Deve conter cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem intacta, deverá conter a data de fabricação e data de vencimento. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Unidade	1000	7,63	7.630,00
22	Ovos de galinha, bandeja com 30, Tipo A, de boa qualidade, que não tenha sido submetido a qualquer processo de conservação, sejam limpos, apresentem casca lisa, íntegra e pouco porosa, resistente com calcificação uniforme e formato característico, apresentar câmara de ar de aparência regular correspondente ao tipo solicitado, apresentar claras transparentes, formes, espeças sem manchas, livres de quaisquer tipos de alteração que fuja de suas características gerais em boa qualidadse.	BDJ	3000	12,42	37.260,00
23	Queijo Coalho de leite de vaca, KG retangular, levemente salgado, homogêneo, que não esfarele ao fatiar, proveniente de matérias-primas de boa qualidade, livre de matérias estranhas. Embalagens à vácuo de formato de paralelepípedo, apresentando modo de conservação e registro do ministério da agricultura.	KG	500	36,03	18.015,00



	Validade mínima de 3 meses da entrega. Atender NTA 11.					
24	Leite em pó integral, 1kg, sem adição de açúcar e soro, composto por vitaminas e minerais. Deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil preparo por dissolução em água potável e apresentar a fluidez característica de leite. Descrição: leite em pó integral, emulsificante (lecitina de soja), vitaminas (A, C, D, PP, B1, B2, B6) minerais (zinc, iodo, fósforo, cálcio e pantotenato de cálcio). Não contém glúten. Informação nutricional na porção de 100g: valor energético máximo 525 kcal, proteína entre 26 e 30g, gorduras totais máximo de 28g, gorduras saturadas máximo de 16g, sódio máximo 320mg, cálcio entre 1000 e 1200mg, no mínimo 10 vitaminas sendo vitamina A 710mcg, vitamina D no mínimo de 5,9 mcg, vitamina PP 19mg, ácido fólico 480mcg e minerais sendo ferro 16,8 mg, iodo 156 mcg e zinco 8,4 mcg. O rendimento mínimo por quilo do produto deve ser de 40 porções de 200 ml. Embalagem primária: deverá ser embalado em saco de 1 kg em poliéster metalizado flexível, atóxico e resistente, fechado hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Rotulado de acordo com a legislação e reembalado em caixa de papelão reforçada, fechada com fita adesiva com capacidade para até 10 kg.	Unidade	500	30,93	15.465,00	



25	Leite integral pasteurizado in natura, 1L, proveniente de boas práticas de manipulação e de matérias-primas saudáveis, isentas de medicamentos e próprias para o uso, ausentes de sujidades, parasitas e larvas, contém embalagem registro no ministério da agricultura. Validade mínima de 7 dias a partir da entrega.	Litro	10000	5,23	52.300,00
26	Leite em pó, sem lactose 380g, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 380g. (Referência: Leite Ninho sem Lactose)	Unidade	200	28,48	5.696,00
27	Macarrão espaguete, 500g, comprido com ovos massa tipo espaguete, seca, não podendo ser adicionada qualquer espécie de corante artificial, sendo permitido o enriquecimento com vitaminas e sais minerais e outras substâncias no valor biológico específico. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção. Não poderão ser fermentadas ou rançosas. Validade mínima de 3 meses da entrega. Atender nta 49.	Pacote	5500	3,17	17.435,00
28	Margarina com sal, sem gordura trans 500g, com teor de lipídeos entre 70 a 80%, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/SEIPOA. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.	Unidade	2000	8,89	17.780,00



29	Milho para pipoca extra, amarelo, tipo 1, limpo, produzido a partir de matéria-prima sã e limpa, isento de qualquer material estranho e sujidades. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 33.	Unidade	200	6,89	1.378,00
30	Milho verde em conserva de água e sal, inteiras, com tamanhos e formas regulares, sem aditivos químicos. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de qualquer material estranho. Isento de fermentação. Validade mínima de 3 meses.	Unidade	300	4,19	1.257,00
31	Óleo comestível vegetal de soja, refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade.	Unidade	800	12,50	10.000,00
32	Orégano desidratado, constituído de folhas sãs, limpas e secas. Isento de qualquer material estranho. Proveniente de matéria-prima de boa qualidade. Umidade adequada. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 70. PCT 50 gramas.	Unidade	100	4,54	454,00
33	Pão francês 50gr cada. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico- sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	KG	5000	1,01	5.050,00
34	Pão tipo cachorro quente, 50g cada, produzido no dia da entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico- sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros	Unidade	140000	1,04	145.600,00



	ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA.				
35	Queijo muçarela de leite de vaca, retangular, sem crosta, levemente salgado, homogêneo, que não esfarele ao fatiar, proveniente de matérias-primas de boa qualidade, livre de matérias estranhas. Embalagens à vácuo de aproximadamente 4 quilos a peça no formato de paralelepípedo, apresentando modo de conservação e registro do ministério da agricultura. Validade mínima de 3 meses da entrega. Atender NTA 11.	KG	300	53,05	15.915,00
36	Sal refinado iodado de mesa, constituído de cristais brancos, de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. O sal de iodo não deve ser tóxico, tendo no mínimo 10mg, e no máximo 15mg de iodo por kg de sal. Deve ser submetido a beneficiamento para eliminação dos sais higroscópicos e magnésio e cálcio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas; os cristais devem passar totalmente por peneira nº 20 (0,841 mm de abertura) e 25% no mínimo, devendo passar por peneira nº 60 (0,25 mm de abertura), validade de 6 meses da entrega. Atender NTA 71.	KG	1000	1,93	1.930,00
37	Carne bovina, tipo Patinho, de primeira, sem osso, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do	KG	4000	33,53	134.120,00



	serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).				
38	Carne bovina, tipo acém, sem osso, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	KG	4000	29,13	116.520,00
39	Carne bovina, moída, (não será aceita carne tipo fortboi) dianteira, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	KG	3200	23,34	74.688,00
40	Carne bovina, tipo músculo, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de	KG	4000	24,79	99.160,00



	origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).				
41	Carne de charque, ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem a vácuo de 1kg, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	KG	1000	22,83	22.830,00
42	Carne bovina, tipo carne de sol, dianteira, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	KG	4000	33,60	134.400,00
43	Coxa e sobrecoxa de frango, de primeira qualidade, congelados. Acondicionados em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	KG	500	12,72	6.360,00
44	Filé de peito de frango, de primeira qualidade, congelado, acondicionado em embalagem própria de 1kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de	KG	3500	24,86	87.010,00



	origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).				
45	Peito de frango, de primeira qualidade, congelado, acondicionado em embalagem própria de 1kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	KG	3500	17,43	61.005,00
46	Abacaxi fresco, in natura, deverá ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo e maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	3500	5,00	17.500,00
47	Acerola de primeira in natura , casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	3500	8,52	29.820,00
48	Alho bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões	KG	500	26,90	13.450,00



	de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.				
49	Banana Prata in natura, tamanho médio, semi-madura, graúda, em penca, aroma e sabor da espécie.	KG	4000	0,83	3.320,00
50	Batata Inglesa in natura tamanho médio, com características íntegras e de boa qualidade, com casca sã, sem rupturas. Rosada ou branca isenta de sujidades.	KG	1800	6,56	11.808,00
51	Beterraba in natura, de primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho,	KG	100	7,56	756,00
52	Cebola branca in natura, tamanho médio, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades.	KG	1800	5,69	10.242,00
53	Cenoura, in natura, de 1º qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, casca limpa, lisa e de cor alaranjada vivo, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior.	KG	1800	6,93	12.474,00
54	Coentro, in natura, talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme e odor característico, sem sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em embalagens adequadas.	Unidade	5000	2,63	13.150,00
55	Goiaba de primeira in natura, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros,	KG	3000	5,66	16.980,00



	devendo apresentar 80 a 90% de maturação, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.				
56	Laranja, in natura, casca íntegra, de coloração característica, consistente, sem manchas, firme. Polpa íntegra e sem manchas. Isenta de sujidades, sem parasitas, vestígios de insetos, ou deterioração.	KG	2000	0,98	1.960,00
57	Maçã nacional, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	KG	1500	1,54	2.310,00
58	Mamão, tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	KG	1500	3,74	5.610,00
59	Maracujá fresco, in natura, deverá ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo e maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e	KG	4000	11,50	46.000,00



	conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.				
60	Manga fresca, in natura, deverá ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo e maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	1500	5,22	7.830,00
61	Melão fresco, in natura, deverá ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo e maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.	KG	4500	3,49	15.705,00
62	Melancia fresca, in natura, deverá ter atingido grau máximo no tamanho,	KG	8000	3,76	30.080,00



	aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo e maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.					
63	Pimentão verde, in natura, tamanho médio, tenros, sem manchas, firmes e bem desenvolvidos, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	Unidade	3000	2,23	6.690,00	
64	Tomate in natura, tamanho médio, características íntegras, sem rupturas e de boa qualidade.	KG	1800	5,53	9.954,00	
65	Polpa de fruta, sabores variados ((acerola, cajá, cajú, morango, uva, maracujá), acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	KG	12000	15,63	187.560,00	
VALOR TOTAL						1.710.520,20

3.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 3.1. Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.
- 3.2. Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.
- 3.3. Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.
- 3.4. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.



4.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 4.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.
- 4.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.
- 4.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
- 4.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.
- 4.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.
- 4.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.
- 4.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

5.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

5.1.O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

- 5.2.Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.
- 5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2026, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

6.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

- 6.1.Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 08/12/2025.
- 6.2.Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro,



exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.

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

6.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

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

6.7. 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.

6.8. O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

6.9. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

7.0. DO PAGAMENTO

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

7.2. O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

7.3. Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

8.0. DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

9.0. DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

9.1. Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua



execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de pertinentes a essas atribuições.

10.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

11.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

11.1.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser



utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

12.0. DO MODELO DE PROPOSTA

12.1. É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta correspondente, podendo o licitante utilizá-lo como referência - Anexo 01.

HIGOR EDUARDO DANTAS ALVES
Secretário Municipal de Educação



NEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2026

PROPOSTA

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2026

PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDIM DE PIRANHAS - RN.

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR OS ITENS DE PREPARO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE JARDIM DE PIRANHAS-RN DURANTE O ANO DE 2026.

PROPONENTE:

CNPJ:

Prezados Senhores,

Nos termos da licitação em epígrafe, apresentamos proposta conforme abaixo:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/ MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	Açúcar cristal isento de fermentação, de matéria terrosa, de parasitas ou detritos de origem vegetal ou animal, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, proveniente do suco da cana, com validade de no mínimo 8 meses a partir da entrega. Atender NTA 52.		KG	3000		
2	Adoçante dietético líquido – 100% stevia. Ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k.		Unidade	40		



	Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 3 meses a contar a partir da data de entrega. Atender NTA 83.					
3	Amido de milho em pó, 500g fabricado de matérias sãs e limpas e livres de matérias estranhas. quando comprimidos devem produzir ligeira crepitação. Não deve estar fermentado, rançoso ou úmido. Atender NTA 37.		Unidade	500		
4	Arroz parbolizado tipo 1, longo fino, beneficiado, polido, sem mistura de grãos, sem matérias estranhas e em até 1% de escolha aceitável. O arroz deve ser de boa qualidade não ficando nem papado nem duro após preparação. Com validade mínima de 3 meses da data da entrega. Atender NTA 33. PCT 1 kg		KG	2500		
5	Arroz branco tipo 1, longo fino, sem mistura de grãos, sem matérias estranhas e em até 1% de escolha aceitável. O arroz deve ser de boa qualidade não ficando nem papado nem duro após preparação. Com		KG	1000		



	validade mínima de 3 meses da data da entrega. Atender NTA 33. PCT 1 kg.				
6	Biscoito doce tipo amanteigado de chocolate, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, sem corantes artificiais. Devem estar livres de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas e com características organolépticas anormais. Devem conter 4 pacotes individuais com dupla proteção. Cuidar no transporte para evitar a quebra das bolachas quebradas. Validade superior a 3 meses a partir da entrega. Atender NTA 48.		Pacote	500	
7	Biscoito doce tipo amanteigado de leite, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, sem corantes artificiais. Devem estar livres de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Serão rejeitadas as		Pacote	500	



	bolachas mal cozidas, queimadas e com características organolépticas anormais. Devem conter 4 pacotes individuais com dupla proteção. Cuidar no transporte para evitar a quebra das bolachas quebradas. Validade superior a 3 meses a partir da entrega. Atender NTA 48.					
8	Biscoito salgado tipo cream cracker, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, sem corantes. Devem estar livres de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas e com características organolépticas anormais. Devem conter 2 ou 3 pacotes individuais com dupla proteção. Cuidar no transporte para evitar a quebra das bolachas quebradas. Validade superior a 3 meses a partir da entrega. Atender NTA 48.		Pacote	1200		
9	Biscoito doce tipo Maria, fabricado com		Pacote	1200		



	matérias-primas sãs e limpas, sem corantes. Devem estar livres de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas e com características organolépticas anormais. Devem conter 2 ou 3 pacotes individuais com dupla proteção. Cuidar no transporte para evitar a quebra das bolachas quebradas. Validade superior a 3 meses a partir da entrega. Atender NTA 48.				
10	Bolo caseiro simples de ovos, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com. O bolo deve ser produzido de forma artesanal. No rótulo impresso deve conter, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.		Unidade	2000	
11	Bolo caseiro simples de leite, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada,		Unidade	2000	



	embalados individualmente em embalagem padronizada, com. O bolo deve ser produzido de forma artesanal. No rótulo impresso deve conter, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade.					
12	Cacau em pó 50%. Deverá ser obtidas de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor não tão doce, próprio, com umidade máxima de 3%. Ingredientes: cacau em pó, açúcar, enriquecido com vitaminas (A, C, B1, B2, B3 E B6) e minerais (ferro, cálcio e zinco). Não contém glúten. A embalagem deverá ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados contendo 1 kg.		Unidade	200		
13	Coloral em pó, 100g produzido a partir de		Unidade	2000		



	matérias-primas sãs e limpo, isentos de qualquer material estranho. Constituído por uma mistura de fubá ou farinha de milho ou de mandioca com urucum, óleo comestível e sal. umidade adequada. Atender NTA 85.					
14	Farinha de aveia, 200g, produzida a partir de matérias-primas sãs e limpa isenta de matérias estranhas, com umidade máxima de 15%. Atender NTA 34.		Unidade	500		
15	Farinha de mandioca, produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica de polietileno transparente de 1 kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade e peso líquido.		KG	500		



16	Farinha de milho – Flocão para o preparo de cuzcus, amarela, pré cozida, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote	6000		
17	Farinha de trigo especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Não deve estar fermentado, rançoso ou úmido. Validade mínima de 3 meses da entrega. Atender NTA 34, 35 e 82.	KG	500		



18	Feijão carioca, proveniente de safra nova, tipo 1, limpo, sem mistura de grãos, grãos inteiros, com o máximo de defeitos leves de 2,5% (mofados, quebrados, outros grãos, germinados, etc.) conforme o ministério da agricultura e abastecimento. Isento de materiais terrosos, sem sujidades de larvas ou parasitas ou detritos de origem animal ou vegetal, grãos ardidos, podres, enrugados ou mofados, sendo polido com glicose, óleos vegetais comestíveis ou outras substâncias comestíveis, desde que não exceda 5% da concentração. A produção entregue deve ser da última safra. Validade mínima de 4 meses a partir da entrega. Atender NTA 12 e 14.	KG	2000		
19	Fermento em pó químico 100g contendo substâncias próprias para uso alimentar, tais como: açucares, farinhas, amidos, fécula, enzimas e fosfato de cálcio. Isento de qualquer material estranho como insetos,	Unidade	300		



	objetos rígidos, sujidades e outros. Validade mínima de 3 meses da entrega. Atender NTA 79 e 80.				
20	Bebida láctea de sabores variados, leite e/ou leite em pó pasteurizado, açúcar, fermento lácteos, polpa de morango. Deve conter minerais (cálcio, magnésio e ferro), vitaminas (C, B1, B2, niacina, B6, B12, ácido pantatênico, biotina). Produzido a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Deve ser homogêneo. Embalagem em saco de polietileno pigmentado com 1000g, conter registro no ministério da agricultura expresso na embalagem. Validade mínima de 2 meses da entrega. Atender NTA 84.	Unidade	4000		
21	Rapadura, 1kg, Natural de Cana de Açúcar: Feita a base de cana de açúcar de boa qualidade, isenta de sujidades, insetos, fungos ou qualquer outro tipo de sujidades que possa alterar o produto. Deve conter cor, sabor e aroma	Unidade	1000		



	característicos do produto. Embalagem intacta, deverá conter a data de fabricação e data de vencimento. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.					
22	Ovos de galinha, bandeja com 30, Tipo A, de boa qualidade, que não tenha sido submetido a qualquer processo de conservação, sejam limpos, apresentem casca lisa, íntegra e pouco porosa, resistente com calcificação uniforme e formato característico, apresentar câmara de ar de aparência regular correspondente ao tipo solicitado, apresentar claras transparentes, formas, espécies sem manchas, livres de quaisquer tipos de alteração que fuga de suas características gerais em boa qualidadadse.		BDJ	3000		
23	Queijo Coalho de leite de vaca, retangular, levemente salgado, homogêneo, que não esfarele ao fatiar, proveniente de matérias-primas de boa qualidade, livre de		KG	500		



	matérias estranhas. Embalagens à vácuo de formato de paralelepípedo, apresentando modo de conservação e registro do ministério da agricultura. Validade mínima de 3 meses da entrega. Atender NTA 11.				
24	Leite em pó integral, 1kg, sem adição de açúcar e soro, composto por vitaminas e minerais. Deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil preparo por dissolução em água potável e apresentar a fluidez característica de leite. Descrição: leite em pó integral, emulsificante (lecitina de soja), vitaminas (A, C, D, PP, B1, B2, B6) minerais (zinc, iodo, fósforo, cálcio e pantotenato de cálcio). Não contém glúten. Informação nutricional na porção de 100g: valor energético máximo 525 kcal, proteína entre 26 e 30g, gorduras totais máximo de 28g, gorduras saturadas máximo de 16g, sódio	Unidade	500		



	máximo 320mg, cálcio entre 1000 e 1200mg, no mínimo 10 vitaminas sendo vitamina a 710mcg, vitamina d no mínimo de 5,9 mcg, vitamina PP 19mg, ácido fólico 480mcg e minerais sendo ferro 16,8 mg, iodo 156 mcg e zinco 8,4 mcg. O rendimento mínimo por quilo do produto deve ser de 40 porções de 200 ml. Embalagem primária: deverá ser embalado em saco de 1 kg em poliéster metalizado flexível, atóxico e resistente, fechado hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Rotulado de acordo com a legislação e reembalado em caixa de papelão reforçada, fechada com fita adesiva com capacidade para até 10 kg.				
25	Leite integral pasteurizado in natura, 1L, proveniente de boas práticas de manipulação e de matérias-primas saudáveis, isentas de medicamentos e		Litro	10000	



	próprias para o uso, ausentes de sujidades, parasitas e larvas, conter na embalagem registro no ministério da agricultura. Validade mínima de 7 dias a partir da entrega.					
26	Leite em pó, sem lactose 380g, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 380g. (Referência: Leite Ninho sem Lactose)		Unidade	200		
27	Macarrão espaguete, 500g, comprido com ovos massa tipo espaguete, seca, não podendo ser adicionada qualquer espécie de corante artificial, sendo permitido o enriquecimento com vitaminas e sais minerais e outras substâncias no valor biológico específico. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção. Não poderão ser fermentadas ou rançosas. Validade		Pacote	5500		



	mínima de 3 meses da entrega. Atender nta 49.				
28	Margarina com sal, sem gordura trans 500g, com teor de lipídeos entre 70 a 80%, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/SEIPOA. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido.	Unidade	2000		
29	Milho para pipoca extra, amarelo, tipo 1, limpo, produzido a partir de matéria-prima sã e limpa, isento de qualquer material estranho e sujidades. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 33.	Unidade	200		
30	Milho verde em conserva de água e sal, inteiras, com tamanhos e formas regulares, sem aditivos químicos. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de qualquer material estranho. Isento de	Unidade	300		



	fermentação. Validade mínima de 3 meses.				
31	Óleo comestível vegetal de soja, refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade.		Unidade	800	
32	Orégano desidratado, constituído de folhas sãs, limpas e secas. Isento de qualquer material estranho. Proveniente de matéria-prima de boa qualidade. Umidade adequada. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 70. PCT 50 gramas.		Unidade	100	
33	Pão francês 50gr cada. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.		KG	5000	
34	Pão tipo cachorro quente, 50g cada, produzido no dia da entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, sal,		Unidade	140000	



	açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA.				
35	Queijo muçarela de leite de vaca, retangular, sem crosta, levemente salgado, homogêneo, que não esfarele ao fatiar, proveniente de matérias-primas de boa qualidade, livre de matérias estranhas. Embalagens à vácuo de aproximadamente 4 quilos a peça no formato de paralelepípedo, apresentando modo de conservação e registro do ministério da agricultura. Validade mínima de 3 meses da entrega. Atender NTA 11.		KG	300	
36	Sal refinado iodado de mesa, constituído de cristais brancos, de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. O sal de iodo não deve ser tóxico, tendo no mínimo 10mg, e no máximo 15mg de iodo por kg de sal. Deve ser submetido a beneficiamento para eliminação dos sais higroscópicos e magnésio e cálcio,		KG	1000	



	impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas; os cristais devem passar totalmente por peneira nº 20 (0,841 mm de abertura) e 25% no mínimo, devendo passar por peneira nº 60 (0,25 mm de abertura), validade de 6 meses da entrega. Atender NTA 71.				
37	Carne bovina, tipo Patinho, de primeira, sem osso, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).		KG	4000	
38	Carne bovina, tipo acém, sem osso, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2		KG	4000	



	kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).					
39	Carne bovina, moída, (não será aceita carne tipo fortboi) dianteira, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).		KG	3200		
40	Carne bovina, tipo músculo, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente,		KG	4000		



	atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).				
41	Carne de charque, ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem a vácuo de 1kg, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).		KG	1000	
42	Carne bovina, tipo carne de sol, dianteira, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).		KG	4000	



43	Coxa e sobrecoxa de frango, de primeira qualidade, congelados. Acondicionados em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).		KG	500		
44	Filé de peito de frango, de primeira qualidade, congelado, acondicionado em embalagem própria de 1kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).		KG	3500		
45	Peito de frango, de primeira qualidade, congelado, acondicionado em embalagem própria de 1kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do		KG	3500		



	produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).					
46	Abacaxi fresco, in natura, deverá ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo e maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.		KG	3500		
47	Acerola de primeira in natura, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de		KG	3500		



	maturação, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.					
48	Alho bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.		KG	500		
49	Banana Prata in natura, tamanho médio, semi-madura, graúda, em penca, aroma e sabor da espécie.		KG	4000		
50	Batata Inglesa in natura tamanho médio, com características íntegras e de boa qualidade, com casca sã, sem rupturas. Rosada ou branca isenta de sujidades.		KG	1800		
51	Beterraba in natura, de primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades,		KG	100		



	material terroso e umidade externa anormal, tamanho,					
52	Cebola branca in natura, tamanho médio, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades.		KG	1800		
53	Cenoura, in natura, de 1º qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, casca limpa, lisa e de cor alaranjada vivo, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior.		KG	1800		
54	Coentro, in natura, talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme e odor característico, sem sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em embalagens adequadas.		Unidade	5000		
55	Goiaba de primeira in natura, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e		KG	3000		



	maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.					
56	Laranja, in natura, casca íntegra, de coloração característica, consistente, sem manchas, firme. Polpa íntegra e sem manchas. Isenta de sujidades, sem parasitas, vestígios de insetos, ou deterioração.		KG	2000		
57	Maçã nacional, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem		KG	1500		



	transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.				
58	Mamão, tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.		KG	1500	
59	Maracujá fresco, in natura, deverá ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo e maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, a polpa e o		KG	4000	



	pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.				
60	Manga fresca, in natura, deverá ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo e maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.		KG	1500	
61	Melão fresco, in natura, deverá ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo e maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas		KG	4500	



	para o consumo, estar livre de enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.					
62	Melancia fresca, in natura, deverá ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo e maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.		KG	8000		
63	Pimentão verde, in natura, tamanho médio, tenros, sem manchas, firmes e bem		Unidade	3000		



	desenvolvidos, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.					
64	Tomate in natura, tamanho médio, características íntegras, sem rupturas e de boa qualidade.		KG	1800		
65	Polpa de fruta, sabores variados ((acerola, cajá, cajú, morango, uva, maracujá), acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.		KG	12000		

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO DE ENTREGA:

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco:

Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a proposta deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2026

PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDIM DE PIRANHAS - RN.

PROPONENTE

CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de não empregar menor.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz na forma da legislação vigente; em acatamento às disposições do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, acrescido pela Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO - que a proposta comprehende a integralidade dos custos

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2026

PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDIM DE PIRANHAS - RN.

PROPONENTE

CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO que a proposta econômica comprehende a integralidade dos custos.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que sua proposta econômica comprehende 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.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



ANEXO IV - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2026

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 01/2026

CONTRATO Nº:/...-SDC

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDIM DE PIRANHAS E, PARA FORNECIMENTO CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Prefeitura Municipal de Jardim de Piranhas - Av. Gov. Dix-sept Rosado, 144 - Centro - Jardim de Piranhas - RN, CNPJ nº 08.096.604/0001-95, neste ato representada pelo Prefeito Rogério Soares, Brasileiro, Solteiro, Empresário, residente e domiciliado na Fazenda Gois 5, SN - Zona Rural - Jardim de Piranhas - RN, CPF nº 430.532.114-91, Carteira de Identidade nº 9800220631 SSPCE, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado - - - -, CNPJ nº , neste ato representado por residente e domiciliado na, - - - -, CPF nº , Carteira de Identidade nº, doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00001/2026, processada nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas, às quais os contratantes estão sujeitos como também às cláusulas deste contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:

O presente contrato, cuja lavratura foi autorizada ..., tem por objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR OS ITENS DE PREPARO DA MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE JARDIM DE PIRANHAS-RN DURANTE O ANO DE 2026.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00001/2026 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição; e será realizado na forma parcelada.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

O valor total deste contrato, a base do preço proposto, é de R\$... (...).



CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE:

Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 08/12/2025.

Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.

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

No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

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

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.

O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente:

08001 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

2060 – Funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar

2065 – Funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Ensino Fundamental – PNAE

2066 – Funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Educação de Jovens e Adultos – PNAE

2068 Funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pré-escola – PNAE

2072 Funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Mais Educação – PNAE

2074 Funcionamento Programa Nacional de Alimentação Escolar – Atendimento Educacional Especializado (AEE) – PNAE – CRECHE – PNAE

3.3.90.30 – Material de Consumo

15001001 – Despesas com manutenção e desenvolvimento do ensino com recursos de impostos e transferências de impostos



15520000 – PNAE – transferências de Recursos do FNDE Referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

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

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:

O prazo máximo de entrega do objeto ora contratado, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

a - Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência do presente contrato será determinada: até o final do exercício financeiro de 2026, considerada da data de sua assinatura; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

a - Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;

b - Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;

c - Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;

d - Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, conforme requisitos estabelecidos na norma vigente, ou pelos respectivos substitutos, especialmente para coordenar as atividades relacionadas à fiscalização e acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio da fiscalização com informações pertinentes a essa atribuição;

e - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

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

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



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

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

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

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

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

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

h - Cumprir 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 em outras normas específicas, ao longo de toda a execução do contrato, e sempre que solicitado pelo Contratante, deverá comprovar o cumprimento dessa reserva de cargos, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas;

i - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E EXTINÇÃO:

Este contrato poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:

Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:



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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.



CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD:

- a - As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste contrato, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- b - Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.
- c - É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.
- d - Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, quando for o caso, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- e - O Contratante deverá ser informado, no prazo de cinco dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.
- f - O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
- g - O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento desta cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
- h - O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável mediante justificativa, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
- i - Terminado o tratamento dos dados nos termos do Art. 15, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do Art. 16, ambos da Lei 13.709/18, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
- j - Os bancos de dados formados a partir da execução do objeto deste contrato, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados, conforme Art. 37, da Lei 13.709/18, com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pelo Contratante nas hipóteses previstas na LGPD.
- k - O presente contrato está sujeito a alterações nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a Autoridade Nacional de Proteção de Dados, por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.



CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO:

Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Jardim de Piranhas.

E, por estarem de pleno acordo, foi lavrado o presente contrato em 02(duas) vias, o qual vai assinado pelas partes e por duas testemunhas.

Jardim de Piranhas - RN, ... de de

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

CPF:

.....

PELO CONTRATADO

CPF:

.....



ANEXO V - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00001/2026

MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00001/2026

PREFEITURA MUNICIPAL DE JARDIM DE PIRANHAS - RN.

PROPONENTE

CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de ciência dos termos do Edital.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

2.0 - DECLARAÇÃO de inexistir fato impeditivo.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que inexistente até a presente data fato impeditivo no que diz respeito à habilitação/participação na presente licitação, estando ciente da obrigatoriedade de informar ocorrências posteriores.

3.0 - DECLARAÇÃO de não possuir no quadro societário servidor da ativa do órgão.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não possui em seu quadro societário e de funcionários, qualquer servidor efetivo ou comissionado ou empregado da Prefeitura Municipal de Jardim de Piranhas, como também em nenhum outro órgão ou entidade a ela vinculada, exercendo funções técnicas, gerenciais, comerciais, administrativas ou societárias.

4.0 - DECLARAÇÃO de não utilizar trabalho degradante ou forçado.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que não possui em sua cadeia produtiva, nos termos do Art. 1º, Incisos III e IV, e do Art. 5º, Inciso III, da Constituição Federal, empregados executando trabalho degradante ou forçado.

5.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente do cumprimento da reserva de cargo prevista na norma vigente, consoante Art. 93, da Lei Federal nº 8.213, de 24 de julho de 1991, para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionário da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas.

6.0 - DECLARAÇÃO de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que, na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, no presente ano-calendário, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como EPP, nos termos do Art. 4º, §§ 2º e 3º, da Lei 14.133/21.

Local e Data. NOME/ASSINATURA/CARGO

Representante legal do proponente. OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.