



O MUNICÍPIO DE PEDRA GRANDE/RN TORNA PÚBLICO, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE A PREFEITURA MUNICIPAL, REALIZARÁ LICITAÇÃO, PARA REGISTRO DE PREÇOS NA MODALIDADE PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, COM CRITÉRIO DE JULGAMENTO MENOR PREÇO POR ITEM, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021, DO DECRETO FEDERAL Nº 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023, DO DECRETO MUNICIPAL Nº 026/2021, LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, E DEMAIS LEGISLAÇÃO, SOB AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE ATO CONVOCATÓRIO E ANEXOS.

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

ÓRGÃO INTERESSADO	SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAL
DATA/HORA DE INÍCIO DAS PROPOSTAS	21/07/2025 às 9h
DATA/HORA LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO/ESCLARECIMENTO	28/07/2025 até às 23h59min
DATA/HORA FINAL DAS PROPOSTAS	31/07/2025 às 9h
DATA/HORA ABERTURA DAS PROPOSTAS – SESSÃO PÚBLICA	31/07/2025 às 9h01min
MODO DE DISPUTA	ABERTO
LOCAL	www.portaldecompraspublicas.com.br

1 OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para o **OBTENÇÃO DFE REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDDER AS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA GRANDE/RN**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será por **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.



1.3. O critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO POR ITEM, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2 DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A Administração da **Ata de Registro de Preços** resultante deste certame ficará a cargo da Prefeitura Municipal de Pedra Grande nos termos de sua regulamentação interna.

2.2. A Ata de Registro de Preços oriunda deste certame, durante sua vigência, desde que previamente autorizada pela AUTORIDADE SUPERIOR da PMPG, poderá ser utilizada por quaisquer outros órgãos da Administração Pública estadual e municipal, que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador (PMPG).

2.3. Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar a Prefeitura Municipal de Pedra Grande/RN (órgão gerenciador) da ARP para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

2.3.1 A manifestação do órgão gerenciador de que trata o item 2.3 fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para àqueles órgãos e entidades interessadas na utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Gestor municipal (Incluído pelo Decreto nº 11.462, de 2023);

2.3.2. O estudo de que trata o item 2.3.1, após aprovação pelo órgão gerenciador, será divulgado no Site Institucional do órgão gerenciador. (Incluído pelo Decreto nº 11.462, de 2023);

2.3.3. Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços (Promitente Contratado), observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

2.4. As aquisições ou as contratações adicionais de que trata o item 2.2 (Adesão) não poderão exceder, por órgão ou entidade, a **cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório** e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes. (Redação dada pelo Decreto nº 11.462, de 2023).

2.5. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços concedidas pelo órgão gerenciador, **não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador** e para os órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

3 DO CREDENCIAMENTO



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

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

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

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

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

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

4 DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar da presente licitação todos os interessados do ramo pertinente, inscritos ou não no Cadastro de Fornecedores desta Municipalidade, que estejam com Credenciamento regular no PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS. E que atenderem as condições constantes neste edital e seus anexos. Destinando-se exclusivamente à participação de MICROEMPRESA - ME, EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP, qualificadas como tais nos termos do art. 3º, da Lei Complementar 123/2006, e MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI), conforme Lei Complementar 128/08, ou ainda, sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007 e art. 6º do Decreto nº 8.538/2015; e desde que declararem/assinalem esta condição no momento do registro da proposta no site do Portal de Compras Públicas.

4.2. NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO OS INTERESSADOS:

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

4.2.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu (s) anexo(s);

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

4.2.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º, § 1º da Lei nº 14.133/2021;

4.2.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação, que não apresentem certidão emitida



pela instância judicial competente afirmando que a empresa está apta a economicamente e financeiramente a participar de procedimento licitatório;

4.2.6. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.2.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.3. COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ “SIM” OU “NÃO” EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, RELATIVO ÀS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

4.3.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

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

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

4.3.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.3.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.3.4. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.3.5. 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 artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.3.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

4.3.7. 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;

4.3.8. Que o fornecimento dos bens será executado por empresas que comprovem o cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam a as regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.3.9. Que em seu quadro societário não compõe nenhum integrante que tenha parentesco com o Prefeito Municipal, Vice-Prefeito, Secretários ou equivalentes, por matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo, ou por adoção. Ainda, Vereador ou empresa de que seja ele dirigente ou representante, em atenção a Decisão nº 190/2010 – TCE/RN.

4.4. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.



5 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO exigidos no edital, PROPOSTA DE PREÇOS com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da PROPOSTA DE PREÇOS, acompanhada dos DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

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

5.5. **ATÉ A ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**, os licitantes **poderão retirar ou substituir a PROPOSTA DE PREÇOS e os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** anteriormente inseridos no sistema;

5.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.7. Os documentos que compõem a **PROPOSTA DE PREÇOS E A HABILITAÇÃO do licitante melhor classificado** somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

6.1. O LICITANTE DEVERÁ ENVIAR SUA PROPOSTA MEDIANTE O PREENCHIMENTO, NO SISTEMA ELETRÔNICO, DOS SEGUINTE CAMPOS:

6.1.1. **VALOR UNITÁRIO e TOTAL para cada item ou lote de itens** (conforme o caso), em moeda corrente **nacional**;

6.1.2. **MARCA** de cada item ofertado;

6.1.3. **FABRICANTE** de cada item ofertado;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.

6.4. **Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de**



pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (SESSENTA) DIAS**, a contar da data de sua apresentação.

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

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

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

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

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. **Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.**

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

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

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

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

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

7.5.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste edital.

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

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

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



7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo MESMO LICITANTE não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

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

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

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

7.13. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.14. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

7.15. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro.

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

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

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

7.19. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame, publicada no Portal de Compras Públicas, <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.



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

7.23. 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 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

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

7.26. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.27. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.28. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 60, § 1º da LEI Nº 14.133, de 2021, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

7.28.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

7.28.2. Empresas brasileiras;

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

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

7.29. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.30. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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



7.30.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (DUAS) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados

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

7.32. Empresas que participarem deste processo, que praticarem, injustificadamente, ato ilegal, a Administração instaurará processo administrativo para apurar as condutas das empresas (TCU – Acórdão nº 754/2015 – Plenário) concomitantemente com as **Sanções Administrativas previstas no item 21 abaixo, neste edital**, sendo que, constituem-se indícios de fraude a licitações:

7.32.1. Licitante desclassificado por não atender às condições do edital ou por não honrar sua proposta, especialmente quando tenha apresentado o menor lance;

7.32.2. Licitante com repetição e/ou número de reincidência elevada quando da desclassificação por não atender às condições do edital ou por não honrar sua proposta, especialmente quando tenha apresentado o menor lance;

7.32.3. Inexistência de justificativa plausível para o comportamento que levou à desclassificação, como, por exemplo, apresentou proposta com preço inexequível, não atendeu ao chamado para apresentar a documentação ou pediu para ser desclassificado o que equivale a não manutenção da proposta;

7.32.4. Declaração falsa de que cumpre os requisitos de habilitação;

7.32.5. Existência de empresas com sócios em comum ou assemelhados participando de um mesmo item de determinado pregão, especialmente quando a participação societária ocorrer na empresa a qual o objeto foi adjudicado e na que foi desclassificada;

7.32.5.1. Empresas com sócio em comum por si só já é suficiente para configurar fraude a licitação.

7.33. Empresa licitante atuando como “coelho”, ou seja, reduzindo os preços a fim de desestimular a participação de outros licitantes na etapa de lances, desistindo posteriormente do certame para beneficiar a outra empresa que esteja participando do conluio, que, por sua vez, acaba sendo contratada sem ter apresentado a melhor proposta, provocando, assim, prejuízo para a Administração.

8 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.2.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços



dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **VINTE E QUATRO HORAS DE ANTECEDÊNCIA**, e a ocorrência será registrada em ata;

8.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **02 (DUAS) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

8.5.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

8.5.3.4. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8.5.3.5. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento



8.5.3.6. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo **de 10 (DEZ) dias**, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

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

8.6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.8. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.8.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

8.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9 DA HABILITAÇÃO.

9.1. COMO CONDIÇÃO PRÉVIA AO EXAME DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO DO LICITANTE DETENTOR DA PROPOSTA CLASSIFICADA EM PRIMEIRO LUGAR, O PREGOEIRO VERIFICARÁ O EVENTUAL DESCUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, ESPECIALMENTE QUANTO À EXISTÊNCIA DE SANÇÃO QUE IMPEÇA A PARTICIPAÇÃO NO CERTAME OU A FUTURA CONTRATAÇÃO, MEDIANTE A CONSULTA AOS DOCUMENTOS INSERIDOS NO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, E AINDA NOS SEGUINTE CADASTROS:

9.1.1. Possuir Cadastro do Portal de Compras Públicas;

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



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

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

9.1.5. **A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário**, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

9.1.5.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.1.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.1.7. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do **PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS**, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.

9.2.1. **É dever do licitante atualizar previamente** as comprovações constantes do PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.2.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 64, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **02 (DUAS) HORAS**, sob pena de inabilitação.

9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.



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

9.6. 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 documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.7. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8. HABILITAÇÃO JURÍDICA.

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

9.8.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

9.8.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

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

9.9. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA.

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

9.9.2. Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN),



referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

9.9.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.9.5. Prova de regularidade junto à **Fazenda Estadual**, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

9.9.6. Prova de regularidade junto à **Fazenda Municipal**, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

9.9.7. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.10. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA.

a). Certidão negativa de falência e/ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica; que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

a1). Para empresas que se encontram em recuperação judicial as mesmas deverão apresentar certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a empresa está apta a economicamente e financeiramente a participar de procedimento licitatório.

9.11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

9.11.1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação – **Atestado(s) de Capacidade Técnica**, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, quando for emitido por ente privado deverá este ser com firma reconhecida de quem o subscreveu.

9.12. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.12.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.13. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será



convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.13.1. Em razão do Princípio da celeridade Processual, disposto na Constituição Federal, no artigo 5º, LXXVIII, caso ocorra alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista do licitante, **QUE ESTEJA CLASSIFICADO EM PRIMEIRO LUGAR EM ALGUM OU QUALQUER ITEM**, o Pregoeiro e sua equipe de Apoio poderá **DURANTE A SESSÃO PÚBLICA NA COSTATAÇÃO DA RESTRIÇÃO, VISTO SER UM DOCUMENTO DE FÁCIL ACESSO E DE DISPONIBILIZAÇÃO PÚBLICA PELA INTERNET, REALIZAR A CONSULTA NO SÍTIO REFERENTE A(S) CERTIDÃO(ÕES) NEGATIVA(S) QUE ENCONTRA (M)-SE VENCIDA(S) E ASSIM CONSTATAR DE IMEDIATO A SUA REGULARIZAÇÃO OU NÃO**; fazendo constar na Ata da Sessão e anexando a referida Certidão Regular no sistema, para acesso de todos.

9.14. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.15. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.16. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.17. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.18. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (DUAS) HORAS a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

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



10.1.3. Caso A PROPOSTA FINAL DO LICITANTE DECLARADO VENCEDOR, não seja encaminhada nos termos e no prazo estipulado no item 10.1 acima, o RELATÓRIO GERADO ELETRONICAMENTE PELO sistema será considerada A PROPOSTA FINAL DO LICITANTE DECLARADO VENCEDOR, para efeitos do documento solicitado.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 12, II da Lei nº 14.133/2021).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. 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, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer 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.

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

11 DOS RECURSOS.

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is) decisão (ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o **prazo de três dias** para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em **outros três dias**, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes



assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12 DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no **CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14 DA GARANTIA DA EXECUÇÃO.

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

15 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

15.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo **de até 05 (CINCO)** dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de



recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo **de até 05 (CINCO) dias** úteis, a contar da data de seu recebimento.

16 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE.

16.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

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

16.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de **05 (CINCO) dias**, a contar da data de seu recebimento.

16.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

16.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

16.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

16.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

16.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no artigo 115 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137, 138 e 139 da mesma Lei.

16.4. **O prazo de vigência da contratação se encerra no final do exercício financeiro da assinatura do mesmo e poderá ser prorrogado conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.**

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

16.6. Por ocasião da assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

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

16.7. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser



mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

16.8. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

17 DO REAJUSTE EM SENTIDO GERAL.

17.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

18 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.

18.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

19 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

19.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

20 DO PAGAMENTO.

20.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

21 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

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

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

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

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

21.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

21.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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



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

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

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

21.1.5. fraudar a licitação

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

21.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

21.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

21.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

21.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

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

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

21.2.1. advertência;

21.2.2. multa;

21.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

21.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

21.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

21.3.2. as peculiaridades do caso concreto

21.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

21.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

21.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

21.4. A multa será recolhida em percentual 5% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

21.4.1. Para as infrações previstas nos itens 21.1.1, 21.1.2 e 21.1.3. a multa será de 5% do valor do contrato licitado.

21.4.2. Para as infrações previstas nos itens 21.1.4, 21.1.5, 21.1.6, 21.1.7, e 21.1.8. a multa será de 15% do valor do contrato licitado.

21.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

21.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.



21.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 21.1.1, 21.1.2 e 21.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

21.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 21.1.4, 21.1.5, 21.1.6, 21.1.7 e 21.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 21.1.1, 21.1.2 e 21.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

21.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

21.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

21.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

21.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

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

22 DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

22.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.



22.2. A IMPUGNAÇÃO DEVERÁ ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br.

22.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

22.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

22.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

22.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amoldarem ao art. 168 da Lei 14.133/2021.

22.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

22.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

22.9. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

22.10. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam inscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

22.11. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

23 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

23.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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

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



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

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

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

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

23.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

23.9. 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.

23.10. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

23.10.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

23.12. A PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA GRANDE/RN, poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

23.12.1. A anulação do pregão induz à do contrato.

23.12.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

23.13. É facultado à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

23.14. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos na Sala de Reuniões com a Equipe de Pregão, no Endereço a Praça Senador João Câmara, 20, Centro, Pedra Grande/RN, nos dias úteis, no horário das 07:30 às



13:30, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

ANEXO IV – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;

ANEXO V – MINUTA DO CONTRATO DE FORNECIMENTO.

Pedra Grande/RN, 18 de julho de 2025.

Pedro Henrique de Souza Silva
Prefeito



EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 014/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 17070001/2025
ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente é a aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades das diversas secretaria da Prefeitura Municipal de Pedra Grande/RN.

2. DA JUSTIFICATIVA

- 2.1. A aquisição de gêneros alimentícios figura-se para suprir as necessidades constantes das unidades administrativas, com a finalidade de proporcionar condições adequadas para o desenvolvimento das atividades fins das instituições.

3. DA ESPECIFICAÇÃO

- 3.1. Os materiais pretendidos para a aquisição deverão atender às especificações, conforme detalhamento neste Termo de Referência.

4. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

- 4.1. O fornecimento do objeto contratado dar-se-á no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento, expedida pela Prefeitura.
- 4.2. O recebimento do objeto será efetuado pelo colaborador indicado pela Prefeitura, o qual poderá, junto à contratada, solicitar a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas na entrega e instalação dos materiais ou até mesmo substituí-los por outros novos.

5. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 5.1.1.1. Efetuar a entrega do material para a aquisição cotado no prazo de até 05 (cinco) dias corridos contados da data de recebimento da Ordem de Fornecimento/Serviço;
- 5.1.1.2. Efetuar a entrega do material para aquisição de acordo com as especificações e demais condições estipuladas neste Termo de Referência;
- 5.1.1.3. Reparar, corrigir, remover, às suas expensas, no todo ou em parte, o(s) material(is) em que se verifique danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a substituição dos mesmos, no



prazo máximo de 10 (dez) dias, contatos da notificação que lhe for entregue oficialmente;

- 5.1.1.4. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação desta licitação;
- 5.1.1.5. Apresentar a(s) fatura(s) discriminando o(s) material(is) fornecidos e respectivos preços;
- 5.1.1.6. Atender prontamente quaisquer exigências do CONTRATANTE, inerente ao objeto do Pregão;

5.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- 5.2.1. Proporcionar todas as facilidades para que as contratadas possam cumprir suas obrigações dentro das normas e condições deste processo;
- 5.2.2. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo fornecedor;
- 5.2.3. Efetuar o pagamento nas condições pactuadas.

6. DA GARANTIA

- 6.1. Os produtos ofertados para aquisição deverão ter prazo de garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir da data da emissão da nota fiscal.

7. DOS LOCAIS DE ENTREGA

- 7.1. O produto deverá ser entregue na sede da Prefeitura Municipal de Pedra Grande/RN, localizada na Avenida Severino Ferreira, nº 205, Centro, CEP: 59.588-000, Pedra Grande/RN.

8. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

O produto deverá ter ainda as seguintes especificações técnicas mínimas:

Item	Descrição	Unid	Quant	R\$ Unit	R\$ Total
01	ADOÇANTE DIETÉTICO, contendo os seguintes ingredientes: água, sorbitol, edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, sacarina, conservantes, ácido benzoico, metilparbano. não contendo quantidade significativa de carboidrato, proteína, gordura totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. embalagem com 100ml, aspecto líquido límpido transparente. ingredientes sódicos, com bico dosado.	Unid	90	4,80	432,00
	AÇUCAR MASCAVO GRANULADO, acondicionado em pacote plástico integro resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedências. Número de lote data de fabricação, qualidade do produto, deverá apresentar a				



02	validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, pacote de 1kg.	Kg	450	13,00	5.850,00
03	AÇUCAR REFINADO, contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e distintos animais e vegetais, contendo aproximadamente de glicídios, rotulada de acordo com a legislação vigente. embalagem de 1 kg. validade mínima de 6 meses.	Kg	12.000	5,97	71.640,00
04	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G, instantâneo, solúvel, açúcar, maltodextrina, vitaminas e minerais. Constituído de pó fino e resistente vedado hermeticamente e limpo. Contendo aproximadamente 400g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega da unidade requisitada	Unid	4.500	7,50	33.750,00
05	AMIDO DE MILHO, com aroma natural de baunilha ou chocolate, enriquecido com vitaminas e minerais, sabor tradicional data de fabricação. a embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de registro. o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. resolução CNNPA nº12, de 1978. embalagem 500g.	Unid	9.000	4,94	44.460,00
06	ARROZ INTEGRAL, longo fino tipo 1, integral em sacos plásticos transparente e atóxico, limpos não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. de acordo com a resolução 12/78 de CNNPA.	Kg	225	7,40	1.665,00
07	ARROZ BRANCO TIPO 1, não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser safra corrente. Embalagem plástica, resistente, transparente, incolor, capacidade de 1kg e plástico atóxico, termosoldado. Isento de mofo de odores estranhos e de substancias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão a grão. A embalagem deve ser fardo termosoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 30kg. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagem danificada.	Kg	9.000	7,49	67.410,00
	ARROZ PARBOILIZADO: TIPO 1, longo, fino, constituídos de grãos inteiros com teor de umidade máxima 5% isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxico, limpo, não violados. Resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em				



08	fardos plásticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	18.000	6,81	122.580,00
09	AVEIA EM FLOCOS FINOS, embalagem em material limpo, não violada. resistente e acondicionada em caixas de papelão. lata de alumínio limpa, isenta de ferrugem, não amassada, resistente ou em pacotes plásticos transparente limpo e resistente que garanta a integridade do produto. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote e data de entrega. embalagem de 200g.	Unid	300	10,86	3.258,00
10	AVEIA EM FLOCOS, embalagem em material limpo, não violada. resistente e acondicionada em caixas de papelão. lata de alumínio limpa, isenta de ferrugem, não amassada, resistente ou em pacotes plásticos transparente limpo e resistente que garanta a integridade do produto. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote e data de entrega. embalagem de 200g.	Unid	450	10,86	4.887,00
11	AZEITONA VERDE, em conserva inteira sem caroço imersos em salmoura de concentração apropriada. Acondicionada em embalagem com 200g devendo ser considerado com liquido do produto drenado.	Unid	225	5,00	1.125,00
12	AZEITE DE OLIVIA, extra virgem prensagem a frio da azeitona, coloração amarela esverdeadas. embalagem com 500ml.	Unid	90	32,00	2.880,00
13	AMEIXA EM CALDAS, hortaliça fresca em primeira qualidade, limpa lavada ou escovada coloração uniforme embalagem com 150g	Unid	90	10,00	900,00
14	AMEIXA SECA, inteira sem caroço acondicionada em embaleme plástica, integra, atóxica, verdade hermeticamente. pacote 200g	Unid	90	14,00	1.260,00
15	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO SABOR COCO E/OU LEITE E/OU CHOCOLATE TIPO ROSQUINHA, embalagem primaria de 400g polietileno transparentes impermeáveis e lacrados. embalagem secundária em caixa de papelão. o biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organoléptico anormais. não apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. ingredientes farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, estabilizante lectina de soja, contém glúten. data de fabricação na embalagem.	Unid	1.800	8,10	14.580,00
16	BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL, com composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal.	Unid	1.200	5,03	6.036,00
17	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, com composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal.	Unid	16.200	5,03	81.486,00
	BISCOITO DOCE TIPO MARIA TRADICIONAL OU CHOCOLATE, com composição básica de farinha de trigo,				



18	gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substancias permitidas. Acondicionadas em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpa, integra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, e número de lote, data de validade do produto.	Unid	7.200	6,00	43.200,00
19	BISCOITO TIPO MAISENA, a base de farinha de trigo com açúcar. soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. embalagem individualizada em papel celofane em caixas de papelão a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como prazo de validade Pct. de 400g.	Unid	7.200	5,00	36.000,00
20	BISCOITO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER, composição básica farinha de trigo integral, gordura vegetal hidrogenada, água, açúcar, amido de milho, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalado em Pct. plástico resistente acondicionado em caixa de papelão, lacrada e rotulada, a embalagem deve conter a validade de no mínimo 6 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente Pct. 400g.	Unid	450	5,00	2.250,00
21	BEBIDA LACTEA, sabores variados com consistência cremosa ou liquida, acondiçoada embalagem de saco plástico UHT. Ingredientes obrigatórios leite pasteurizado, soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizantes. A embalagem deverá conter extremante os dados de identificação, procedências informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério de agricultura / SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 dias a partir da data da entrega. Embalagem com 1Lt.	Unid	1.800	5,00	9.000,00
22	CAFÉ, torrado e moído, procedente de grão são, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote alumínio alto vácuo, integro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação e procedência, número de lote data de fabricação, quantidade de produto, selo de pureza ABIC a atender as especificações técnicas da NTA44 de decreto estadual nº12.486 de 20 de outubro de 1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data da entrega, embalagens de 250g.	Unid	5.400	16,34	88.236,00
23	CALDO DE GALINHA 57G, COM 24 TABLETES, tabletes de 19g embalagem primaria validade não inferior a 180 dias.	Unid	360	3,00	1.080,00
24	CALDO DE CARNE 57G, COM 24 TABLETES, tabletes de 19g embalagem primaria validade não inferior a 180 dias.	Unid	360	3,00	1.080,00
25	CANELA EM PÓ 50g, proveniente de cascas sãs, limpas e secas, informa de pó fino.	Unid	90	3,00	270,00
26	CREME DE LEITE, embalagem caixa, valor nutricional completo, data de validade e lote SIF 200g.	Unid	540	4,00	2.160,00



27	CHOCOLATE GRANULADO, Confeito granulado crocante de chocolate, embalagem plástica de 150g. Produto de boa qualidade com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Unid	180	4,51	811,80
28	COCO ROLADO, úmido e adoçado produto de boa qualidade com sabor, odor e textura característico do produto. Validade de 12 meses a contar da data da entrega do produto. Embalagem com 100g.	Unid	180	3,00	540,00
29	CHÁ DIVERSOS SABORES CX C 10 UNIDADES, acondicionado em envelope individual, tipo sachê de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagens). Deverá conter identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e apresentar a validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega.	Unid	180	5,80	1.044,00
30	ERVILHA EM CONSERVA, ervilha verde em conserva simples, inteira, imersa em liquido tamanho e coloração uniforme, produtos preparados com as ervilhas previamente debulhadas acondicionada em sachê 200g drenado sendo considerado como peso liquido o produto drenado. Prazo de validade de 6 meses a partir da entrega.	Unid	720	4,50	3.240,00
31	ERVAS FINAS, desidratada, embalagem com 10g, hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e vencimento.	Unid	180	7,80	1.404,00
32	EXTRATO DE TOMATE, concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha de flandres, integro resistente, vedado hermeticamente e limpo, deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, peso aproximadamente 320g.	Unid	900	5,54	4.986,00
33	FARINHA DE MANDIOCA FINA, seca, branca, em pó, acondicionada em embalagem plástica, fechada com informação nutricional, data de validade, fabricação e lote. De 1ª qualidade e em embalagem de 1ª kg.	Unid	900	7,65	6.885,00
34	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, especificação: embalagem contendo 1kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido, de acordo com a portaria 354/98 – Avisa Portaria 74/94 do MS/SNVS. Com ferro ácido fólico.	Kg	900	6,50	5.850,00
35	FARINHA LACTEA, embalagem com 400g com data de fabricação e validade em cada lata/SACHE.	Unid	360	16,00	5.760,00
36	FEIJÃO BRANCO, tipo macassar de 1ª qualidade embalagem de 1 kg. identificação do fabricante, prazo de validade, rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente.	Kg	1.800	8,00	14.400,00
37	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, especificação: feijão carioca tipo 1 novo, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso. sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico.	Kg	6.750	8,56	57.780,00
	FEIJÃO PRETO TIPO 1, especificação: feijão preto de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90 a 98% de grãos íntegros, cor característica a variedade. Embalagem 1 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 6 meses a				



38	partir da data de entrega.	Kg	13.500	9,71	131.085,00
39	FLOCOS DE MILHO, amarelo sem sal, embalagem em pacotes plástico, transparente, limpos, não violados, resistentes. a embalagem deverá externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, números de lote, quantidade do produto e atender a validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. fornecimento em pct. de 500g.	Unid	4.500	4,05	18.225,00
40	GOMA DE TAPIOCA FRESCA, primeira qualidade, lavada e peneirada e livre de impurezas, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA fornecimento em pacotes de 1Kg.	Unid	180	5,50	990,00
41	LEITE DE COCO 200ml, leite de coco integral, embalagem com 200ml, com data de validade de no mínimo 12 meses.	Unid	180	5,12	921,60
42	LEITE CONDENSADO 395g, leite integral, açúcar e lactose concentrado em caixinha ou latinha, o produto deverá ter registro do ministério da saúde e atender as portarias.	Unid	900	6,10	5.490,00
43	LEITE INTEGRAL EM PÓ, especificação: o produto deverá ter registro do ministério da saúde e atender as portarias 451/97 do ministério da saúde de 369/97 do ministério agricultura e abastecimento, bem como a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, embalagem: pacote com aproximadamente 400g, contendo prazo de validade, data de fabricação e informações nutricionais.	Unid	7.500	7,70	57.750,00
44	LEITE DESNATADO LÍQUIDO, pasteurizado, desnatado, rico em cálcio, embalagem contendo litro, com identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ser registrado no Ministério da agricultura e/ou Ministério da saúde.1 litro.	Unid	360	6,50	2.340,00
45	LEITE EM PÓ DESNATADO, especificação: o produto deverá ter registro do ministério da saúde e atender as portarias 451/97 do ministério da saúde de 369/97 do ministério agricultura e abastecimento, bem como a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, embalagem: pacote com no mínimo 200g, contendo prazo de validade, data de fabricação e informações nutricionais.	Unid	90	10,90	981,00
46	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, em caixa; peso líquido, litro, validade de 6 dias, conservação manter resfriado de 0°C a 5°C. após aberto, consumir em 48h, valor energético 116kcal=487kl, carboidratos 9,2g 3%, proteínas6,3g 8%, gordura trans. 0g. fibra alimentar 0g 0%; sódio 67mg 3%; cálcio 187 mg 19%, (*) % valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400kl. seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) % vd não estabelecido.	Unid	720	7,85	5.652,00
	LEITE DE SOJA SEM LACTOSE, 300g especificações: alimento com proteína isolada de soja rico em cálcio, ferro, fósforo, zinco e vitaminas: a, b1, b2, b6, b12 e d, fonte de				



47	ácido fólico, fonte de vitaminas: b5 e c, não contém glúten.	Unid	180	10,00	1.800,00
48	LEITE FORMULA INFANTIL, usado em crianças de 0 a 6 meses de idade, tipo NAM 1 Fase, lata com 800g.	Unid	270	87,00	23.490,00
49	LEITE FORMULA INFANTIL, usado em crianças de 6 meses a 1 ano de idade, tipo NAM 2 Fase, lata com 800g.	Unid	270	87,00	23.490,00
50	MACARRÃO PARA LASANHA 500g, com identificação do produto marca do fabricante data de fabricação e data de validade.	Unid	90	8,00	720,00
51	MACARRÃO TALHARIM, massa com ovos, embalagens de 500g hermeticamente vedado e resistente, contendo data de fabricação e validade.	Unid	90	5,32	478,80
52	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, especificações: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e data de validade, 500g.Validade mínima de 6 meses da entrega.	Unid	18.000	4,21	75.780,00
53	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, especificações: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e data de validade, 500g.Validade mínima de 6 meses da entrega.	Unid	900	5,79	5.211,00
54	MARGARINA VEGETAL 500g, embalagem com identificação do produto. Identificação do fabricante data de fabricação e validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério.	Unid	1.800	7,69	13.842,00
55	MAIONESE TRADICIONAL, embalagem de sachê 200g com validade mínima de 12 meses.	Unid	270	3,70	999,00
56	MILHO PARA PIPOCA, pacote com 500g com data de vencimento para 12 meses.	Unid	450	6,00	2.700,00
57	MILHO PARA MUNGUZA, pacote com 500g com data de vencimento para 12 meses.	Unid	360	4,00	1.440,00
58	MILHO VERDE EM CONSERVA, embalagem com no mínimo 200g, com dados de identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, peso liquido e de acordo com a resolução RDC 352/2002 ANVISA.	Unid	540	3,59	1.938,60
59	MASSA MULTICEREAIS PARA MINGAU, sabor trigo, milho e arroz ou arroz e aveia contendo nutrientes essenciais como zinco, vitamina A, traços de leite. Contem glúten. Na porção de 20g a média de 17g de carboidratos, 1,4g de proteínas e 0g de lipídeos. Produtos isentos de parasitas, larvas e sujidades, matéria terrosa. Aspecto: pó, uniforme, sem grumo, com cor característica do produto, sabor e odor agradável, não rançoso. Data de fabricação e validade na embalagem devem constar data de entrega do produto. Embalagem primaria pacote de 230g de filme de poliéster metalizado laminado com polietileno. Embalagem em caixa de papelão, vários sabores, embalagem 230g, identificação do fabricante, prazo de validade, rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente.	Unid	540	7,25	3.915,00
60	MINGAU A BASE DE AMIDO DE MILHO, em pó sabor tradicional de arroz. Embalagem com 200g.	Unid	900	5,22	4.698,00
61	ÓLEO DE SOJA 900ml, especificações: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação prazo de validade mínima de 12 meses da data de fabricação.	Unid	5.400	8,00	43.200,00



62	OREGANO, desidratado constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas. Produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega pacote com 10g.	Unid	90	3,00	270,00
63	PÃO DE FORMA, pacote com 400g com data de fabricação não superior a 3 dias.	Unid	540	7,00	3.780,00
64	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE, embalagem com 10 unidades pesando aproximadamente 400g identificação do fabricante prazo de validade, rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente.	Pct	7.500	8,00	60.000,00
65	PÓ PARA CANJIQUINHA, com açúcar aromatizante deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da entrega, embalagem de 200g.	Unid	180	6,00	1.080,00
66	POLPA DE FRUTAS, embalagens com 1kg sabores variados selecionadas e isentas de contaminação, deve conter a validade no mínimo 6 meses a 1 ano.	Unid	3.000	8,00	24.000,00
67	SARDINHA EM LATA com óleo de soja comestível embalagem no mínimo de 125g identificação do produto marca do fabricante prazo de validade e peso liquido.	Unid	360	6,00	2.160,00
68	TEMPERO COMPLETO, concentrado de ingredientes básicos, sal, cebola, alho, ÓLEO vegetal, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação, registro no MA produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. de acordo com a RDC nº276/2005, embalagem 500 ml.	Unid	2.700	2,00	5.400,00
69	VINAGRE BRANCO, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livres de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais acondicionados em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. embalagem de 500 ml.	Unid	900	2,00	1.800,00
70	SAL, Iodada embalagem contento 1kg prazo de validade e peso liquido.	Kg	1.800	2,07	3.726,00
71	BALA DOCE, dura sortido pacote com 700g.	Pct	450	13,00	5.850,00
72	DOCE DE GOIABA 500g, doce tipo goiabada embalagem com 500g.	Unid	90	6,00	540,00
73	GELATINA EM PÓ DIET SABORES DIVERSOS, embalagem com 12g data de fabricação e validade.	Unid	90	3,98	358,20
74	GELATINA EM PÓ SABORES VARIADOS, com açúcar aromatizante podendo ser adicionada de corantes naturais, deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, caixa com peso aproximado de 40g.	Unid	180	4,00	720,00
75	JUJUBA CAIXA 30 UNIDADE PEQUENA Bala de goma Gomers sabor frutas sortidas. Balas de goma de amigo sabores laranja, limão, abacaxi, uva e morango.	Cx	180	19,65	3.573,00
76	PIRULITO SORTIDO, pacote com 50 unidades.	Unid	180	12,50	2.250,00
77	REFRIGERANTE, 2 litros tipo: Limão, Uva, Guaraná e Laranja embalagem não superior a 30 dias.	Unid	1.800	9,19	16.542,00
78	REFRIGERANTE 2 LITRO TIPO COLA, embalagem não superior a 30 dias.	Unid	900	6,50	5.850,00
79	SUCO PRONTO, 1 litro diversos sabores.	Unid	180	7,23	1.301,40



80	ALHO, IN NATURA, em cabeça classe 06.	Kg	180	25,00	4.500,00
81	ALFACE, lisa ou crespa, pés com folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação, sem manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade; isentos de sujidades, isentos de parasitas, larvas e corpos estranhos, livre da maior parte possível de terra e resíduo de fertilizantes, isenta de umidade externa anormal; com características íntegras de primeira qualidade.	Mlh	360	3,99	1.436,40
82	ABACAXI, Tamanho médio a grande, sem amassados e partes apodrecidas, levemente ácida. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. De primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta.	Kg	900	4,97	4.473,00
83	ABOBORA, madura tipo moranga, dos tamanhos grandes uniformes intactos firmes e bem desenvolvidas.	Kg	540	3,00	1.620,00
84	BANANA PACOVAN, em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas avulsa.	Kg	900	6,00	5.400,00
85	BANANA /PRATA, em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas avulsa.	Kg	900	4,00	3.600,00
86	BATATA INGLESA, comum, especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme inteira, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou tem aderida a superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	900	5,00	4.550,00
87	BATATA DOCE, firmes íntegras, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduo de fertilizantes, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	Kg	540	5,27	2.845,80
88	BETERRABA, sem folhas, especial tipo, fresca compacta e firme isenta de enfermidade ou sujidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Kg.	Kg	75	8,95	671,25
89	CEBOLA BRANCA DE 1ª QUALIDADE, cebola nacional apresentando grau maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação.	Kg	900	6,25	5.625,00
90	CENOURA, firmes e íntegras, com coloração e tamanho informes, íntegros, típicos da variedade, com casca lisa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente. Cotação por kg. machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg	900	8,00	7.200,00
	CHUCHU: DE PRIMEIRA, especificação: cenoura nacional apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com				



91	ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78.	Kg	900	3,00	2.700,00
92	COENTRO, com folhas firmes, tamanho médio e de primeira, firmes, viçosas, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos e defeitos e de colheita recente.	Mlh	900	2,16	1.944,00
93	COUVE VERDE, maço com no mínimo de 10 folhas, integras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação, sem manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos, livre da maior parte possível de terra e de resíduo de fertilizantes, isenta de umidade externa anormal; com características integras e de primeira qualidade.	Unid	360	4,35	1.566,00
94	COCO SECO, de primeira qualidade, com casca, apresentando tamanho e conforme uniformes, isenta de fermentação e mofo, ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPSA. Fornecimento por unidade resolução 12/78 da CNNPSA. Fornecimento por unidade.	Unid	180	3,00	540,00
95	GOIABA, cor vermelha, tipo mesa, fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos do manuseio e transporte.	Kg	900	4,00	3.600,00
96	LIMÃO COMUM, com grau de maturação tal lhes permita transporte, manipulação e conservação, adequada para consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	Kg	135	6,12	826,20
97	LARANJA COMUM, com grau de maturação tal lhes permita transporte, manipulação e conservação, adequada para consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	Kg	900	6,09	5.481,00
98	MACAXEIRA, de qualidade, tipo rosa, aspecto alongado, cheiro e sabor próprios, de boa qualidade, com cozimento garantido, compacta e firme, isenta de material terroso, parasitas, mofos e sem partes arroxeadas, sem folhas e talos.	Kg	900	6,40	5.760,00
99	MARACUJÁ, fruta de tamanho médio, grau médio de amadurecimento, deve estar ileso, sem rupturas e/ou pancadas na casca.	Kg	360	8,79	3.164,40
100	MELÂNCIA, tamanho médio a grande, casca firme, lisa e brilhante. Sem amassados e partes apodrecidas. Grau de amadurecimento apropriada para consumo. Redonda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta.	Kg	900	4,85	4.365,00
101	MANGA, in natura tipo espada, madura no grau máximo de evolução de boa qualidade.	Kg	135	5,07	684,45
	MAÇA, in natura grau de maturação tal que lhe permita				



102	suportar a manipulação e a conservação em condições adequadas de consumo.	Kg	1.500	10,50	15.750,00
103	MAMÃO TIPO FORMOSA, de aspecto globoso, mista, verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de conformidade, boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física. Acondicionadas em embalagem própria.	Kg	1.500	2,40	3.600,00
104	MELÃO, de tamanho médio, com maturação apropriada, inteiro, sem ferimentos, rupturas e ou pancadas na casca, fruta limpa, livre de pragas e doenças.	Kg	1.200	4,40	5.280,00
105	PIMENTÃO VERDE, verde, íntegros, com boa apresentação, sem rachaduras, cortes, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduo de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, de colheita recente, sem parte mole, em perfeita condição de apresentação.	Kg	600	8,50	5.100,00
106	PIMENTA DO REINO, moída, pura em pó fino, pacote contendo 15g prazo de validade e capacidade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Unid	900	10,59	9.531,00
107	REPOLHO, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, e a conservação em condições adequadas de consumo	Kg	90	5,94	534,60
108	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, especificação: embalagem contendo 1kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a portaria 354/98 – Avisa Portaria 74/94 do MS/SNVS. Com ferro ácido fólico.	Kg	900	7,12	6.408,00
109	TOMATE, fresco, com coloração e tamanho informes, íntegros, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam lhe alterar sua aparência e qualidade. Grau de maturação médio, para que permita transporte, manipulação e armazenamento.	Kg	3.000	7,94	23.820,00
110	UVA, Itália nacional in natura de primeira, tamanho coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida in natura.	Kg	600	16,00	9.600,00
111	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, sem osso (alcatra, chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo), resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio do tipo de corte. SEIPOA, SIF, junto com alvará sanitário do local de manipulação.	Kg	6.600	44,30	292.380,00
112	CARNE BOVINA 2ª, com osso (acém, músculo), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas, esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio do tipo de corte. SEIPOA, SIF, junto com alvará sanitário local de manipulação.	Kg	6.600	29,00	191.400,00
	CARNE BOVINA TIPO COSTELA, tiras, resfriadas, no máximo 10% de sebo e gordura, aspecto próprio da espécie. Embalagem deverá conter data de validade quantidade do				



113	produto devendo apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega.	Kg	2.250	21,50	48.375,00
114	CARNE DE CHAQUE, de primeira qualidade no máximo 10% de gordura embalado em saco plástico vácuo transparente e atóxico limpos não violados, que garantam a integridade do produto até o consumo. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	Kg	2.250	30,00	67.500,00
115	CARNE BOVINA MOIDA DE 1ª QUALIDADE, resfriada, limpa, aspecto própria da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio do tipo de corte. SEIPOA, SIF, junto com alvará sanitário do local de manipulação.	Kg	5.250	37,85	198.712,50
116	CARNE BOVINA MUSCULO, magra resfriada limpa, aspecto próprio da espécie não amolecida e nem pegajosa sem manchas esverdeadas e odor. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da sua entrega	Kg	3.600	37,84	136.224,00
117	CARNE DE SOL BOVINA, 1ª qualidade, curada seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxico não violados o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias, a partir da data de entrega.	Kg	3.600	47,90	172.440,00
118	FILE DE MERLUZA, 1ª qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhos fatiados em bifes de 120g em média congelados acomodados em caixa de papelão em perfeitas condições estrutural.	Kg	180	32,00	5.760,00
119	FIGADO BOVINO, fresco de primeira qualidade, cortado em bifes de 200g sem pele.	Kg	180	11,00	1.980,00
120	FRANGO ABATIDO, inteiro, sem vísceras, acondicionado em embalagem primária de plástico.	Kg	1.800	11,50	20.700,00
121	LINGUIÇA DE FRANGO, de 1 qualidade, apresentando-se em gomos uniformes embalada em saco plástico transparentes não violados, deverá apresentar validade mínima de 20 dias. = a partir da data de entrega.	Kg	450	20,50	9.225,00
122	LINGUIÇA TOSCANA, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, embalada em saco plástico transparente não violado, deverá apresentar validade mínima de 60 dias, a partir da data da entrega.	Kg	450	18,25	8.212,50
123	LINGUIÇA CALABRESA, de 1 qualidade, apresentando-se em gomos uniformes embalada em saco plástico.	Kg	180	21,00	3.780,00
124	MORTADELA, mortadela de frango resfriada, validade de no mínimo 60 dias, embalagem não superior a 5 dias.	Kg	180	9,50	1.710,00
125	OVOS DE GALINHA, integro, livre de sujidades, com peso médio de 50g. cotação por bandeja com 30 Unidades.	Bd	9.000	29,67	267.030,00
126	PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA, fatiado no dia da entrega peça, a embalagem original deve ser vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, número de registro no ministério da Agricultura /SIF/ DIPOA e carimbo da inspeção do SIF deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega.	Kg	180	12,20	2.196,00
127	PEITO DE FRANGO, com osso, 1 qualidade congelado, tamanho médio e grande deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega.	Kg	9.000	21,40	192.600,00



128	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, embalagem com 400g, com data de validade no mínimo 6 meses.	Unid	450	6,58	2.961,00
129	QUEIJO MUSSARELA, fatiado de boa qualidade embalagem tipo bandeja de isopor com filme plástico, devidamente identificado com a marca do produto, peso e data de validade.	Kg	450	43,04	19.368,00
130	QUEIJO COALHO, primeira qualidade embalagem original a vácuo em saco plástico transparente não violado. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega. Kg.	Kg	150	31,98	4.797,00
131	SALSICHA, de frango não congelada embalada a vácuo validade mínima de 6 meses.	Kg	450	10,68	4.806,00
132	COXA C/ SOBRECOXA DE FRANGO, congelado, embalagem filme PVC transparente contendo prazo de validade.	Kg	6.600	20,92	138.072,00
133	COLORAU, em pó, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 100g e prazo de validade.	Unid	3.000	3,10	9.300,00
134	COMINHO, em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade.	Unid	2.250	3,20	7.200,00
135	MANJERICÃO DESIDRATADO, em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade.	Unid	2.250	3,73	8.392,50
136	CURRY, tempero, em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade.	Unid	2.250	4,85	10.912,50
137	BATATA PALHA, embalagem de 1kg.	Unid	750	29,24	21.930,00

- 8.1. Outros modelos poderão ser ofertados desde que possuam as características mínimas solicitadas acima e desde que o produto seja testado pela área solicitante mediante o envio de uma amostra.
- 8.2. A PREFEITURA se reserva ao direito de solicitar do licitante arrematante amostra dos produtos listados na proposta de locação via comodato para verificação da qualidade e das características técnicas mínimas solicitadas no Edital.
- 8.3. Os produtos encaminhados deverão estar acompanhados das notas fiscais correspondentes.
- 8.4. A licitante deverá indicar na proposta comercial de locação em regime de comodato a marca dos produtos acima solicitados e o seu preço unitário.
- 8.5. A PREFEITURA analisará a proposta de preços do licitante vencedor e não aceitará preços unitários do produto superior ao orçado, sendo permitido a licitante vencedora realizar o ajuste necessário.



9. DOS LOCAIS E PRAZO DE ENTREGA

- 9.1. A entrega do objeto do contrato dar-se-á no prazo máximo de 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Serviço.
- 9.2. A PREFEITURA designará colaborador para recebimento do objeto contratual da seguinte forma:
- 9.2.1. Provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do aparelho com a especificação demandada e com a proposta apresentada, atestado por escrito.
- 9.2.2. Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados do recebimento provisório, mediante Termo de Recebimento Definitivo.
- 9.3. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 9.4. No caso de os objetos serem entregues em desconformidade, a CONTRATADA será notificada da recusa, parcial ou total, para realizar a correção de falhas ou a substituição por outros, em até 5 (cinco) dias úteis, ou no prazo remanescente para a entrega fixado em contrato, se for superior e ainda estiver em curso, renovando-se a partir da nova entrega, o prazo para recebimento definitivo.
- 9.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contratado.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 10.1. Ficará impedida de licitar e contratar com a administração pública pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantindo o direito prévio da citação e da ampla defesa, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no Contrato e das demais cominações legais, a empresa que:
- a) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
 - b) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
 - c) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
 - d) Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 10.2. A inexecução total ou parcial das obrigações assumidas sujeitará a CONTRATADA às sanções no Art. 156, da Lei nº 14.133/21, podendo a



CONTRATANTE, a extensão da falta ensejada, garantida a prévia defesa, aplicar as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) suspensão temporária de licitar e impedimento de contratar com a ADMINISTRAÇÃO pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

10.3. A multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos à CONTRATADA, ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente, observados os seguintes percentuais:

- a) 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor estimado do contrato limitado a 10% (dez por cento) por dia de atraso, no caso de retardamento da execução contratual;
- b) 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do contrato, no caso de recusa injustificada da licitante adjudicatária em firmar o termo de contrato no prazo e condições estabelecidos;
- c) Aplicar-se-á no caso de inexecução total ou parcial, o percentual de 10% (dez por cento), sobre o valor total do objeto contratado;

10.4. As demais sanções poderão ser aplicadas junto à multa, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

Pedra Grande/RN, 18 de julho de 2025.

Airton Lopes da Costa Araújo
Secretário Municipal de Administração e Gestão de Pessoal



EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 014/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 17070001/2025
ANEXO II – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando a contínuo necessidade a aquisição de gêneros alimentícios será para suprir as unidades administrativas, com a finalidade de proporcionar condições adequadas para o desenvolvimento das atividades fins das instituições da prefeitura municipal de Pedra Grande/RN, e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

2. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE COMPRAS ANUAL

A presente contratação está prevista no Plano de Contratação Anual de 2025.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos para esta contratação são os seguintes:

Referência: A proposta da empresa contratada deve incluir a indicação de procedência, marca e modelo dos produtos oferecidos.

Critérios de Qualidade: Os materiais devem atender aos padrões de qualidade e eficiência necessários. É importante verificar se os produtos possuem validade.

Quantidades e Especificações: O quantitativo de cada item deve ser definido com base nas necessidades das unidades administrativas da prefeitura. As especificações técnicas devem ser detalhadas.

Sustentabilidade: Considere critérios de sustentabilidade ambiental, como o uso de materiais reciclados e a redução do impacto ambiental. Opte por produtos que minimizem o desperdício e sejam ecologicamente responsáveis.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA CONTRAÇÃO

Considerando a demanda desta municipalidade, bem como, contratações anteriores, tem-se a seguinte estimativa:

Item	Descrição	Unid	Quant
01	ADOÇANTE DIETÉTICO, contendo os seguintes ingredientes: água, sorbitol, edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, sacarina, conservantes, ácido benzoico, metilparbeno. não contendo quantidade significativa de carboidrato, proteína, gordura totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. embalagem com 100ml, aspecto líquido límpido transparente. ingredientes sódicos, com bico dosado.	Unid	90
	AÇUCAR MASCAVO GRANULADO, acondicionado em pacote plástico integro resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedências. Número de lote data		



02	de fabricação, qualidade do produto, deverá apresentar a validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, pacote de 1kg.	Kg	450
03	AÇUCAR REFINADO, contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e distintos animais e vegetais, contendo aproximadamente de glicídios, rotulada de acordo com a legislação vigente. embalagem de 1 kg. validade mínima de 6 meses.	Kg	12.000
04	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G, instantâneo, solúvel, açúcar, maltodextrina, vitaminas e minerais. Constituído de pó fino e resistente vedado hermeticamente e limpo. Contendo aproximadamente 400g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega da unidade requisitada	Unid	4.500
05	AMIDO DE MILHO, com aroma natural de baunilha ou chocolate, enriquecido com vitaminas e minerais, sabor tradicional data de fabricação. a embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de registro. o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. resolução CNNPA nº12, de 1978. embalagem 500g.	Unid	9.000
06	ARROZ INTEGRAL, longo fino tipo 1, integral em sacos plásticos transparente e atóxico, limpos não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. de acordo com a resolução 12/78 de CNNPA.	Kg	225
07	ARROZ BRANCO TIPO 1, não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser safra corrente. Embalagem plástica, resistente, transparente, incolor, capacidade de 1kg e plástico atóxico, termosoldado. Isento de mofo de odores estranhos e de substancias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas oi esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão a grão. A embalagem deve ser fardo termosoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 30kg. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagem danificada.	Kg	9.000
08	ARROZ PARBOILIZADO: TIPO 1, longo, fino, constituídos de grãos inteiros com teor de umidade máxima 5% isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxico, limpo, não violados. Resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos plásticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	18.000
09	AVEIA EM FLOCOS FINOS, embalagem em material limpo, não violada. resistente e acondicionada em caixas de papelão. lata de alumínio limpa, isenta de ferrugem, não amassada, resistente ou em pacotes plásticos transparente limpo e resistente que garanta a integridade do produto. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote e data de entrega. embalagem de 200g.	Unid	300



10	AVEIA EM FLOCOS, embalagem em material limpo, não violada. resistente e acondicionada em caixas de papelão. lata de alumínio limpa, isenta de ferrugem, não amassada, resistente ou em pacotes plásticos transparente limpo e resistente que garanta a integridade do produto. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote e data de entrega. embalagem de 200g.	Unid	450
11	AZEITONA VERDE, em conserva inteira sem caroço imersos em salmoura de concentração apropriada. Acondicionada em embalagem com 200g devendo ser considerado com liquido do produto drenado.	Unid	225
12	AZEITE DE OLIVIA, extra virgem prensagem a frio da azeitona, coloração amarela esverdeadas. embalagem com 500ml.	Unid	90
13	AMEIXA EM CALDAS, hortaliça fresca em primeira qualidade, limpa lavada ou escovada coloração uniforme embalagem com 150g	Unid	90
14	AMEIXA SECA, inteira sem caroço acondicionada em embalem plástica, integra, atóxica, verdade hermeticamente. pacote 200g	Unid	90
15	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO SABOR COCO E/OU LEITE E/OU CHOCOLATE TIPO ROSQUINHA, embalagem primaria de 400g polietileno transparentes impermeáveis e lacrados. embalagem secundária em caixa de papelão. o biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organoléptico anormais. não apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. ingredientes farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hydrogenada, sal, estabilizante lectina de soja, contém glúten. data de fabricação na embalagem.	Unid	1.800
16	BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL, com composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal.	Unid	1.200
17	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, com composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal.	Unid	16.200
18	BISCOITO DOCE TIPO MARIA TRADICIONAL OU CHOCOLATE, com composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hydrogenada, água, sal, açúcar e demais substancias permitidas. Acondicionadas em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpa, integra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, e número de lote, data de validade do produto.	Unid	7.200
19	BISCOITO TIPO MAISENA, a base de farinha de trigo com açúcar. soro de leite, gordura vegetal hydrogenada, aroma e lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. embalagem individualizada em papel celofane em caixas de papelão a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como prazo de validade Pct. de 400g.	Unid	7.200
20	BISCOITO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER, composição básica farinha de trigo integral, gordura vegetal hydrogenada, água, açúcar, amido de milho, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalado em Pct. plástico resistente acondicionado em caixa de papelão, lacrada e rotulada, a embalagem deve conter a validade de no mínimo 6 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente Pct. 400g.	Unid	450
	BEBIDA LACTEA, sabores variados com consistência cremosa ou liquida, acondioada embalagem de saco plástico UHT. Ingredientes obrigatórios leite pasteurizado, soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizantes. A embalagem deverá conter extremante os dados de identificação, procedências informações		



21	nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério de agricultura / SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 dias a partir da data da entrega. Embalagem com 1Lt.	Unid	1.800
22	CAFÉ, torrado e moído, procedente de grão são, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote alumínio alto vácuo, integro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação e procedência, número de lote data de fabricação, quantidade de produto, selo de pureza ABIC a atender as especificações técnicas da NTA44 de decreto estadual nº12.486 de 20 de outubro de 1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data da entrega, embalagens de 250g.	Unid	5.400
23	CALDO DE GALINHA 57G, COM 24 TABLETES, tabletes de 19g embalagem primaria validade não inferior a 180 dias.	Unid	360
24	CALDO DE CARNE 57G, COM 24 TABLETES, tabletes de 19g embalagem primaria validade não inferior a 180 dias.	Unid	360
25	CANELA EM PÓ 50g, proveniente de cascas sãs, limpas e secas, informa de pó fino.	Unid	90
26	CREME DE LEITE, embalagem caixa, valor nutricional completo, data de validade e lote SIF 200g.	Unid	540
27	CHOCOLATE GRANULADO, Confeito granulado crocante de chocolate, embalagem plástica de 150g. Produto de boa qualidade com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Unid	180
28	COCO ROLADO, úmido e adoçado produto de boa qualidade com sabor, odor e textura característico do produto. Validade de 12 meses a contar da data da entrega do produto. Embalagem com 100g.	Unid	180
29	CHÁ DIVERSOS SABORES CX C 10 UNIDADES, acondicionado em envelope individual, tipo sachê de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagens). Deverá conter identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e apresentar a validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega.	Unid	180
30	ERVILHA EM CONSERVA, ervilha verde em conserva simples, inteira, imersa em liquido tamanho e coloração uniforme, produtos preparados com as ervilhas previamente debulhadas acondicionada em sachê 200g drenado sendo considerado como peso liquido o produto drenado. Prazo de validade de 6 meses a partir da entrega.	Unid	720
31	ERVAS FINAS, desidratada, embalagem com 10g, hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e vencimento.	Unid	180
32	EXTRATO DE TOMATE, concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha de flandes, integro resistente, vedado hermeticamente e limpo, deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, peso aproximadamente 320g.	Unid	900
33	FARINHA DE MANDIOCA FINA, seca, branca, em pó, acondicionada em embalagem plástica, fechada com informação nutricional, data de validade, fabricação e lote. De 1ª qualidade e em embalagem de 1ª kg.	Unid	900
34	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, especificação: embalagem contendo 1kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido, de acordo com a portaria 354/98 – Avisa Portaria 74/94 do MS/SNVS. Com ferro ácido fólico.	Kg	900
35	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, especificação: embalagem contendo 1kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido, de acordo com a portaria 354/98 – Avisa Portaria 74/94 do MS/SNVS. Com ferro ácido fólico.	Kg	900



36	FARINHA LACTEA, embalagem com 400g com data de fabricação e validade em cada lata/SACHE.	Unid	360
37	FEIJÃO BRANCO, tipo macassar de 1ª qualidade embalagem de 1 kg. identificação do fabricante, prazo de validade, rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente.	Kg	1.800
38	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, especificação: feijão carioca tipo 1 novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso. sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico.	Kg	6.750
39	FEIJÃO PRETO TIPO 1, especificação: feijão preto de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90 a 98% de grãos íntegros, cor característica a variedade. Embalagem 1 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	13.500
40	FLOCOS DE MILHO, amarelo sem sal, embalagem em pacotes plástico, transparente, limpos, não violados, resistentes. a embalagem deverá externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, números de lote, quantidade do produto e atender a validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. fornecimento em pct. de 500g.	Unid	4.500
41	GOMA DE TAPIOCA FRESCA, primeira qualidade, lavada e peneirada e livre de impurezas, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA fornecimento em pacotes de 1Kg.	Unid	180
42	LEITE DE COCO 200ml, leite de coco integral, embalagem com 200ml, com data de validade de no mínimo 12 meses.	Unid	180
43	LEITE CONDENSADO 395g, leite integral, açúcar e lactose concentrado em caixinha ou latinha, o produto deverá ter registro do ministério da saúde e atender as portarias.	Unid	900
44	LEITE INTEGRAL EM PÓ, especificação: o produto deverá ter registro do ministério da saúde e atender as portarias 451/97 do ministério da saúde de 369/97 do ministério agricultura e abastecimento, bem como a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, embalagem: pacote com aproximadamente 400g, contendo prazo de validade, data de fabricação e informações nutricionais.	Unid	7.500
45	LEITE DESNATADO LÍQUIDO, pasteurizado, desnatado, rico em cálcio, embalagem contendo litro, com identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ser registrado no Ministério da agricultura e/ou Ministério da saúde. 1 litro.	Unid	360
46	LEITE EM PÓ DESNATADO, especificação: o produto deverá ter registro do ministério da saúde e atender as portarias 451/97 do ministério da saúde de 369/97 do ministério agricultura e abastecimento, bem como a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, embalagem: pacote com no mínimo 200g, contendo prazo de validade, data de fabricação e informações nutricionais.	Unid	90
47	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, em caixa; peso líquido, litro, validade de 6 dias, conservação manter resfriado de 0°C a 5°C. após aberto, consumir em 48h, valor energético 116kcal=487kl, carboidratos 9,2g 3%, proteínas 6,3g 8%, gordura trans. 0g. fibra alimentar 0g 0%; sódio 67mg 3%; cálcio 187 mg 19%, (*) % valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400kl. seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) % vd não estabelecido.	Unid	720
	LEITE DE SOJA SEM LACTOSE, 300g especificações: alimento com proteína isolada de soja rico em cálcio, ferro, fósforo, zinco e vitaminas: a, b1, b2, b6, b12 e d, fonte de ácido fólico, fonte de vitaminas: b5 e c, não		



48	contém glúten.	Unid	180
49	LEITE FORMULA INFANTIL, usado em crianças de 0 a 6 meses de idade, tipo NAM 1 Fase, lata com 800g.	Unid	270
50	LEITE FORMULA INFANTIL, usado em crianças de 6 meses a 1 ano de idade, tipo NAM 2 Fase, lata com 800g.	Unid	270
51	MACARRÃO PARA LASANHA 500g, com identificação do produto marca do fabricante data de fabricação e data de validade.	Unid	90
52	MACARRÃO TALHARIM, massa com ovos, embalagens de 500g hermeticamente vedado e resistente, contendo data de fabricação e validade.	Unid	90
53	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, especificações: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e data de validade, 500g.Validade mínima de 6 meses da entrega.	Unid	18.000
54	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, especificações: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e data de validade, 500g.Validade mínima de 6 meses da entrega.	Unid	900
55	MARGARINA VEGETAL 500g, embalagem com identificação do produto. Identificação do fabricante data de fabricação e validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério.	Unid	1.800
56	MAIONESE TRADICIONAL, embalagem de sachê 200g com validade mínima de 12 meses.	Unid	270
57	MILHO PARA PIPOCA, pacote com 500g com data de vencimento para 12 meses.	Unid	450
58	MILHO PARA MUNGUZA, pacote com 500g com data de vencimento para 12 meses.	Unid	360
59	MILHO VERDE EM CONSERVA, embalagem com no mínimo 200g, com dados de identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, peso liquido e de acordo com a resolução RDC 352/2002 ANVISA.	Unid	540
60	MASSA MULTICEREAIS PARA MINGAU, sabor trigo, milho e arroz ou arroz e aveia contendo nutrientes essenciais como zinco, vitamina A, traços de leite. Contem glúten. Na porção de 20g a média de 17g de carboidratos, 1,4g de proteínas e 0g de lipídeos. Produtos isentos de parasitas, larvas e sujidades, matéria terrosa. Aspecto: pó, uniforme, sem grumo, com cor característica do produto, sabor e odor agradável, não rançoso. Data de fabricação e validade na embalagem devem constar data de entrega do produto. Embalagem primaria pacote de 230g de filme de poliéster metalizado laminado com polietileno. Embalagem em caixa de papelão, vários sabores, embalagem 230g, identificação do fabricante, prazo de validade, rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente.	Unid	540
61	MINGAU A BASE DE AMIDO DE MILHO, em pó sabor tradicional de arroz. Embalagem com 200g.	Unid	900
62	ÓLEO DE SOJA 900ml, especificações: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação prazo de validade mínima de 12 meses da data de fabricação.	Unid	5.400
63	OREGANO, desidratado constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas. Produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega pacote com 10g.	Unid	90
64	PÃO DE FORMA, pacote com 400g com data de fabricação não superior a 3 dias.	Unid	540
65	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE, embalagem com 10 unidades pesando aproximadamente 400g identificação do fabricante prazo de validade, rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente.	Pct	7.500



66	PÓ PARA CANJIQUINHA, com açúcar aromatizante deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da entrega, embalagem de 200g.	Unid	180
67	POLPA DE FRUTAS, embalagens com 1kg sabores variados selecionadas e isentas de contaminação, deve conter a validade no mínimo 6 meses a 1 ano.	Unid	3.000
68	SARDINHA EM LATA com óleo de soja comestível embalagem no mínimo de 125g identificação do produto marca do fabricante prazo de validade e peso liquido.	Unid	360
69	TEMPERO COMPLETO, concentrado de ingredientes básicos, sal, cebola, alho, ÓLEO vegetal, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação, registro no MA produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. de acordo com a RDC nº276/2005, embalagem 500 ml.	Unid	2.700
70	VINAGRE BRANCO, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livres de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais acondicionados em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. embalagem de 500 ml.	Unid	900
71	SAL, Iodada embalagem contento 1kg prazo de validade e peso liquido.	Kg	1.800
72	BALA DOCE, dura sortido pacote com 700g.	Pct	450
73	DOCE DE GOIABA 500g, doce tipo goiabada embalagem com 500g.	Unid	90
74	GELATINA EM PÓ DIET SABORES DIVERSOS, embalagem com 12g data de fabricação e validade.	Unid	90
75	GELATINA EM PÓ SABORES VARIADOS, com açúcar aromatizante podendo ser adicionada de corantes naturais, deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, caixa com peso aproximado de 40g.	Unid	180
76	JUJUBA CAIXA 30 UNIDADE PEQUENA Bala de goma Gomers sabor frutas sortidas. Balas de goma de amigo sabores laranja, limão, abacaxi, uva e morango.	Cx	180
77	PIRULITO SORTIDO, pacote com 50 unidades.	Unid	180
78	REFRIGERANTE, 2 litros tipo: Limão, Uva, Guaraná e Laranja embalagem não superior a 30 dias.	Unid	1.800
79	REFRIGERANTE 2 LITRO TIPO COLA, embalagem não superior a 30 dias.	Unid	900
80	SUCO PRONTO, 1 litro diversos sabores.	Unid	180
81	ALHO, IN NATURA, em cabeça classe 06.	Kg	180
82	ALFACE, lisa ou crespa, pés com folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação, sem manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade; isentos de sujidades, isentos de parasitas, larvas e corpos estranhos, livre da maior parte possível de terra e resíduo de fertilizantes, isenta de umidade externa anormal; com características íntegras de primeira qualidade.	Mlh	360
83	ABACAXI, Tamanho médio a grande, sem amassados e partes apodrecidas, levemente ácida. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. De primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta.	Kg	900
84	ABOBORA, madura tipo moranga, dos tamanhos grandes uniformes intactos firmes e bem desenvolvidas.	Kg	540
85	BANANA PACOVAN, em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas avulsa.	Kg	900
	BANANA /PRATA, em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem		



86	danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas avulsa.	Kg	900
87	BATATA INGLESA, comum, especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme inteira, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou tem aderida a superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	900
88	BATATA DOCE, firmes integras, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduo de fertilizantes, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	Kg	540
89	BETERRABA, sem folhas, especial tipo, fresca compacta e firme isenta de enfermidade ou sujidade, tamanho e colação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Kg.	Kg	75
90	CEBOLA BRANCA DE 1ª QUALIDADE, cebola nacional apresentando grau maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação.	Kg	900
91	CENOURA, firmes e integras, com coloração e tamanho informes, íntegros, típicos da variedade, com casca lisa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente. Cotação por kg. machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg	900
92	CHUCHU: DE PRIMEIRA, especificação: cenoura nacional 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, de acordo com a resolução 12/78.	Kg	900
93	COENTRO, com folhas firmes, tamanho médio e de primeira, firmes, viçosas, no ponto de maturação, sem fermentos ou defeitos e defeitos e de colheita recente.	Mlh	900
94	COUVE VERDE, maço com no mínimo de 10 folhas, integras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação, sem manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos, livre da maior parte possível de terra e de resíduo de fertilizantes, isenta de umidade externa anormal; com características integras e de primeira qualidade.	Unid	360
95	COCO SECO, de primeira qualidade, com casca, apresentando tamanho e conforme uniformes, isenta de fermentação e mofo, ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPSA. Fornecimento por unidade resolução 12/78 da CNNPSA. Fornecimento por unidade.	Unid	180
96	GOIABA, cor vermelha, tipo mesa, fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos do manuseio e transporte.	Kg	900
97	LIMÃO COMUM, com grau de maturação tal lhes permita transporte, manipulação e conservação, adequada para consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	Kg	135
	LARANJA COMUM, com grau de maturação tal lhes permita transporte, manipulação e conservação, adequada para consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas,		



98	machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.	Kg	900
99	MACAXEIRA, de qualidade, tipo rosa, aspecto alongado, cheiro e sabor próprios, de boa qualidade, com cozimento garantido, compacta e firme, isenta de material terroso, parasitas, mofo e sem partes arroxeadas, sem folhas e talos.	Kg	900
100	MARACUJÁ, fruta de tamanho médio, grau médio de amadurecimento, deve estar ileso, sem rupturas e/ou pancadas na casca.	Kg	360
101	MELÂNCIA, tamanho médio a grande, casca firme, lisa e brilhante. Sem amassados e partes apodrecidas. Grau de amadurecimento apropriada para consumo. Redonda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta.	Kg	900
102	MANGA, in natura tipo espada, madura no grau máximo de evolução de boa qualidade.	Kg	135
103	MAÇA, in natura grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e a conservação em condições adequadas de consumo.	Kg	1.500
104	MAMÃO TIPO FORMOSA, de aspecto globoso, mista, verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de conformidade, boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física. Acondicionadas em embalagem própria.	Kg	1.500
105	MELÃO, de tamanho médio, com maturação apropriada, inteiro, sem ferimentos, rupturas e ou pancadas na casca, fruta limpa, livre de pragas e doenças.	Kg	1.200
106	PIMENTÃO VERDE, verde, íntegros, com boa apresentação, sem rachaduras, cortes, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduo de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, de colheita recente, sem parte mole, em perfeita condição de apresentação.	Kg	600
107	PIMENTA DO REINO, moída, pura em pó fino, pacote contendo 15g prazo de validade e capacidade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Unid	900
108	REPOLHO, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, e a conservação em condições adequadas de consumo	Kg	90
109	TOMATE, fresco, com coloração e tamanho informes, íntegros, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam lhe alterar sua aparência e qualidade. Grau de maturação médio, para que permita transporte, manipulação e armazenamento.	Kg	3.000
110	UVA, Itália nacional in natura de primeira, tamanho coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida in natura.	Kg	600
111	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, sem osso (alcatra, chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo), resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio do tipo de corte. SEIPOA, SIF, junto com alvará sanitário do local de manipulação.	Kg	6.600
112	CARNE BOVINA 2ª, com osso (acém, músculo), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas, esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio do tipo de corte. SEIPOA, SIF, junto com alvará sanitário local de manipulação.	Kg	6.600
	CARNE BOVINA TIPO COSTELA, tiras, resfriadas, no máximo 10% de sebo e gordura, aspecto próprio da espécie. Embalagem deverá conter data		



113	de validade quantidade do produto devendo apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega.	Kg	2.250
114	CARNE DE CHAQUE, de primeira qualidade no máximo 10% de gordura embalado em saco plástico vácuo transparente e atóxico limpos não violados, que garantam a integridade do produto até o consumo. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	Kg	2.250
115	CARNE BOVINA MOIDA DE 1ª QUALIDADE, resfriada, limpa, aspecto própria da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio do tipo de corte. SEIPOA, SIF, junto com alvará sanitário do local de manipulação.	Kg	5.250
116	CARNE BOVINA MUSCULO, magra resfriada limpa, aspecto próprio da espécie não amolecida e nem pegajosa sem manchas esverdeadas e odor. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da sua entrega	Kg	3.600
117	CARNE DE SOL BOVINA, 1ª qualidade, curada seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxico não violados o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias, a partir da data de entrega.	Kg	3.600
118	FILE DE MERLUZA, 1ª qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhos fatiados em bifes de 120g em média congelados acomodados em caixa de papelão em perfeitas condições estrutural.	Kg	180
119	FIGADO BOVINO, fresco de primeira qualidade, cortado em bifes de 200g sem pele.	Kg	180
120	FRANGO ABATIDO, inteiro, sem vísceras, acondicionado em embalagem primária de plástico.	Kg	1.800
121	LINGUIÇA DE FRANGO, de 1 qualidade, apresentando-se em gomos uniformes embalada em saco plástico transparentes não violados, deverá apresentar validade mínima de 20 dias. = a partir da data de entrega.	Kg	450
122	LINGUIÇA TOSCANA, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, embalada em saco plástico transparente não violado, deverá apresentar validade mínima de 60 dias, a partir da data da entrega.	Kg	450
123	LINGUIÇA CALABRESA, de 1 qualidade, apresentando-se em gomos uniformes embalada em saco plástico.	Kg	180
124	MORTADELA, mortadela de frango resfriada, validade de no mínimo 60 dias, embalagem não superior a 5 dias.	Kg	180
125	OVOS DE GALINHA, integro, livre de sujidades, com peso médio de 50g. cotação por bandeja com 30 Unidades.	Bd	9.000
126	PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA, fatiado no dia da entrega peça, a embalagem original deve ser vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, número de registro no ministério da Agricultura /SIF/ DIPOA e carimbo da inspeção do SIF deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega.	Kg	180
127	PEITO DE FRANGO, com osso, 1 qualidade congelado, tamanho médio e grande deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega.	Kg	9.000
128	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, embalagem com 400g, com data de validade no mínimo 6 meses.	Unid	450
129	QUEIJO MUSSARELA, fatiado de boa qualidade embalagem tipo bandeja de isopor com filme plástico, devidamente identificado com a marca do produto, peso e data de validade.	Kg	450
130	QUEIJO COALHO, primeira qualidade embalagem original a vácuo em saco plástico transparente não violado. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega. Kg.	Kg	150
	SALSICHA, de frango não congelada embalada a vácuo validade mínima de		



131	6 meses.	Kg	450
132	COXA C/ SOBRECORA DE FRANGO, congelado, embalagem filme PVC transparente contendo prazo de validade.	Kg	6.600
133	COLORAU, em pó, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 100g e prazo de validade.	Unid	3.000
134	COMINHO, em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade.	Unid	2.250
135	MANJERICÃO DESIDRATADO, em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade.	Unid	2.250
136	CURRY, tempero, em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade.	Unid	2.250
137	BATATA PALHA, embalagem de 1kg.	Unid	750

5. LEVANTAMENTO DO MERCADO

Realizamos análise de mercado, por meio do levantamento de contratos celebrados com outros municípios brasileiros com objeto semelhante ao proposto no item "5" deste ETP. Como resultado, alcançamos os seguintes resultados:

- 1) o contrato da Prefeitura Municipal de Parazinho/RN 1.707.668,00
- 2) o contrato anterior do município de Pedra Grande/RN 990.897,85

-Ao analisar estas soluções de mercado, após contínua pesquisa, concluiu-se, como melhor opção:

- A contratação, por pregão eletrônico, de empresa que tenha especialidade no fornecimento para suprir as necessidades constantes das unidades administrativas, padronização e adaptação do setor de licitações da Prefeitura Municipal de Pedra Grande/RN.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

As soluções levantadas, após levantamento de mercado, a partir de pesquisa realizada junto ao Cesta de Preços, onde o valor estimado da contratação é de R\$ 3.316.567,50 (três milhões, trezentos e dezesseis mil, quinhentos e sessenta e sete reais e cinquenta centavos)

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Suprir as necessidades das diversas secretarias municipais da administração pública, com a finalidade de proporcionar condições adequadas para o desenvolvimento das atividades fins das instituições.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Por se tratar de gêneros alimentícios, será necessário o parcelamento da demanda a ser contratada.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade,



eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados:

Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a contratação da empresa.

Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público.

Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Não se aplica, por se tratar de uma aquisição continuada, devendo apenas ser observado o estoque mínimo do almoxarifado central e dos setoriais pelo gestor e seus fiscais, observando também a quantidade mínima de requisição do fornecedor.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Após análise das contratações existentes, não há contratações correlatas ou interdependentes a esta demanda.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE TRATAMENTO

Escolha Adequada: Opte por produtos que atendam às necessidades específicas e sejam amigos do meio ambiente.

Armazenamento Seguro: Guarde os produtos com responsabilidade, evitando vazamentos.

Uso Consciente: Aprenda a utilizar os produtos de forma segura e econômica.

Produtos Amigos do Meio Ambiente: Opte por produtos sustentáveis e certificados.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A POSSIBILIDADE DE CONTRATAÇÃO

Com base nas especificações e requisitos da solução escolhida que melhor atende as necessidades da Administração, bem como considerando os elementos obtidos nos estudos preliminares realizados, avalia-se viável a contratação pretendida.

Pedra Grande/RN, 18 de julho de 2025.

Josefa Rosilene Pereira de Araújo Vital
Gestora de Contratos

Airton Lopes da Costa Araújo
Secretário Municipal de Administração e
Gestão de Pessoal



**ANEXO III – MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA
FINAL PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇO/FORNECIMENTO**

TIMBRE DA EMPRESA

(Nome da Empresa, CNPJ e Endereço)

Ao (a) Pregoeiro (a) da Prefeitura Pedra Grande/RN

Licitação Pregão Eletrônico nº ____/2025 – Processo Adm. nº ____/2025

Fornecedor: CNPJ: Insc. Estadual:

Endereço: Bairro: Cidade: Estado:

Telefone: E-mail:

Banco: Agência: Conta Corrente:

Validade da proposta: no mínimo 60 (sessenta) dias.

Concordamos com todas as condições do edital:

Senhor Fornecedor: Para sua maior segurança, observe as condições estabelecidas no Edital:

Item –	Descrição do Objeto	Unid –	Quant –	Marca –	R\$ Unit –	R\$ Total
--------	---------------------	--------	---------	---------	------------	-----------

Valor Total por extenso _____

**NO CASO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE,
ASSINALE:**

() Declaramos para os devidos fins, que somos Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, e que fazemos prova de tal condição com os documentos enviados – DOCUMENTAÇÃO, conforme previsto no Edital.

IMPORTANTE:

1. Fica a municipalidade com o direito assegurado de contratar ou rejeitar esta proposta se assim lhe convier, sem que ao fornecedor caiba qualquer reclamação ou indenização.

2. A assinatura do fornecedor implica na sua total aceitação das regras deste processo licitatório. – Declaramos que nesta proposta estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, transporte (carga e descarga) até o destino, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

_____, ____ de _____ de 2025.

Nome da empresa + Carimbo

Nome do responsável legal da empresa

RG do responsável

CPF do responsável



**ANEXO IV – MODELO DE MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2025**

O(A) _____ (órgão ou entidade pública que gerenciará a ata de registro de preços), com sede no(a) _____, na cidade de _____/UF, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº _____, neste ato representado PREFEITO CONSTITUCIONAL, _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ e inscrito no CPF sob nº _____, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ____/2025, publicada no dia ____ de _____ de 2025, processo administrativo nº ____/2025, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e suas alterações, no Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO.

1.1. A presente Ata tem por objeto o **OBTENÇÃO DFE REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDDER AS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA GRANDE/RN**, especificado (s) no (s) item (ns) do Termo de Referência, do edital de Pregão Eletrônico nº ____/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.

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

EMPRESA:						
CNPJ:		Telefone:		e-mail:		
Endereço:						
ITE M	DESCRIÇÃO	UN D	QUAN T	MARCA	RS UNIT.	R\$ TOTAL

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

3.1. A Administração da Ata de Registro de Preços resultante deste certame ficará a cargo da PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA GRANDE nos termos de sua regulamentação interna.



3.2. A Ata de Registro de Preços oriunda deste certame, durante sua vigência, desde que previamente autorizada pela AUTORIDADE SUPERIOR da PMPG, poderá ser utilizada por quaisquer outros órgãos da Administração Pública estadual e municipal, que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador (PMPG).

3.3. Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar a Prefeitura Municipal de Pedra Grande/RN (órgão gerenciador) da ARP para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

3.3.1. A manifestação do órgão gerenciador de que trata o item 3.3 fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para àqueles órgãos e entidades interessadas na utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Gestor municipal (Incluído pelo Decreto nº 11.462, de 2023);

3.3.2. O estudo de que trata o item 3.3.1, após aprovação pelo órgão gerenciador, será divulgado no Site Institucional do órgão gerenciador. (Incluído pelo Decreto nº 11.462, de 2023);

3.3.3. Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços (Promitente Contratado), observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

3.4. As aquisições ou as contratações adicionais de que trata o item 3.2 (Adesão) não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes. (Redação dada pelo Decreto nº 11.462, de 2023).

3.5. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços concedidas pelo órgão gerenciador, não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

4. VALIDADE DA ATA.

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da sua assinatura, não podendo ser prorrogada.

5. REVISÃO E CANCELAMENTO.

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



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

5.3. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o (s) fornecedor (es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

5.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

5.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

5.5. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

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

5.5.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

5.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

5.7. O REGISTRO DO FORNECEDOR SERÁ CANCELADO QUANDO:

5.7.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços;

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

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

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

5.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.7.1, 5.7.2 e 5.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

5.9. O CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS PODERÁ OCORRER POR FATO SUPERVENIENTE, DECORRENTE DE CASO FORTUITO OU FORÇA MAIOR, QUE PREJUDIQUE O CUMPRIMENTO DA ATA, DEVIDAMENTE COMPROVADOS E JUSTIFICADOS:

5.9.1. Por razão de interesse público; ou

5.9.2. A pedido do fornecedor.



6. DAS PENALIDADES.

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

6.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inciso XIV, do Decreto nº 11.462/2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462/2023).

6.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 28 do Decreto nº 11.462/2023, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

7. CONDIÇÕES GERAIS.

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

7.2. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 18, II do Decreto n. 11.462, de 2023.

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

Pedra Grande/RN, __ de _____ de 2025.

Representante legal do órgão gerenciador

Representante (s) legal (is) do (s) fornecedor (s) registrado (s)



ANEXO V – MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº _____/2025

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº _____/2025, QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA GRANDE/RN E A EMPRESA _____.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA GRANDE Por intermédio do (a) _____ (órgão) contratante), com sede na Praça Senador João Câmara, 20, Centro, Pedra Grande/RN, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 08.113.896/0001-27, neste ato representado(a) pelo PREFEITO MUNICIPAL, Senhor PEDRO HENRIQUE DE SOUZA SILVA, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, expedida pela (o) _____, e CPF nº _____, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) _____ inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº _____, sediado(a) na _____, doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo (a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, expedida pela (o) _____, e CPF nº _____, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº _____, e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº ____/2025, por Sistema de Registro de Preços nº ____/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO.

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDDER AS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA GRANDE/RN**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

1.3. Discriminação do objeto:

EMPRESA:						
CNPJ:		Telefone:		e-mail:		
Endereço:						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	RS UNIT.	R\$ TOTAL

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA.



2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de ____/____/____ e encerramento em ____/____/____, prorrogável na forma do art. 106, da Lei nº 14.133/2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO.

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ _____ (_____).

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

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

4.1 As despesas decorrentes da contratação, objeto desta licitação, correrão à conta dos recursos consignados na Lei Orçamentária Anual nº 543 de 24 de outubro de 2024, para o exercício de 2025, cujos programas de trabalho e elemento de despesas específicas constarão da respectiva Nota de Empenho.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO.

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

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE.

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO.

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO.

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

9. CLÁUSULA NONA – FISCALIZAÇÃO.

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

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

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.



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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO.

12.1. O PRESENTE TERMO DE CONTRATO PODERÁ SER RESCINDIDO:

12.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XIX do art. 137 da Lei nº 14.133/2021, e com as consequências indicadas no art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital. Amigavelmente, nos termos do art. 138, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

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

12.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES.

13.1. É VEDADO À CONTRATADA:

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

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES.

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

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

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA SUBCONTRAÇÃO, FUSÃO, CISÃO OU INCORPORAÇÃO.



15.1 A Contratada não poderá subcontratar ceder ou transferir, total, o objeto deste Contrato.

Parágrafo Único – A fusão, cisão ou incorporação só será admitida, com o consentimento prévio e por escrito da Contratante, e desde que não afetem a boa execução do Contrato.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS CASOS OMISSOS.

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

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO.

17.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial, no prazo previsto na Lei nº 14.133/2021.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO.

18.1. É eleito o Foro da Comarca de São Bento do Norte/RN para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, § 1º da Lei nº 14.133/2021.

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

Pedra Grande/RN, __ de _____ de 2025.

Prefeitura Municipal de Pedra Grande
Pedro Henrique de Souza Silva
Prefeito

Empresa Contratada

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF:

Nome:
CPF: