



PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 9/2021-0023

PROCESSO Nº 920210023

TIPO MENOR PREÇO UNITÁRIO

PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESAS E/OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, COM BASE NA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006 (ART. 47 E 48)

O procedimento licitatório obedecerá, conforme o caso, integralmente a Lei nº 10.520/2002; o Decreto Federal 10.024/2019; subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666/93 e alterações; a Lei Complementar 123/2006 e suas alterações; o Decreto Federal 7.892/2013 e demais disposições legais regulamentares vigentes aplicáveis à presente licitação, devendo ser observadas as seguintes disposições

OBJETO:

Descrição do Objeto.

PREGÃO ELETRÔNICO DO TIPO MENOR PREÇO - SRP para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de Merenda Escolar aos alunos matriculados na Rede Municipal de ensino no ano letivo 2021, Conforme Termo de Referência que é parte integrante do Edital.

DIA/HORÁRIOS:

INÍCIO RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: 13/04/2021 Hora: 09:00:00

ABERTURA E ANÁLISE DAS PROPOSTAS: 28/04/2021 Hora: 09:00:00

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 28/04/2021 Hora: 09:01:00

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília /DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL www.bbmnetlicitacoes.com.br

- Endereço: www.tenenteananias.rn.gov.br (AVISO DE LICITAÇÃO/EDITAIS)

LOCAL: - www.bbmnetlicitacoes.com.br

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO

1. - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

1.1 – A Prefeitura Municipal de Tenente Ananias, Estado do Rio Grande do Norte através do Pregoeiro, designado e sua equipe de apoio, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local já indicados anteriormente, realizar-se-á licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM.**



1.2 - O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos pelo servidor ARISTOTELES BARRETO DE ARAUJO SARMENTO, denominado Pregoeiro, conforme portaria nº 062/2021-GP datada de 13 de janeiro de 2021, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "BBMNET Licitações", constante da página eletrônica do BBMNET – Licitações Públicas, no endereço www.bbmnetlicitacoes.com.br

2. - DO OBJETO:

2.1 - PREGÃO ELETRÔNICO DO TIPO MENOR PREÇO - SRP Aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de Merenda Escolar aos alunos matriculados na Rede Municipal de ensino no ano letivo 2021, Conforme Termo de Referência que é parte integrante do Edital.

3. - DA PARTICIPAÇÃO:

3.1 - A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante do licitante credenciado e subsequente cadastramento da proposta inicial de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.

3.2 – Caberá ao fornecedor 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 da desconexão do seu representante.

4. - FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS:

4.1 – Decai do direito de solicitar esclarecimentos dos termos do edital de licitação perante a Administração, o licitante que não o fizer antes do terceiro dia útil que anteceder a data fixada para recebimento das propostas.

5. - DA IMPUGNAÇÃO:

5.1 - Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, por meio eletrônico, na forma prevista no edital, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

5.2 – Decai do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a Administração, o interessado que não o fizer até o terceiro dia útil que anteceder a data fixada para recebimento das propostas.

6. - CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

6.1 - Poderão participar do processo os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste edital e seu anexo.

6.2 - Estarão impedidos de participar, direta ou indiretamente, de qualquer fase deste processo licitatório os interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

6.2.1 - estejam constituídos sob a forma de consórcio;



6.2.2 - estejam cumprindo a penalidade de suspensão temporária ou de impedimento de licitar e de contratar;

6.2.3 - sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;

6.2.4 - não poderão participar as empresas que se encontrarem sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, nem aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, ou punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal.

6.2.5 - sejam servidores ou dirigentes de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

Nota Explicativa: O objeto social incompatível com o objeto da licitação é impeditivo à Contratação, a ser aferido na fase de Habilitação Jurídica. Nesse sentido o Tribunal de Contas da União, no Acórdão 642/2014 – Plenário, estabelece que: “30. Primeiramente, dirijo da unidade técnica quando indica que a exigência do contrato social das licitantes não seria destinada a comprovação da adequação do ramo de atuação das empresas com os serviços objeto do certame. 31. Ocorre que o Art. 28, Inciso III, da Lei 8.666/1993 inclui o contrato social, devidamente registrado, entre os documentos exigíveis para fins de comprovação de que a licitante tem a atividade comercial compatível com o objeto licitado. 32. O objeto social da empresa delineado no contrato social devidamente registrado comprova não apenas o exercício da atividade empresarial requerida na licitação, mas também que a empresa o fez de forma regular. E nesse ponto ressalto que a Administração deve sempre prestigiar a legalidade. Não basta que a licitante detenha a capacidade comercial de fato, faz-se necessário que ela esteja em conformidade com a Le”

6.3 - Poderão participar somente empresas que se enquadram na condição de condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, exceto para GRUPO 06 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: CARNE BOVINA, FRANGO E OVOS DE GALINHA, no seu item 02.

ATENÇÃO: 6.4. A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, além da apresentação da declaração constante no **ANEXO 05** para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitada no sistema, informar no campo próprio o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade no desempate. (Lei Complementar 123/2006 e alterações).

6.5. Quanto à exigência de Balanço Patrimonial, o Decreto nº 8.538/2015 menciona que na habilitação em licitações para o fornecimento de bens para pronta entrega ou para a locação de materiais, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social. Ou seja, na participação em licitações de âmbito federal as ME e EPP estão dispensadas da apresentação de Balanço nos casos mencionados. Vale lembrar que o Balanço Patrimonial consiste num dos documentos exigidos para fins de qualificação econômico-financeira, conforme menciona o art. 31 da lei nº 8.666/93. Ainda sobre o estatuto das microempresas e empresas de pequeno porte (LC nº 123/2006), dentre os benefícios nos parece merecer destaque o regime tributário do Simples Nacional. ME e EPP enquadradas no Simples Nacional não são obrigadas a fazer o Balanço Patrimonial anual;

6.6. Não poderão se beneficiar do regime diferenciado e favorecido em licitações concedido as Empresa de Pequeno Porte – EPP e micro empresa – ME licitantes que se enquadrem em qualquer das exclusões relacionadas no artigo terceiro da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e a Lei Federal Complementar Nº 147 de 7 de agosto de 2014;

7. - REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME:



7.1 - O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

7.1.1 - coordenar os trabalhos da equipe de apoio;

7.1.2 - responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;

7.1.3 - abrir as propostas de preços;

7.1.4 - analisar a aceitabilidade das propostas;

7.1.5 - desclassificar propostas indicando os motivos;

7.1.6 - conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta ou do lance de menor preço;

7.1.7 - verificar a habilitação do proponente;

7.1.8 - declarar o vencedor;

7.1.9 - receber, examinar e submeter os recursos à autoridade competente para julgamento;

7.1.10 - elaborar a ata da sessão;

7.1.11 - encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação.

8. – DO CREDENCIAMENTO DO LICITANTE NO PORTAL BBMNET:

8.1 – Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico www.bbmnetlicitacoes.com.br, acesso “credenciamento – licitantes (fornecedores)”.

8.2 – As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico www.bbmnetlicitacoes.com.br.

8.2.1 – Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas (horário de Brasília) através dos canais informados no site www.bbmnetlicitacoes.com.br.

9. – PARTICIPAÇÃO/PROPOSTAS/LANCES:

9.1 - A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no sítio www.bbmnetlicitacoes.com.br , opção "Login" opção “Licitação Pública” “Sala de Negociação”

9.1.1 – As propostas de preço deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação na primeira página deste edital.



9.2 - Caberá ao fornecedor 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.

9.3 - Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

9.3.1 - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após reagendamento/comunicação expressa aos participantes via “chat” do sistema eletrônico, onde será designado dia e hora para a continuidade da sessão.

9.4 - Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de lotes, o pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

9.5 - O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal “www.bbmnetlicitacoes.com.br”, que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

10. - DA PROPOSTA DE PREÇOS:

10.1 - O encaminhamento de proposta pressupõe também pleno conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no edital e seus anexos. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

10.2 – As propostas encaminhadas terão prazo de validade de 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data da sessão de abertura desta licitação, conforme disposição legal.

10.2.1- Ao apresentar sua proposta o licitante concorda especificamente com as seguintes condições:

10.2.1.1 - Os Serviços ofertados deverão atender a todas as especificações constantes deste Edital e Termo de Referência.

10.2.1.2 - Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico com o **VALOR TOTAL** do lote.

10.3 – No campo apropriado do sistema eletrônico será necessário informar a **MARCA no campo indicado dentro da plataforma BBMNET Licitações.**

10.3.1 verificar a condição da empresa caso ela seja ME/EPP e informar em campo próprio da plataforma BBMNET Licitações

10.4 - Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, tais como frete, encargos sociais, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o fornecimento do objeto licitado.



11. - ABERTURA DAS PROPOSTAS E LANCES:

11.1 - A partir do horário previsto no edital, terá início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo sítio já indicado no item 9.1, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

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

11.2.1 – Para efeito da disputa de preços, as propostas encaminhadas eletronicamente pelos licitantes serão consideradas lances.

11.2.2 – Cada licitante poderá encaminhar lance com valor superior ao menor preço registrado, desde que seja inferior ao seu último lance e diferente de qualquer outro valor ofertado para o lote.

11.3 - Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido ao pregoeiro a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de vários lotes da mesma licitação.

11.3.1 – Em regra, a disputa simultânea de lotes obedecerá à ordem sequencial dos mesmos. Entretanto, o pregoeiro poderá efetuar a abertura da disputa de lotes selecionados fora da ordem sequencial.

11.4 – O tempo normal de disputa será encerrado pelo pregoeiro.

11.5 – Após o término do tempo normal de disputa o sistema disponibilizará um tempo extra, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, durante o qual se apresentará aviso de fechamento iminente dos lances. O tempo aleatório não ultrapassará 30 (trinta) minutos.

11.4. ABERTO: O tempo da etapa de lances será de 10 (dez) minutos e será encerrada por prorrogação automática. O sistema informará **“Dou-lhe uma”** quando faltar 02m00s (dois minutos para o termino da etapa de lances (sessão pública), **“Dou-lhe duas”** quando faltar 01m00s (um minuto) e **“Dou-lhe três – Fechado”** quando chegar no tempo programado para o encerramento. Na hipótese de haver um lance de preço menor que o menor lance de preço registrado no sistema, nos últimos 02m00s do período de duração da sessão pública, o sistema prorrogará automaticamente o tempo de fechamento em mais 02m00s a partir do momento do registro do último lance, reiniciando a contagem para o fechamento, a partir do “Dou-lhe uma” e, assim, sucessivamente.

11.4.1 O pregoeiro tem a ação de iniciar a fase de lances, depois todo processo é automático, conforme explanado acima.

11.4.2 Iniciada a fase de fechamento de lances, os licitantes são avisados via chat na sala de negociação, a linha do lote/item também indica essa fase (na coluna Situação) e, no caso de uma Prorrogação Automática, o ícone de “Dou-lhe uma”, “Dou-lhe duas”, é exibido;



11.5. Assim que a etapa de lances for finalizada e o sistema detectar um empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da LC 123/2006 a ferramenta inicia a aplicação automática do desempate em favor ME/EPP/MEI, conforme procedimento detalhado no item 14 deste Edital **Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 – Estatuto de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte.**

“Artigo 44: Nas licitações será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para a microempresa e empresas de pequeno porte.

§ 1º Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 10% (dês por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

§ 2º Na modalidade de pregão, o intervalo percentual estabelecido no § 1º será de 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.

Artigo 45: Para efeito do disposto no art. 44 desta Lei Complementar, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

I – a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II – Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput deste artigo, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III – no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar, será realizado sorteio.”

11.6 - O Sistema eletrônico informará as propostas de menor preço de cada participante imediatamente após o encerramento da etapa de lances.

11.7 - O art. 13, inc. III, do Decreto nº 5.450/05, que regulamenta o pregão eletrônico no âmbito da Administração, prevê que **cabe ao licitante interessado em participar do pregão eletrônico responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances**, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

11.8 - Nesse contexto, é indispensável que a Administração avalie as circunstâncias do caso concreto, em que o particular venha solicitar a exclusão da sua proposta sob o argumento de erro na formulação do seu lance na fase respectiva do pregão eletrônico, Isso porque, sabendo-se que é dever do particular formular propostas sérias, firmes e concretas, a mera alegação de que houve algum equívoco na formulação do lance não constitui fator suficiente para afastar o dever de manutenção da sua oferta:

a) As propostas devem ser sérias, isto é, feitas com o propósito de serem mantidas e cumpridas, só ofertem lances se realmente for entregar o item licitado, evitando assim a DESISTÊNCIA do item, causando transtorno e prejuízo para administração;

b) As propostas devem ser firmes, sem cláusulas restritivas, resolutivas ou excepcionais, embora possam ser condicionadas à aceitação de certas alterações das cláusulas facultativas do caderno de encargos.



11.9 - Os documentos relativos à habilitação (**ANEXO 02**), assim como a PROPOSTA DE PREÇOS, os licitantes encaminharão, **exclusivamente por meio do sistema, sendo que a proposta deve ser apresentada com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, bem como a documentação de habilitação**, quando então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação, os quais ocorrerá por meio de chave de acesso e senha. **Os documentos que forem possíveis de serem autenticados**

eletronicamente será dispensado de serem enviados em originais, bem como a proposta e os documentos declaratórios que forem assinados eletronicamente. Ressaltamos que os documentos que compõem a proposta 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. Caso, haja a necessidade de apresentação de documentos complementares será concedido um prazo de 02 (duas) horas, para o envio.

ATENÇÃO: 11.12 Solicitamos que as empresas escaneiem todos os documentos em um único arquivo para ser enviado no sistema. Não sendo possível poderá ser dividido em dois os mais arquivos.

11.13. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro do prazo acima estabelecido acarretará nas sanções previstas no item 14 deste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

11.14. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.

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

11.16. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço por item.

12. - JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

12.1 - O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de "**menor preço**", podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor por lote, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste edital.

12.2 - Após o encerramento da sessão de disputa e estando o valor da melhor proposta acima do valor de referência, o Pregoeiro negociará a redução do preço com o seu detentor.

12.3 - Encerrada a etapa de lances da sessão pública e ordenadas as ofertas, o pregoeiro comprovará a regularidade de situação do autor da melhor proposta, avaliada na forma da **Lei 10.520/2002 e 8.666/93**. O Pregoeiro verificará, também, o cumprimento das demais exigências para habilitação contidas nos itens 13 e 14 deste Edital.



12.3.3 – No caso de desclassificação do licitante arrematante, o novo licitante convocado deverá apresentar documentação e proposta nos mesmos prazos previstos nos itens 13 e 14, a contar da convocação pelo pregoeiro através do chat de mensagens.

12.3.4 - A inobservância aos prazos elencados nos itens 13 e 14, ou ainda o envio dos documentos de habilitação e da proposta de preços em desconformidade com o disposto neste edital ensejará a inabilitação do licitante e consequente desclassificação no certame, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro.

12.4 - Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital.

12.5 - Considera-se inaceitável, para todos os fins aqui dispostos, a proposta que não atender as exigências fixadas neste Edital.

12.6 - Havendo lances no tempo de disputa da sessão pública, a proposta final de preços do licitante detentor da melhor oferta deverá ter seus valores unitários e totais ajustados de forma que os preços de cada um dos itens não resultem, após os ajustes, inexequíveis ou superfaturados.

12.7 - Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, inclusive as exigências de habilitação, o licitante será declarado vencedor do certame pelo Pregoeiro.

12.8 – Caberá ao licitante vencedor o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para que seja enviada para o email: cplpmta2014@hotmail.com a proposta ajustada, no decorrer desse prazo senão acontecer, vai ser chamado o segundo colocado e assim sucessivamente até que alguém cumpra.

13. - DA HABILITAÇÃO:

13.1. Os documentos relativos à habilitação, acompanhados da proposta escrita de preços, dos licitantes, deverão ser encaminhados até a abertura da sessão pública, conforme previsto neste edital, contados da convocação do Pregoeiro, por meio eletrônico (upload), nos formatos (extensões) “pdf”, “doc”, “xls”, “png” ou “jpg”, observado o limite de 6 Mb para cada arquivo, conforme regras de aceitação estabelecidas pela plataforma www.bbmnetlicitacoes.com.br.

13.2. Franqueada vista aos interessados e decorrido o prazo de 30 (Trinta) minutos, será aberto o prazo para manifestação da intenção de interposição de recurso.

13.3. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro dos prazos estabelecidos, acarretará a desclassificação e/ou inabilitação da licitante, bem como as sanções previstas neste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

13.4. Os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas, dos documentos enviados na forma constante do **item 13.1**, facultado aos vencedores, se quiserem enviar, deverão ser relacionados e apresentados na sede da Prefeitura, localizada na Rua Antonio Fortunato dos Santos, S/N Centro Tenente Ananias/RN – CEP 59.955-000, das 08 h às 12 h, em **até 3 (três) dias úteis** após o



encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis.

13.4.1. Os documentos poderão ser apresentados em cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da administração, ou por publicação em órgão da imprensa oficial.

13.4.2. Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumir-se-ão verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

13.5. A empresa participante e seu representante legal são responsáveis pela autenticidade e veracidade dos documentos enviados eletronicamente.

13.6 - A empresa detentora da proposta de menor preço deverá apresentar os seguintes documentos comprobatórios de habilitação e qualificação:

13.6.1 - Para Habilitação Jurídica:

- a) Cédula de Identidade do(s) titular(es) e/ou de todos os sócios;
- b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado sede da empresa, no caso de sociedades comerciais; ou
- c) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado sede da empresa, acompanhado de documentos que tratem sobre a eleição de seus diretores, no caso de sociedades por ações; ou
- d) Decreto de autorização, devidamente arquivado, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País; ou
- e) Registro Comercial, no caso de empresa individual; e
- f) Aditivo(s) ao Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, se houver.

II) Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- a) CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;
- b) Prova de regularidade junto à Fazenda Federal, através da Certidão Negativa Conjunta de Tributos Federais, da Dívida Ativa da União e de Débitos Previdenciários, nos termos da Portaria nº 443, de 17 de outubro de 2014, que altera a Portaria 358, de 05 de setembro de 2014;
- c) Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;
- d) Certidão Negativa da Dívida Ativa do Estado, quando esta condicionar a validade da certidão especificada na letra “c”, acima;
- e) 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;



f) Certificado de Regularidade de Situação – CRS, emitido pela Caixa Econômica Federal junto ao FGTS; e

g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

III) Qualificação Técnica:

a) Atestado de capacidade técnica no montante de 50%, emitido por órgão público ou privado, comprovando através de Nota Fiscal ou Contrato de Fornecimento o bom desempenho anterior no fornecimento de Serviços correlatos ao objeto da Licitação – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023.

a.1) **ATENÇÃO:** Sendo o atestado fornecido por pessoa jurídica de direito privado, a assinatura do representante legal deve ser reconhecida firma em cartório competente.

b) - Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, o objeto da licitação, mediante a apresentação de atestado de capacidade técnica e/ou declaração, exclusivamente em nome da licitante, expedidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem que a empresa prestou ou está prestando satisfatoriamente;

c) - As empresas que cotarem gêneros alimentícios de origem animal tais como: carnes, aves, leites e pescados, ovos, derivados de leite, como queijo e bebida láctea, deverão apresentar, obrigatoriamente, o Certificado de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou Declaração expedida pela Secretaria de Estado da Agricultura, da Pecuária e da Pesca do Estado de Origem, ou ainda título de relacionamento, expedido pelo Ministério da Agricultura e Certificado de Regularidade do CRMV, com a devida declaração da Delegacia Federal da Agricultura do seu respectivo Estado, comprovando que o produto está registrada e evidenciando o número do registro;

d) - As empresas que cotarem os demais gêneros alimentícios citados neste edital deverão apresentar Alvará Sanitário expedido pela Secretaria Municipal e ou Estadual de Saúde, do local de fabricação e ou armazenamento, específico para a comercialização dos produtos cotados, Será exigido Certificado de Vistoria dos Veículos, expedido pela Vigilância Sanitária, para os veículos que transportam os produtos perecíveis e não perecíveis.

OBS: A não apresentação dos documentos exigidos nos itens c) e d) acima, implicará na INABILITAÇÃO da empresa para os referidos itens. (NÃO SE APLICA NO GRUPO 03 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO Itens 01 e 02)

e) Declaração de adimplência fornecida pelo município com até 48 (quarenta e oito) horas antes da Sessão;

f) Alvará Sanitário do estabelecimento, expedido pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiver instalado.

IV) Qualificação Econômico-Financeira:

a) Declaração de Informações Socioeconômicas e fiscais (DEFIS) referente ao Exercício anterior. (Lei Complementar nº 123, de 2006, art. 25, caput), acompanhado do Recibo de Entrega, sendo ela optante pelo Simples Nacional;

b) A empresa que não se enquadrar no item IV alínea a), deverá apresentar o Balanço Patrimonial ou DRE - Demonstração do Resultado do Exercício acompanhado do Recibo de Entrega.

b) Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo(s) distribuidor(es) judicial(ais) da sede da pessoa jurídica, relativa aos últimos 05 (cinco) anos, emitida nos últimos 30 (trinta) dias à data de realização da sessão deste certame, quando não for expressa a validade da referida certidão.

V) Outros Documentos de Natureza Declaratória:

a) Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação (ver modelo conforme **Anexo 03**);

b) Declaração do licitante exigida no inciso V, do art. 27, da Lei nº 8.666/93, do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei nº 9.854/99) (ver modelo conforme **Anexo 04**);



c) Declaração de que os Serviços solicitados serão entregues no Município de Tenente Ananias/RN (ver modelo conforme **Anexo 06**);

d) Comprovação da inexistência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura avença, através da seguinte documentação:

d.1) Resultado da consulta realizada junto ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pelo Portal da Transparência;

d.2) Certidão Negativa de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade comprovando o nada consta junto ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade do Conselho Nacional de Justiça – CNJ;

d.3) Certidão Negativa de empresas Punidas obtida no CNEP – Portal da Transparência, e

d.4) Certidão Negativa de Licitantes Inidôneos, obtida no TCU.

e) As certidões acima referidas (alíneas “d.1, d.2, d.3 e d.4”) poderão ser obtidas em consulta consolidada no endereço eletrônico a seguir: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>.

f) **MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO EM REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL OU EQUIPARADO** (ver modelo conforme **Anexo 05**)

13.6.2. Considerações Gerais sobre a HABILITAÇÃO:

a) Toda e qualquer documentação emitida pela empresa deverá ser datada e assinada por seu(s) representante(s) legal(is), devidamente qualificado(s) e comprovado(s);

b) Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, cópias autenticadas em cartório competente, por publicação em órgão da imprensa oficial ou por cópias, desde que acompanhadas dos originais para conferência pelo Pregoeiro ou Equipe de Apoio;

c) As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis, não se admitindo documentos ilegíveis;

13.7 - ATENÇÃO SENHORES LICITANTES QUANTO A DOCUMENTAÇÃO POR FAVOR SER OBJETIVO NO QUE SE REFERE AO EDITAL, VAMOS EVITAR ACÚMULO DE PAPEL ENVIANDO DOCUMENTOS DESNECESSÁRIOS QUE NÃO CONSTA NO EDITAL.

13.8 - Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada, publicação em órgão da imprensa oficial ou ainda por meio de cópia simples, a ser autenticada por servidor habilitado da Prefeitura Municipal de Tenente Ananias/RN, mediante conferência com os originais. As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis.

13.8.1 - Os documentos de Habilitação deverão estar com prazo vigente, não havendo prazo nos documentos os mesmos serão considerados válidos se emitidos em até 180 dias.

13.9 - O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.



13.10 - A falta de qualquer dos documentos exigidos no edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo pregoeiro.

14.- DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E COOPERATIVAS:

14.1 – O tratamento diferenciado conferido às empresas de pequeno porte, às microempresas e às cooperativas de que tratam a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e a Lei 11.488, de 15 de junho de 2007, deverá seguir o procedimento descrito a seguir:

14.1.1 -Para usufruir dos benefícios estabelecidos na Lei Complementar 123/2006, e Lei Federal Complementar N° 147 de 7 de agosto de 2014, a licitante que se enquadrar como Empresa de Pequeno Porte – EPP e micro empresa – ME, conforme definido naquela Lei, deverá através de **DECLARAÇÃO FORMAL**, nos termos do item 14 deste Edital, assinada por representante legal, juntamente com a **CERTIDÃO SIMPLIFICADA**.

14.1.2 – Os licitantes deverão indicar no sistema eletrônico de licitações, antes do encaminhamento da proposta eletrônica de preços, a sua condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

14.1.2.1 - O licitante que não informar sua condição antes do envio das propostas perderá o direito ao tratamento diferenciado.

14.1.3 – Ao final da sessão pública de disputa de lances, o sistema eletrônico detectará automaticamente as situações de empate a que se referem os §§ 1º e 2º do art. 44 da Lei Complementar 123/2006, de 14 de dezembro de 2006.

14.1.3.1 – Considera-se empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, quando esta for proposta de licitante não enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

14.1.3.2 – Não ocorre empate quando a detentora da proposta mais bem classificada possuir a condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa. Nesse caso, o pregoeiro convocará a arrematante a apresentar os documentos de habilitação, na forma dos itens 12.3.1 e 13.0 deste edital.

14.1.4 – Caso ocorra a situação de empate descrita no item 14.1.2.1, o pregoeiro convocará o representante da empresa de pequeno porte, da microempresa ou da cooperativa mais bem classificada, imediatamente e por meio do sistema eletrônico, a ofertar lance inferior ao menor lance registrado para o lote no prazo de cinco minutos.

14.1.4.1 – Caso a licitante convocada não apresente lance inferior ao menor valor registrado no prazo acima indicado, as demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas que porventura possuam lances ou propostas na situação do item 14.1.2.1 deverão ser convocadas, na ordem de classificação, a ofertar lances inferiores à menor proposta.

14.1.4.2 – A microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa que primeiro apresentar lance inferior ao menor lance ofertado na sessão de disputa será considerada arrematante pelo pregoeiro, que encerrará a disputa do lote na sala virtual, e que deverá



apresentar a documentação de habilitação e da proposta de preços, conforme item 12.3.1 deste edital.

14.1.4.3 – O não oferecimento de lances no prazo específico destinado a cada licitante produz a preclusão do direito de apresentá-los. Os lances apresentados em momento inadequado, antes do início do prazo específico ou após o seu término serão considerados inválidos.

14.1.5 – Caso a proposta inicialmente mais bem classificada, de licitante não enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, seja desclassificada pelo pregoeiro, por desatendimento ao edital, essa proposta não é mais considerada como parâmetro para o efeito do empate de que trata esta cláusula.

14.1.5.1 – Para o efeito do empate, no caso da desclassificação de que trata o item anterior, a melhor proposta passa a ser a da próxima licitante não enquadrada como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, observado o previsto no item 14.1.2.2.

14.1.5.2 – No caso de o sistema eletrônico não convocar automaticamente a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, o pregoeiro o fará através do “chat de mensagens”.

14.1.5.3 – A partir da convocação de que trata o item 14.1.4.2, a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, terá 48 (quarenta e oito) horas para oferecer proposta inferior à então mais bem classificada, através do “chat de mensagens”, sob pena de preclusão de seu direito.

14.1.5.4 – Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa exercite o seu direito de apresentar proposta inferior a mais bem classificada, terá, a partir da apresentação desta no “chat de mensagens”, conforme estabelece o item 12.3.1 deste edital para encaminhar a documentação de habilitação e proposta de preços,

14.1.6 – O julgamento da habilitação das microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas obedecerá aos critérios gerais definidos neste edital, observadas as particularidades de cada pessoa jurídica.

14.1.7 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado às microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas um prazo adicional de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, contados a partir da notificação da irregularidade pelo pregoeiro. O prazo de 05 (cinco) dias úteis poderá ser prorrogado por igual período se houver manifestação expressa do interessado antes do término do prazo inicial.

15 – DOS RECURSOS

15.1. Proferida a decisão que declarar o vencedor, o Pregoeiro informará aos licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema www.bbmnetlicitacoes.com.br.

15.2. Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos exclusivamente por meio eletrônico, no sítio, www.bbmnetlicitacoes.com.br opção **RECURSO**, e a apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, será efetuada mediante protocolo, na Prefeitura



Municipal de Tenente Ananias/RN, localizada na Rua Antonio Fortunato dos Santos, S/N centro Tenente Ananias/RN das 08 h às 12 h, aos cuidados do Pregoeiro responsável pelo certame, observados os prazos estabelecidos.

15.3. A falta de interposição de recurso importará a decadência do direito de recurso e o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao vencedor, na própria sessão, propondo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

15.4. Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos devidamente fundamentado à autoridade competente.

15.5. O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.6. Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, no interesse público, adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

15.7. O acesso à fase de manifestação da intenção de recurso será assegurado aos licitantes

15.8. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

16 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

16.1. Após a adjudicação pelo Pregoeiro, será enviado o processo para a autoridade superior para fins de deliberação quanto a sua homologação.

17 - DAS MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

17.1. Nos termos do artigo 7º da Lei Nº 10.520/02 e do art. 49, do Decreto Federal Nº 10.024/2019, o Licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar pelo prazo de até 05 (cinco) anos impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, quando:

a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

b) apresentar documentação falsa;

c) dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar a ata de registro de preços e/ou contrato;

d) ensejar o retardamento da execução de seu objeto;

e) dentro do prazo de validade não mantiver a proposta;

f) falhar ou fraudar na execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo; e/ou h) cometer fraude fiscal.

17.2. Nos termos do artigo 86 da Lei 8.666/96, nas hipóteses de atraso injustificado no fornecimento dos Serviços ou descumprimento de cláusula contratual, será aplicada multa de mora ao ADJUDICATÁRIO de 1% (um por cento), por dia de atraso na entrega do objeto licitado, calculado sobre o valor total contratado, até o limite de 10% (dez por cento).



17.3. Pela inexecução total ou parcial do fornecimento, o ÓRGÃO GERENCIADOR poderá, nos termos do art. 87 da Lei 8.666/93, garantido o direito do contraditório e da ampla defesa, aplicar ao ADJUDICATÁRIO as seguintes penalidades:

a) advertência;

b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da proposta; e/ou

c) 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 ADJUDICATÁRIO ressarcir o ÓRGÃO GERENCIADOR pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

18 - DAS OBRIGAÇÕES:

18.1. DO ÓRGÃO GERENCIADOR:

a) receber provisoriamente os bens/Serviços, disponibilizando local adequado;

b) verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens/Serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes deste Edital e da proposta de preços ofertada, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

c) acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pelo ADJUDICATÁRIO, através de servidor especialmente designado;

d) efetuar os pagamentos nos prazos previstos;

e) promover o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto deste Edital, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas;

d) fornecer ao ADJUDICATÁRIO toda e qualquer informação essencial à execução do objeto;

e) comunicar ao ADJUDICATÁRIO qualquer anormalidade na execução do objeto, podendo recusar o recebimento caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos; e

f) notificar previamente ao ADJUDICATÁRIO, quando da aplicação de penalidades.

19 - DO ADJUDICATÁRIO:

a) arcar com todas as despesas de pagamentos de seguros, tributos, fretes, impostos, taxas e demais obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdenciária e criminal, acaso devidos em decorrência da execução do objeto licitado;

b) assumir inteira responsabilidade administrativa, penal e criminal por quaisquer danos, materiais ou pessoais, causados a terceiros, acaso devida em decorrência da execução do objeto licitado;

c) manter, durante o prazo de execução do objeto, todas as exigências de habilitação e qualificação exigidas nesta licitação;

d) efetuar a entrega dos bens/Serviços em perfeitas condições, no prazo e locais indicados pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, em estrita observância das especificações deste Edital e da proposta de preços ofertada, acompanhado da respectiva Nota Fiscal



constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia e/ou validade, conforme o caso;

e) promover a entrega dos bens/Serviços devidamente acompanhados do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, conforme o caso;

f) responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), conforme o caso;

f.1) o dever previsto no subitem anterior implica na obrigação do ADJUDICATÁRIO de, a critério do ÓRGÃO GERENCIADOR, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às expensas do ADJUDICATÁRIO, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas o produto com avarias ou defeitos;

g) atender prontamente a quaisquer exigências do ÓRGÃO GERENCIADOR inerentes à regular execução do objeto desta licitação; e

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

20 - DA REJEIÇÃO:

20.1. Ao ÓRGÃO GERENCIADOR assiste o direito de recusar os Serviços que forem entregues em desconformidade com as especificações contidas no **ANEXO 01** deste Edital, e demais exigências ora estipuladas.

21 - DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO:

21.1. Reserva-se ao ÓRGÃO GERENCIADOR o direito de revogar o presente processo licitatório, em razão de interesse público, decorrente de fato superveniente relacionado ao objeto licitado.

21.2. A presente licitação poderá ser anulada, no todo ou em parte, a qualquer tempo, pela simples constatação de surgimento de vícios insanáveis, fato que não gerará direito à indenização, salvo se verificada a hipótese do parágrafo único do art. 59 da Lei Nº8.666/93.

22. DO FATURAMENTO, DA FORMA DE PAGAMENTO, DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA E DA PENALIDADE PELO ATRASO DE PAGAMENTO:

22.1. O faturamento das despesas será realizado conforme especificação constante na solicitação e/ou na ordem formal de compra, devendo ser em nome da ordem de compra solicitante.

21.2. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura no Protocolo Municipal, acompanhada das certidões negativas de débitos referentes à Regularidade Fiscal e Trabalhista.

22.3. As Notas Fiscais/Faturas devem ser encaminhadas mediante solicitação de cobrança no Protocolo Municipal, acompanhadas das certidões negativas de Regularidade Fiscal e Trabalhista, e quando apresentarem incorreções serão devolvidas ao ADJUDICATÁRIO, de forma que o seu vencimento ocorrerá após a data de sua reapresentação válida para as correções solicitadas, não respondendo o Município por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.



22.4. O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome do ADJUDICATÁRIO.

22.5. O pagamento será efetuado ao ADJUDICATÁRIO na forma constante neste Edital e ainda de acordo com as exigências da Resolução nº 032/2016 do TCE/RN, de 01 de novembro de 2016.

23 - DO EQUILIBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO:

23.1. Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do ADJUDICATÁRIO e a retribuição da administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial da avença celebrada, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual. (Art. 65, alínea “d” da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores).

24 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

24.1. O licitante vencedor deverá ser convocado no prazo de 3 (Três) dias para assinar a “ARP – Ata de Registro de Preços”, contados a partir da data da apresentação da proposta de preços.

24.2. Após convocado dentro do prazo de validade de sua Proposta, o vencedor do certame terá até 03 (três) dias úteis para comparecer à sede do ÓRGÃO GERENCIADOR, onde assinará a “ARP – Ata de Registro de Preços”.

24.3. Não havendo o comparecimento do licitante para assinatura da “ARP – Ata de Registro de Preços” no prazo acima estabelecido (subitem 24.2), lhes será imputada uma multa de 1% (um por cento) do valor global adjudicado, ao dia, limitado a 10 (dez) dias. A partir desse prazo, permanecendo a falha e sem justificativa cabível, haverá a suspensão da assinatura da respectiva ARP e o licitante será suspenso por 02 (dois) anos, na participação de/outros certames licitatórios no âmbito municipal.

24.4. A “ARP – Ata de Registro de Preços” reger-se-á, no que concerne à sua alteração, inexecução ou rescisão, pelas disposições da Lei 8.666/93, observadas suas alterações posteriores, pelas disposições do presente Edital e pelos preceitos do direito público.

24.5. As obrigações das partes, forma de pagamento e sanções cominadas são as descritas neste Edital e seus Anexos.

24.6. Farão parte integrante da “ARP – Ata de Registro de Preços” as condições previstas neste Edital e seus Anexos, bem como na proposta de preços apresentada pelo ADJUDICATÁRIO.

24.7. A “ARP – Ata de Registro de Preços” terá validade de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

24.8. Considerando o prazo estabelecido no “subitem 24.7” acima, e em atendimento aos preceitos legais, é vedado qualquer reajustamento de preços durante a validade da “ARP – Ata de Registro de Preços”, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93.



24.9. Mesmo se comprovada a ocorrência da situação acima prevista, o ÓRGÃO GERENCIADOR, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a ARP e iniciar outro procedimento licitatório.

25 - DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:

25.1. Conforme a natureza do objeto licitado, **poderá** ser requerida ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, a entrega em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da solicitação, de amostras dos Serviços vencidos a fim de serem submetidos à análise no tocante à qualidade e atendimento aos critérios de aceitabilidade de consumo/uso, cuja entrega deverá obrigatoriamente ocorrer no horário das 08h00min às 12h00min, em dias úteis, na sede do ÓRGÃO GERENCIADOR.

25.2. As amostras deverão estar devidamente acompanhadas de relação descritiva, contendo especificações claras de cada produto com sua respectiva marca conforme ofertado na Proposta da vencedora, e, se for o caso, dispostas na embalagem (original de fabricação, quando houver), devendo constar também o número do item/lote do pregão, conforme o caso.

25.3. As amostras serão analisadas por setor de competente, conforme o caso, que emitirá Laudo de Avaliação dos Serviços.

25.4. O Laudo de Avaliação será disponibilizado ao Licitante, no horário de 08h00min as 12h00min na sede do ÓRGÃO GERENCIADOR, após a publicação, na Imprensa Oficial, do resultado da análise realizada.

25.5. Só serão aceitos Serviços de boa qualidade e que atendam às necessidades de consumo/uso do ÓRGÃO GERENCIADOR, de maneira que a adjudicação dos Serviços vencidos ao licitante ficará condicionada à aprovação dos Serviços apresentados.

25.6. O licitante que deixar de apresentar as amostras, ou ainda que apresente Serviços que não atendam aos critérios de aceitabilidade do ÓRGÃO GERENCIADOR e não proceda à substituição nas condições estabelecidas no “subitem 25.7” abaixo descrito, ficará automaticamente “desclassificada” do item reprovado e, conseqüentemente, “desclassificada” do Lote onde está inserido o respectivo item, conforme o caso.

25.7. Em caso de reprovação de algum item será concedido ao licitante, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a possibilidade de substituição do item reprovado por outro de qualidade superior e que atenda aos critérios de qualidade e de consumo/uso do ÓRGÃO GERENCIADOR, mantendo-se, porém, o preço inicialmente ofertado para o respectivo item.

25.8. Os Serviços apresentados como amostras poderão ser abertos, desmontados, instalados e/ou degustados, conforme o caso, e submetidos aos testes necessários, sendo disponibilizados aos licitantes pelo período máximo de 03 (três) dias úteis após a publicação, na Imprensa Oficial, do resultado da análise realizada. Decorrido esse prazo, o ÓRGÃO GERENCIADOR não se responsabilizará por qualquer dano ou prejuízo que venha a ocorrer, procedendo à destinação aos respectivos Serviços.

25.9. Como critérios de aceitabilidade, serão rejeitadas as amostras que, conforme o caso:

- a) Apresentarem problemas de funcionamento durante a análise;
- b) Forem de qualidade inferior ou de marca incompatível em relação às especificações e marcas constantes na Proposta da vencedora;
- c) Forem de má qualidade e/ou qualidade duvidosa; e



d) Não estiverem acompanhadas da relação descritiva devidamente identificada com o nome da empresa e os números do item/lote do pregão, conforme exigido no “subitem 25.2” acima descrito.

26 - DOS CUSTOS OPERACIONAIS:

26.1. Já deverão estar inclusos nos preços dos Serviços/serviços a serem fornecidos/executados, os valores dos materiais, serviços, salários e encargos sociais, fretes, locação e depreciação de equipamentos, impostos, taxas, seguros, transporte e qualquer outro que incida no fornecimento/execução objeto do presente instrumento.

27 - DO ACOMPANHAMENTO/FISCALIZAÇÃO:

27.1. A fiscalização da execução será exercida por um representante (Gestor de Contratos) do ÓRGÃO GERENCIADOR, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do objeto, e de tudo dará ciência.

27.2. O acompanhando/fiscalização pelo ÓRGÃO GERENCIADOR não exime nem diminui a completa responsabilidade do ADJUDICATÁRIO, por qualquer inobservância ou omissão no que se refere à execução do objeto licitado.

28 - DO CONTRATO:

28.1. O licitante vencedor poderá eventualmente ser convocado, no prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, para assinar “Contrato de Fornecimento de Mercadorias”, podendo ser substituído por outros instrumentos hábeis equivalentes, tais como nota de empenho de despesa ou autorização de compra, conforme a necessidade e conveniência do ÓRGÃO GERENCIADOR.

28.2. Após convocado dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, o ADJUDICATÁRIO terá até 03 (três) dias úteis para comparecer à sede do ÓRGÃO GERENCIADOR, onde assinará “Contrato de Fornecimento de Mercadorias”.

28.3. O “Contrato de Fornecimento de Mercadorias” reger-se-á, no que concerne à sua alteração, inexecução ou rescisão, pelas disposições da Lei 8.666/93, observadas suas alterações posteriores, pelas disposições do presente Edital e pelos preceitos do direito público.

28.4. As obrigações das partes, forma de pagamento e sanções cominadas são as descritas na minuta do “Contrato de Fornecimento de Mercadorias”, anexa a este Edital.

28.5. Farão parte integrante do “Contrato de Fornecimento de Mercadorias” as condições previstas neste Edital e seus Anexos, bem como na proposta de preços apresentada pelo ADJUDICATÁRIO.

28.6. O “Contrato de Fornecimento de Mercadorias” terá vigência estipulada conforme a necessidade e conveniência do ÓRGÃO GERENCIADOR, não podendo ultrapassar o exercício financeiro vigente à época da avença.

28.7. É vedado qualquer reajustamento de preços durante a vigência do “Contrato de Fornecimento de Mercadorias”, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art.65 da Lei nº 8.666/93.

28.8. Mesmo se comprovada a ocorrência da situação acima prevista, o ÓRGÃO CONTRATANTE, se julgar conveniente, poderá optar por rescindir o Contrato e iniciar outro procedimento licitatório.



29. DOS ADITAMENTOS:

29.1. O CONTRATADO fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do ÓRGÃO CONTRATANTE, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado do contrato, conforme dispõe o parágrafo 1º, do artigo 65, da Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações.

29.2. Conforme a natureza do objeto licitado, o prazo de execução contratual poderá ser prorrogado ou antecipado, através de aditamento, mantidas todas as condições inicialmente contratadas.

29.3. Eventuais alterações contratuais serão obrigatoriamente formalizadas por meio de Termo Aditivo ao Contrato, respeitadas as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações.

30 - DA FONTE DE RECURSOS FINANCEIROS:

30.1. A despesa será consignada ao(s) recursos(s) orçamentário(s) previsto(s) no OGM – Orçamento Geral do Município, FPM, ICMS, Receita Tributária Municipal, Fundo Especial, QSE, FMS, PAB, MAC, FMAS, FUNDEB 40%, PETERN e PNATE, conforme o caso.

31 - DA FONTE DE RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

31.1. A despesa será consignada à dotação orçamentária prevista no OGM – Orçamento Geral do Município, no Elemento de Despesa: 3.3.90.30 – Material de Consumo, das diversas secretarias, conforme o caso.

32 - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

32.1. Os órgãos e/ou entidades que não participaram do presente registro de preços, quando desejarem fazer uso da “ARP – Ata de Registro de Preços”, deverão consultar o ÓRGÃO GERENCIADOR para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

32.2. Em sendo autorizada a adesão solicitada por órgãos e/ou entidades não participantes, caberá ao fornecedor beneficiário da “ARP – Ata de Registro de Preços”, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento e/ou execução decorrente da adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ARP, assumidas com o ÓRGÃO GERENCIADOR e órgãos participantes.

32.3. As aquisições ou contratações adicionais decorrentes das adesões autorizadas não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens constantes no Anexo I – Termo de Referência deste Edital.

32.4. O quantitativo decorrente das adesões autorizadas não poderá exceder, na totalidade, ao quíntuplo do quantitativo de cada item registrado na “ARP – Ata de Registro de Preços” para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

33 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

33.1. A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o ÓRGÃO GERENCIADOR revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação. O ÓRGÃO GERENCIADOR poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.



33.2. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. 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 pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

33.3. É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

33.4. Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

33.5. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

33.3. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

33.4. É vedada a qualquer pessoa física ou jurídica, a representação, na presente licitação em mais de uma empresa.

33.5. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro.

33.6. A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.

33.7. Eventuais falhas na elaboração da proposta como erros de ortografia, troca de datas ou outras falhas que eventualmente possam apresentar e que não comprometam a proposta em si, estas falhas não gerarão motivo para desclassificação da proposta.

33.8. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser encaminhado ao Pregoeiro, na área de licitações da Prefeitura Municipal de Tenente Ananias/RN, Rua Antônio Fortunato dos Santos, S/N Centro, ou através do e-mail: cplpmta2014@hotmail.com

O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o da Comarca de Marcelino Vieira/RN.

33.10. A documentação apresentada para fins de habilitação da empresa vencedora fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente.

ATENÇÃO: 33.11. 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 e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.



34 - DOS ANEXOS:

30.1. Compõem este Edital os seguintes anexos:

- a) Anexo 01, contendo o Termo de Referência;
- b) Anexo 02, contendo as exigências para Habilitação;
- c) Anexo 03, contendo o modelo de declaração de fato superveniente impeditivo de habilitação;
- d) Anexo 04, contendo o modelo de declaração de inexistência de empregado menor no quadro da empresa;
- e) Anexo 05, contendo o modelo de declaração de enquadramento em regime de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual ou Equiparado, conforme o caso;
- f) Anexo 06, contendo o modelo de declaração de que os Serviços solicitados serão entregues no Município de Tenente Ananias/RN;
- g) Anexo 07, contendo a minuta da Ata de Registro de Preços – ARP;
- h) Anexo 08, contendo a minuta do Contrato de Fornecimento de Mercadorias.

Tenente Ananias/RN, 13 de Abril de 2021

Aristoteles Barreto de Araujo Sarmiento
Pregoeiro

Estou de acordo com este Edital

Larissa Lisiane da Cunha Rocha Jacome
Prefeita do município de Tenente Ananias/RN



TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS/ MERENDA ESCOLAR

1- OBJETO DE CONTRATAÇÃO

Aquisição de gêneros alimentícios para atender os alunos da Rede Municipal de Ensino através do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, com entrega parcelada em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação.

ITENS

Item	Descrição do Produto	Qte	Unid.	Marca	Valor Unit.	Valor Total
1	AÇUCAR COMUM - TIPO CRISTAL derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Embalagem com identificação do produto, peso líquido e prazo de validade.	1072	KG		2,57	2.755,04
2	ADOÇANTE DIETÉTICO NATURAL Líquido, livre de sacarose, contendo apenas como edulcorantes, sucralose. Embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido e com prazo de validade.	160	UND		5,97	955,20
3	AMIDO DE MILHO (500G) Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido e prazo de validade.	160	PCT		5,14	822,40
4	ARROZ COMUM - TIPO 1 POLIDO. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes e impurezas (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	1300	KG		4,89	6.357,00
5	ARROZ PARBOILIZADO - TIPO I.	3015	KG		4,22	12.723,30



	Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes e impurezas (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente, atóxico. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.					
6	ARROZ INTEGRAL Características Técnicas: Longo fino, tipo 1 integral. O produto não deverá apresentar grãos disformes, percentuais e impurezas (grãos queimados, pedras, carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: Deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes de 1kg. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente, atóxico. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	200	KG		6,65	1.330,00
7	ALHO DE 1º IN NATURA Bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, amanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	320	KG		19,94	6.380,80
8	ACHOCOLATADO EM PÓ Com baixo percentual de açúcar, instantâneo, contendo basicamente cacau, açúcar, aromatizantes e podendo conter leite em pó e outros ingredientes, desde que mencionados, enriquecido com 6 VITAMINAS no mínimo. Não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas. Na embalagem: pacote de 400 gr. O rótulo deverá trazer a denominação genérica “chocolate” seguido de classificação constante na NTA 40 – Rotulagem Nutricional Obrigatória. OBS: As embalagens devem conter dados de identificação, data de fabricação e prazo de validade.	420	PCT		4,57	1.919,40
9	ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO LACTOSE DE 400G Contem edulcorantes naturais. Sem lactose. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primaria: pote plástico atóxico, resistente, rotulado de acordo	160	PCT		13,15	2.104,00



	com a legislação vigente, com lacre de proteção intacto, pesando até 250 gramas. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.					
10	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ DIET</p> <p>– O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: cacau em pó, maltodextrina, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, sacarina sódica. Pode conter edulcorantes naturais. Sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primaria: pote plástico atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com lacre de proteção intacto. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade</p>	160	PCT		9,67	1.547,20
11	<p>AVEIA EM FLOCOS C/ 170G-</p> <p>Deve apresentar coloração clara e grânulos soltos, ou seja, sem sinais de umidade e sujidades, livre de insetos, fungos e matéria terrosa. A embalagem deve conter: indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente.</p>	400	PCT		2,74	1.096,00
12	<p>AZEITE EXTRA VIRGEM 500ML</p> <p>Deve ser sem aditivos nem conservantes, com uma acidez inferior a 0,5 %, de cor amarelo esverdeado de sabor frutado muito fresco numa conjugação harmoniosa entre o amargo e o picante. As suas características químicas estão de acordo com o Regulamento (CE) n.º 2568/91 e alterações).</p>	160	UND		18,02	2.883,20
13	<p>BEBIDA LÁCTEA</p> <p>Sabores variados, com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico. Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações. Anutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.</p>	2600	LT		3,67	9.542,00



14	<p>BEBIDA VEGETAL DE ARROZ Bebida a base de arroz, feita com produtos orgânicos, hipoalergênica, 100% vegetal, 0% (Zero por cento) de lactose, que apresente cálcio em sua composição ou enriquecida com cálcio, isenta de glúten. Embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic com 1 litro. Deve apresentar embalagem integra, com coloração característica, isento de grumos, odor e sabor característicos. A embalagem deverá apresentar no mínimo as seguintes informações: fabricante, produto, peso, ingredientes, data de validade e demais especificações exigidas na legislação.</p>	160	PCT		16,79	2.686,40
15	<p>BEBIDA DE SOJA Bebida de soja sabores diversos. Embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic com 1 litro. Ingredientes: Extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo vegetal de soja, aromatizante, estabilizante, vitaminas e emulsificante. Não deve conter Glúten e Lactose. Deve apresentar embalagem íntegra coloração branca, consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de fabricação e validade e demais especificações exigidas na legislação.</p>	160	LT		7,32	1.171,20
16	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER C/ 400G Composição básica farinha de trigo, 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 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente.</p>	2000	PCT		3,94	7.880,00
17	<p>BISCOITO TIPO MARIA C/ 400G - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio) estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a</p>	2000	PCT		4,18	8.360,00



	partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.					
18	BISCOITO MAISENA C/ 400G - 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 o prazo de validade.	1000	PCT		3,62	3.620,00
19	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN C/ 125G Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, leite em pó, margarina e sal. Contém bicarbonato de amônia. Não poderá conter nenhum ingrediente que contenha glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso.	160	PCT		11,60	1.856,00
20	BISCOITO MAISENA OU MARIA SEM LACTOSE C/ 400G Com descrição da ausência de lactose, informações nutricionais. Embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	160	PCT		6,15	984,00
21	BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN C/ 400G Ingredientes: polvilho azedo, leite, gordura vegetal hidrogenada, queijo, água, ovos, sal e aromatizante sabor queijo. Não poderá conter nenhum ingrediente que contenha glúten. Embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	160	PCT		24,87	3.979,20
22	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL C/ 400G Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, fibra de trigo, açúcar invertido, sal refinado, açúcar, fermento biológico, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (protease e metabisulfito de sódio), emulsificante	160	PCT		5,26	841,60



	(lecitina de soja), aromatizante, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.					
23	CARNE DE CHARQUE- 1º- embalagem de 500g - embalagem a vácuo. Ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem à vácuo com etiqueta de pesagem, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo de serviço de inspeção federal (SIF).	200	KG		16,12	3.224,00
24	CARNE BOVINA MOIDA - DE 1º , EMBALAGEM DE 1KG À 2KG De 1º embalagem de 1kg à 2kg. Características Técnicas: Peça de carne bovina, resfriada, sem gordura (percentual admitido de até 10%de sebo ou gordura). Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Acondicionada em embalagem própria com etiqueta de pesagem, transparente, atóxica, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SEIPOA, SIM S.I.E ou S.I,F). Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	4700	KG		19,41	91.227,00
25	CARNE BOVINA COXÃO MOLE - Características Técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SEIPOA, SIM S.I.E ou S.I,F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações	200	KG		31,99	6.398,00



	nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.					
26	<p>COSTELA BOVINA</p> <p>Características Técnicas: Carne bovina, cortada , congelada, . Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SEIPOA, SIM S.I.E ou S.I,F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p>	3600	KG		17,62	63.432,00
27	<p>CARNE BOVINA MÚSCULO</p> <p>De primeira qualidade, em pedaço, carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SEIPOA, SIM S.I.E ou S.I,F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p>	400	KG		19,06	7.624,00
28	<p>COLORÍFICO</p> <p>embalagem 100g- Condimento colorífico em pó de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de até 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes</p>	1700	PCT		0,64	1.088,00



	informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.					
29	CEREAL INSTANTANEO A BASE DE ARROZ 230G Pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	300	PCT		3,71	1.113,00
30	CEREAL INSTANTANEO MULTICEREAIS 230G - Misto de cereais, grãos refinados. Embalagem tipo envelope, de polietileno, resistente, termossoldável. Porção de 21g (3 colheres de sopa cheias) fornecer 79kcal por porção, vitaminas B ¹ , B ² e B ⁶ , vitaminas A, C, D, E e PP, ácido fólico. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	300	PCT		3,74	1.122,00
31	CREME DE LEITE Sabor suave, consistência firme, embalagem atóxica, limpa, não violada, tetra pack (caixinha). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, peso drenado, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF)	930	UND		2,66	2.473,80
32	EXTRATO DE TOMATE 190GR Características Técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou	1800	UND		1,82	3.276,00



	embalagem Tetra Brik Asséptic de até 1 Kg. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.					
33	FARINHA DE TRIGO Farinha de trigo especial ou de primeira. Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno, atóxica, bem vedada. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	80	KG		3,58	286,40
34	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa, mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel ou polietileno, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	80	KG		11,89	951,20
35	FEIJÃO CARIOCA - TIPO 1 Constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, acondicionado em saco plástico, isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, pacote contendo 01 kg, com identificação do produto e prazo de validade.	1900	KG		6,65	12.635,00



36	FEIJÃO VERMELHO - TIPO 1 - Características Técnicas: Feijão classe vermelho, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	200	KG		7,14	1.428,00
37	FEIJÃO PRETO - TIPO 1- Características Técnicas: Feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	200	KG		7,31	1.462,00
38	FERMENTO BIOLÓGICO 100G Características técnicas: Fermento biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	80	PCT		6,42	513,60
39	FERMENTO QUÍMICO 250G Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	80	PCT		7,12	569,60



40	FARINHA DE MILHO FLOCADA Amarela em Flocos: Grupo Seca, 1ª qualidade. O produto deverá ser fabricado a partir de matéria – primas sãs e limpas, isentas de matérias terras e parasitas, produzida pela moagem seca do grão de milho. Não poderá estar rançoso ou úmido, O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria atóxica, com identificação do produto, peso líquido e prazo de validade.	4770	PCT		1,20	5.724,00
41	FRANGO INTEIRO CONGELADO - De 1º frango inteiro, com osso, sem carcaça, congelada, limpo, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deve apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa ou partes flácidas ou com indícios de fermentação pútrida. O produto entregue não deverá ter validade menor que seis meses.	2500	KG		9,72	24.300,00
42	FARINHA DE MANDIOCA - Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, Transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	100	KG		3,27	327,00
43	LEITE EM PÓ INTEGRAL Características Técnicas: Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro cor branca interior e sabor característico. Embalagem: Acondicionada em embalagem resistente contendo até 1 kg. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras,	3300	KG		21,95	72.435,00



	<p>instantâneo As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>					
44	<p>LEITE UHT SEMI-DESNATADO SEM LACTOSE - Leite UHT semi-desnatado sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância a lactose. Isento de lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Contendo até 1L. Embalagem: Acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.</p>	160	LT		5,17	827,20
45	<p>LEITE DESNATADO LONGA VIDA - Características Técnicas: Leite desnatado fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Contendo 1L. Embalagem: Acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao</p>	160	LT		3,92	627,20



	produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 120 dias.					
46	<p>LOURO (FOLHAS) Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, cheiro aromático, aspecto e sabor característico. Embalagens: embalagem de 100g, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p>	100	PCT		2,08	208,00
47	<p>MILHO AMARELO PARA MUNGUNZÁ 500G Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. O produto deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã, isenta de matéria terrosa. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 (seis) meses a 01 (um) ano e deve ser de plástico resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 grs.</p>	900	PCT		1,89	1.701,00
48	<p>MACARRÃO INTEGRAL 500G - ESPAGUETE, ESPAGUETE, 1ª Qualidade. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo INTEGRAL. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O produto deverá ter a designação “Com Ovos” (com no mínimo 3 ovos por quilo). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Normas Técnicas para Massas Alimentícias ou Macarrão - Resolução – CNNPA nº. 12, de 1978). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, intacta, resistente, de 500g e embalagens secundárias de fardos plásticos, resistentes, termos soldados.</p>	200	PCT		4,88	976,00



49	MARGARINA VEGETAL 500G Com óleo vegetal interesterificado, livre de gorduras trans, com no máximo 65% de lipídeos. Embalagem plástica, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação, validade e peso líquido.	500	UND		4,18	2.090,00
50	ÓLEO DE SOJA COM 900ML Refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. . Embalagem: Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	800	UND		7,61	6.088,00
51	OVOS DE GALINHA - BANDEJA C/ 30 OVOS Tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos ou substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo de serviço de inspeção federal (SIF).	1050	UND		13,11	13.765,50
52	PÃO TIPO DOCE LISO Tamanho médio. A embalagem primária deverá fornecer quantidade, origem, ingredientes, e data de validade impressos. Manter no recebimento características organolépticas próprias.	1400	KG		16,43	23.002,00
53	PÃO TIPO PADARIA 50G (Pacote com 10 unidades) -Tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso .Os pães devem ser embalados com no máximo 30 pães. A embalagem primária deverá fornecer quantidade, origem, ingredientes, e data de validade impressos. Manter no recebimento características organolépticas próprias.	4400	PCT		2,39	10.516,00
54	PEITO DE FRANGO Carne, frango, PEITO, sem carcaça, congelada, limpo, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, devendo ser fornecida acondicionada em embalagem plástica ou bandeja com no máximo 5kg. Deve apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis	4400	KG		13,04	57.376,00



	alterações. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SEIPOA, SIM S.I.E ou S.I,F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa ou partes flácidas ou com indícios de fermentação pútrida. O produto entregue não deverá ter validade menor que seis meses.					
55	PIMENTA DO REINO Em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido, marca do fabricante e prazo de validade.	160	PCT		3,32	531,20
56	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA Obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja, desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar umidade máxima de 8 % e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, peso líquido e prazo de validade.	230	KG		4,31	991,30
57	SAL REFINADO IODADO Refinado, iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, peso líquido e prazo de validade.	320	KG		0,63	201,60
58	SARDINHA EM ÓLEO 125G Em conserva, acondicionada em lata íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Produto conservado em óleo comestível. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, peso líquido e peso drenado.	700	UND		4,75	3.325,00
59	TEMPERO COMPLETO 500ML Concentrado de Ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. Registro no MS produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. De acordo com a rdc nº276/2005. Embalagem 500ml	300	UND		1,76	528,00
60	VINAGRE -	200	UND		1,27	254,00



	Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.					
61	ABACAXI De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	1300	UND		5,29	6.877,00
62	ABÓBORA/JERIMUM - Madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Kg A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	600	KG		3,57	2.142,00
63	ALFACE - In natura, kg, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	2000	UND		1,80	3.600,00
64	BANANA PRATA In natura, kg, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	3500	KG		2,95	10.325,00
65	BATATA INGLESA - De primeira qualidade, in natura, compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o	1000	KG		4,45	4.450,00



	consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.					
66	BATATA DOCE Características Gerais: Rosada, de boa qualidade, compacta, firme, serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca.	1000	KG		3,16	3.160,00
67	BETERRABA De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	200	KG		3,64	728,00
68	CEBOLA De primeira qualidade, in natura, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	1500	KG		4,37	6.555,00
69	CENOURA De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	1000	KG		4,02	4.020,00
70	COENTRO (MÇ) Maço, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita	2400	UND		1,11	2.664,00



	SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.					
71	COUVE FOLHA (MÇ) Folha fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	500	UND		1,72	860,00
72	CHUCHU De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	800	UND		3,21	2.568,00
73	LIMÃO De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	200	KG		2,50	500,00
74	LARANJA De primeira, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	2500	KG		2,30	5.750,00
75	MAÇA De primeira qualidade, tipo fuji, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE	300	KG		7,59	2.277,00



	conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.					
76	MAMÃO De primeira qualidade, tipo fuji, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	3000	KG		1,59	4.770,00
77	MANGA De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	300	KG		3,42	1.026,00
78	MELÃO De primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	3400	KG		2,58	8.772,00
79	MELANCIA Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	3400	KG		1,45	4.930,00
80	PIMENTÃO VERDE De primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	300	KG		4,66	1.398,00
81	TOMATE Características Gerais Tomate em início de maturação. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas,	3500	KG		2,92	10.220,00



	sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.					
82	MACARRÃO ESPAGUETE 500G - 1ª Qualidade. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico da semolina ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de ovos e de outras substâncias permitidas. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O produto deverá ter a designação “Com Ovos” (com no mínimo 3 ovos por quilo). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso o fermentado. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Normas Técnicas para Massas Alimentícias ou Macarrão - Resolução – CNNPA nº. 12, de 1978). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, intacta, resistente, de 500g e embalagens secundárias de fardos plásticos, resistentes, termos soldados.	8000	PCT		1,99	15.920,00

2- JUSTIFICATIVA

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

2.2. Justificadamente, portanto, opta-se por realizar-se a presente licitação, em virtude do exato enquadramento das necessidades e nos requisitos fundamentais para utilização desse procedimento nos termos da Lei, principalmente devido a possibilidade de utilização de recursos públicos de origem federal, estadual e municipal.



2.3. Poderão participar do certame pessoas jurídicas interessadas e que atendam a realização de todas as exigências constantes no edital, e que esteja legalmente habilitada.

2.4. A Fundamentação Legal: Lei nº 10.520/02 e subsidiariamente naquilo que couber suas alterações bem como pelas condições estabelecidas neste Termo.

3- DAS ESPECIFICAÇÕES E CRITERIOS DE RECEBIMENTO

3.1. As especificações constam no ANEXO I desse termo.

3.2. Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado.

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

3.4. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta,
- Data de fabricação,
- Data de validade,
- Peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

4- DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.1. As proponentes deverão apresentar atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica, de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação (13.6.1 – III – a) do Edital).



4.2. As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

5- DA FISCALIZAÇÃO

5.1. A Secretaria Municipal de Educação, através das Nutricionista e da Coordenadora de Merenda Escolar responsáveis de cada unidade escolar, será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados).

5.2. A Nutricionista (Responsável Técnica) e a Coordenadora de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação poderá realizar visita de rotina no local de armazenamento dos alimentos a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente, podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções.

6- DA ENTREGA DOS PRODUTOS – LOCAL/PERIODICIDADE E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

6.1. A entrega dos gêneros alimentícios deverão ser realizadas no depósito de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação obedecendo um cronograma estipulado e assinado pela profissional Nutricionista.

6.2. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo a seguinte periodicidade:

- Hortifrutigranjeiros e Ovos– semanalmente.
- Leite, derivados lácteos e refrigerados, semanalmente.
- Produtos de panificação, semanalmente.
- Carnes, frango, peixe e polpa de fruta, quinzenalmente.
- Alimentos do grupo dos cereais, estoque-seco (não-perecíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Secretaria Municipal de Educação.

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

6.4. Os gêneros alimentícios objeto deste termo, deverão ser transportados em containers apropriados, constituídos de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, devidamente higienizados e sanitizados, condição indispensável para o recebimento do produto.

6.5. O veículo de transporte de alimentos deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene. O transporte deve impedir a contaminação e a deterioração dos produtos, garantindo assim a integridade e qualidade dos mesmos.



6.6. Fica vedado o transporte de alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los em um mesmo compartimento do veículo, em especial de produtos com qualquer grau de potencial tóxico.

6.7. Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo.

6.8. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) devem estar íntegros, em bom estado de conservação, não devendo constituir fonte de contaminação ou dano para o produto.

6.9. Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais.

6.10. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

6.11. A pessoa responsável pela entrega deverá apresentar-se limpa e uniformizada (com calça comprida, sapato fechado e camisa fechada e proteção para o cabelo).

6.12. Não é permitido o transporte concomitante de alimentos crus com alimentos prontos para o consumo, caso haja risco de contaminação.

6.13. Os veículos de transporte que necessitem controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.

6.14. O transporte para frios, defumados, carnes, aves, pescados, derivados do leite, deve ser em veículo fechado, isotérmico e refrigerado. Os alimentos congelados não deverão apresentar qualquer sinal de descongelamento.

6.15. As temperaturas de transporte devem seguir as recomendações abaixo, ou as especificações do fabricante:

- Refrigerado: de 4 a 6°C, com tolerância até 7°C;
- Resfriado: de 6 a 10°C;
- Congelado: de -18 a -15°C, com tolerância até -12°C.

6.16. As carnes bovinas, tipo moída, acém, músculo, fígado, assim como peito, coxa e sobrecoxa de frango e filé de merluza deverão ser entregues congelados. A carne bovina, tipo carne de sol, deverá ser entregue resfriada, sendo acondicionadas em caixas térmicas quando da entrega.

6.17. O transporte aberto para hortifrutigranjeiros deve ser constituído por material não tóxico, com fácil limpeza, e desinfecção, conforme normas vigentes para hortifrutigranjeiros, podendo ser constituído de proteção.

6.18. Os ovos devem estar em caixas de papelão, em embalagem de 30 (trinta) unidades, protegidos por bandejas, apresentando a casca íntegra, sem rachadura e sem resíduos que indiquem a falta de higiene do fornecedor.

6.19. O transporte fechado à temperatura ambiente para os demais grupos de alimentos deve garantir a imobilidade dos recipientes para assegurar a integridade dos produtos.



6.20. Os produtos devem estar empacotados em embalagens íntegras e identificados adequadamente, isto é, com nome e composição do produto; lote; data de fabricação; data de validade legível e nítida; identificação do produto; marca do fabricante; informação nutricional; registro do órgão oficial regulamentador; quantidade (peso) e condições de armazenamento.

6.21. Os produtos ditos como não perecíveis, devem ter prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data da entrega.

6.22. Os produtos de origem animal devem apresentar o selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.), e estarem adequados conforme a legislação vigente.

6.23. A carne bovina moída deve estar adequada conforme a instrução normativa 83/2003 do M.A.P.A. em embalagens de 1 Kg, devendo ser congelada.

6.24. O pão deverá ser transportado em veículo fechado à temperatura ambiente e deve ser entregue em embalagens plásticas atóxicas. Acima de 100 (cem) unidades o transporte deverá acontecer em engradados, subdividindo o quantitativo para que não haja danos à forma física do produto. O pão tipo cachorro quente deve pesar 50 (cinquenta) gramas e deverá ser embalado em saco plástico atóxico íntegro e fechado, contendo 10 unidades por embalagem.

7- DO PAGAMENTO

O pagamento será realizado mediante emissão de nota fiscal eletrônica, em até 30 (trinta) dias após a entrega e aceitação dos produtos, com o devido ateste de recebimento na forma descrita no item 6.

8- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Os produtos deverão ser entregues no Depósito central de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação de Tenente Ananias, em dias úteis e em horário de expediente das 08:00 h às 11:00 h e das 13:00 h às 16:00 h. a equipe da coordenação de alimentação escolar serão os responsáveis pela conferência dos gêneros no ato do recebimento, onde observarão eventuais inconsistências. Havendo inadequações nos gêneros, os mesmos não serão recebidos, cabendo à contratada a substituição dos produtos.

8.2. Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

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

9- DAS OBRIGATORIEDADES DA CONTRATANTE

9.1. Efetuar os pagamentos à contratada, na forma estabelecida do edital e no contrato.



9.2 Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante.

9.3. Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços ora licitados.

9.4. Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação dos serviços.

9.5. Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

10- DA QUALIFICAÇÃO E AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

10.1. A empresa classificada será convocada pela comissão para apresentação das amostras até 02 (dois) dias úteis do final dos lances, a ser entregue no endereço da secretaria municipal de educação localizada a Rua Maria Arlinda, nº 39, centro, Tenente Ananias/RN. Para serem analisadas, afim de que seja elaborado o parecer técnico da Nutricionista, conforme Resolução CD/ FNDE nº 26/ 2013 – FNDE.

10.2. As amostras serão submetidas à análise sensorial da nutricionista para avaliação das características organolépticas.

10.3. Para efeito da análise sensorial serão considerados os seguintes aspectos: cor, sabor, aroma e consistência, além do rendimento, embalagem e informe nutricional dos itens descritos no anexo I deste Termo.

10.4. A análise será realizada pela Nutricionista Responsável Técnica (RT) da Secretaria Municipal de Educação do Município de Tenente Ananias que dará o parecer técnico no prazo de 24 horas úteis.

10.5. Será considerada vencedora do item a empresa que obtiver parecer técnico favorável da amostra analisada.

10.6. Em caso de Reprovação da amostra, a empresa classificada em 2º lugar, será automaticamente convocada para apresentar a amostra, conforme anexo I deste Termo e assim sucessivamente.

11- FONTE DE RECURSOS

A Secretaria Municipal de Educação arcará com a despesa decorrente do objeto de aquisição dos gêneros alimentícios com recursos provenientes do Convênio FNDE – PNAE e do Tesouro municipal.

12- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretratável dos seus termos, regras e condições. Nos preços já estão inclusas todas as despesas tais como: despesa com funcionários, materiais utilizados, impostos, transportes, taxas ou outras.

Tenente Ananias, 13 de Abril de 2021

Francisca Mychirle Sarmiento
Nutricionista CRN6: 11680
(Responsável Técnica do PNAE)



GRUPOS

ANEXO I - DA DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

GRUPO 01 AO 07

GRUPO 01 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS: CEREAIS E ESTOQUE SECO

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT
01	AÇUCAR COMUM - tipo cristal, derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Embalagem com identificação do produto, peso líquido e prazo de validade.	KG	1072
02	AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido e prazo de validade.	KG	160
03	ARROZ COMUM - tipo 1 polido. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes e impurezas (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	1300
04	ARROZ PARBOILIZADO - tipo I. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes e impurezas (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente, atóxico. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	KG	3015
05	ACHOCOLATADO EM PÓ - Com baixo percentual de açúcar, instantâneo, contendo basicamente cacau, açúcar, aromatizantes e podendo conter leite em pó e outros ingredientes, desde que mencionados, enriquecido com 6 VITAMINAS no mínimo. Não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas. Na embalagem: pacote de 400 gr. O rótulo deverá trazer a denominação genérica “chocolate” seguido de classificação constante na NTA 40 – Rotulagem Nutricional Obrigatória. OBS: As embalagens devem conter dados de identificação, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	420



06	AVEIA EM FLOCOS C/ 170g- Deve apresentar coloração clara e grânulos soltos, ou seja, sem sinais de umidade e sujidades, livre de insetos, fungos e matéria terrosa. A embalagem deve conter: indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente.	PCT	400
07	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER C/ 400g - Composição básica farinha de trigo, 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 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente.	PCT	2000
08	BISCOITO TIPO MARIA C/ 400g - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hydrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio) estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	PCT	2000
09	BISCOITO MAISENA C/ 400g - 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 o prazo de validade.	PCT	1000
10	COLORÍFICO - embalagem 100g- Condimento colorífico em pó de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de até 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	PCT	1700



11	CEREAL INSTANTANEO A BASE DE ARROZ 230g - Pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	KG	300
12	CEREAL INSTANTANEO MULTICEREAIS 230g - Mistura de cereais, grãos refinados. Embalagem tipo envelope, de polietileno, resistente, termossoldável. Porção de 21g (3 colheres de sopa cheias) fornecer 79kcal por porção, vitaminas B ¹ , B ² e B ⁶ , vitaminas A, C, D, E e PP, ácido fólico. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	KG	300
13	FARINHA DE TRIGO - Farinha de trigo especial ou de primeira. Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno, atóxica, bem vedada. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	80
14	FEIJÃO CARIOCA - tipo 1 - Constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, acondicionado em saco plástico, isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, pacote contendo 01 kg, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	1900
15	FEIJÃO VERMELHO - tipo 1 - Características Técnicas: Feijão classe vermelho, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. A rotulagem	KG	200



	deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.		
16	FEIJÃO PRETO - tipo 1- Características Técnicas: Feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	200
17	FERMENTO BIOLÓGICO 100g - Características técnicas: Fermento biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT	80
18	FERMENTO QUÍMICO 250g - Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT	80
19	FARINHA DE MILHO (AMARELA) 500g- Amarela em Flocos: Grupo Seca, 1ª qualidade. O produto deverá ser fabricado a partir de matéria – primas sãs e limpas, isentas de matérias terras e parasitas, produzida pela moagem seca do grão de milho. Não poderá estar rançoso ou úmido, O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria atóxica, com identificação do produto, peso líquido e prazo de validade.	PCT	4770
20	FARINHA DE MANDIOCA - Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, Transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05	KG	100



	(cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnmpa.		
21	LOURO (FOLHAS) - Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, cheiro aromático, aspecto e sabor característico. Embalagens: embalagem de 100g, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	PCT	100
22	MILHO AMARELO PARA MUNGUNZÁ 500g - Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes ,sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. O produto deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã, isenta de matéria terrosa. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 (seis)meses a 01(um) ano e deve ser de plástico resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 grs.	PCT	900
23	MACARRÃO ESPAGUETE 500g - 1ª Qualidade. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico da semolina ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de ovos e de outras substâncias permitidas. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O produto deverá ter a designação “Com Ovos” (com no mínimo 3 ovos por quilo). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso o fermentado. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Normas Técnicas para Massas Alimentícias ou Macarrão - Resolução – CNNPA nº. 12, de 1978). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, intacta, resistente, de 500g e embalagens secundárias de fardos plásticos, resistentes, termos soldados.	PCT	8000
24	PIMENTA DO REINO - Em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido, marca do fabricante e prazo de validade.	PCT	160
25	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - Obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja, desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve	PCT	230



	apresentar umidade máxima de 8 % e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, peso líquido e prazo de validade.		
26	SAL REFINADO IODADO - Refinado, iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, peso líquido e prazo de validade.	KG	320

GRUPO 02 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS: DIETAS ESPECIAIS

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT
01	ADOÇANTE DIETÉTICO NATURAL - Líquido, livre de sacarose, contendo apenas como edulcorantes, sucralose. Embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido e com prazo de validade.	UND	160
02	ARROZ INTEGRAL - Características Técnicas: Longo fino, tipo 1 integral. O produto não deverá apresentar grãos disformes, percentuais e impurezas (grãos queimados, pedras, carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: Deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes de 1kg. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente, atóxico. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	KG	200
03	ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO LACTOSE DE 400g - Contem edulcorantes naturais. Sem lactose. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: pote plástico atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com lacre de proteção intacto, pesando até 250 gramas. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.	PCT	160
04	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET – O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: cacau em pó, maltodextrina, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, sacarina sódica. Pode conter edulcorantes naturais. Sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: pote plástico atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com lacre de proteção intacto. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade	PCT	160
05	BEBIDA VEGETAL DE ARROZ - Bebida a base de arroz, feita com produtos orgânicos, hipoalergênica, 100%	LT	160



	vegetal, 0% (Zero por cento) de lactose, que apresente cálcio em sua composição ou enriquecida com cálcio, isenta de glúten. Embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic com 1 litro. Deve apresentar embalagem integra, com coloração característica, isento de grumos, odor e sabor característicos. A embalagem deverá apresentar no mínimo as seguintes informações: fabricante, produto, peso, ingredientes, data de validade e demais especificações exigidas na legislação.		
06	BEBIDA DE SOJA - Bebida de soja sabores diversos. Embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic com 1 litro. Ingredientes: Extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo vegetal de soja, aromatizante, estabilizante, vitaminas e emulsificante. Não deve conter Glúten e Lactose. Deve apresentar embalagem íntegra coloração branca, consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de fabricação e validade e demais especificações exigidas na legislação.	LT	160
07	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN C/ 125g - Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, leite em pó, margarina e sal. Contém bicarbonato de amônia. Não poderá conter nenhum ingrediente que contenha glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso.	PCT	160
08	BISCOITO MAISENA OU MARIA SEM LACTOSE C/ 400g - Com descrição da ausência de lactose, informações nutricionais. Embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	PCT	160
09	BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN C/ 400g - Ingredientes: polvilho azedo, leite, gordura vegetal hidrogenada, queijo, água, ovos, sal e aromatizante sabor queijo. Não poderá conter nenhum ingrediente que contenha glúten. Embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	PCT	160
10	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL C/ 400g - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, fibra de trigo, açúcar invertido, sal refinado, açúcar, fermento biológico, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (protease e metabissulfito de sódio), emulsificante (lecitina de soja), aromatizante, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	PCT	160



11	<p>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa, mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel ou polietileno, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	KG	80
12	<p>LEITE UHT SEMI-DESNATADO SEM LACTOSE - Leite UHT semi-desnatado sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância a lactose. Isento de lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Contendo até 1L. Embalagem: Acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.</p>	LT	160
13	<p>LEITE DESNATADO LONGA VIDA - Características Técnicas: Leite desnatado fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Contendo 1L. Embalagem: Acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 120 dias.</p>	LT	160
14	<p>MACARRÃO INTEGRAL 500g - ESPAGUETE, 1ª Qualidade. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo INTEGRAL. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O produto deverá ter a designação “Com Ovos” (com no mínimo 3 ovos por quilo). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Normas Técnicas para Massas Alimentícias ou Macarrão - Resolução –</p>	PCT	200



	CNNPA n°. 12, de 1978). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, intacta, resistente, de 500g e embalagens secundárias de fardos plásticos, resistentes, termos soldados.		
--	--	--	--

GRUPO 03 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT
01	PÃO TIPO DOCE LISO - Tamanho médio. A embalagem primária deverá fornecer quantidade, origem, ingredientes, e data de validade impressos. Manter no recebimento características organolépticas próprias.	KG	1400
02	PÃO TIPO PADARIA 50G (Pacote com 10 unidades) - Tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso .Os pães devem ser embalados com no máximo 30 pães. A embalagem primária deverá fornecer quantidade, origem, ingredientes, e data de validade impressos. Manter no recebimento características organolépticas próprias.	PCT	4400

GRUPO 04 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: HORTIFRUTISGRANJEIROS

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT
01	ABACAXI - De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	UND	1300
02	ABÓBORA/JERIMUM - Madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Kg A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	KG	600
03	ALFACE - In natura, kg, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	UND	2000
04	ALHO DE 1° - Bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de	KG	320



	resíduos, amanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.		
05	BANANA PRATA - In natura, kg, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	KG	3500
06	BATATA INGLESIA - De primeira qualidade, in natura, compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	KG	1000
07	BATATA DOCE - Características Gerais: Rosada, de boa qualidade, compacta, firme, serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca.	KG	1000
08	BETERRABA - De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	KG	200
09	CEBOLA - De primeira qualidade, in natura, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	KG	1500
10	CENOURA - De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a	KG	1000



	manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.		
11	COENTRO - Maço, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	MÇ	2400
12	COUVE FOLHA - Folha fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	MÇ	500
13	CHUCHU - De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	UM	800
14	LIMÃO - De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidas, parasitas e larvas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	KG	200
15	LARANJA - De primeira, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor	KG	2500



	de Merenda Escolar. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.		
16	MAÇÃ - De primeira qualidade, tipo fuji, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	KG	300
17	MAMÃO - De primeira qualidade, tipo fuji, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	KG	3000
18	MANGA - De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	KG	300
19	MELÃO - De primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	KG	3400
20	MELANCIA - Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	KG	3400
21	PIMENTÃO VERDE - De primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.	KG	300
22	TOMATE - Características Gerais Tomate em início de maturação. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	KG	3500



	<p>Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. A entrega do produto deverá ser feita SEMANALMENTE conforme emissão de pedido do setor de Merenda Escolar.</p>		
--	---	--	--

GRUPO 05 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS: DERIVADOS LÁCTEOS

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT
01	<p>BEBIDA LÁCTEA - Sabores variados, com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico. Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações. Anutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.</p>	LT	2600
02	<p>CREME DE LEITE - Sabor suave, consistência firme, embalagem atóxica, limpa, não violada, tetra pack (caixinha). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, peso drenado, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF)</p>	UN	930
03	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL - Características Técnicas: Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro cor branca interior e sabor característico. Embalagem: Acondicionada em embalagem resistente contendo até 1 kg. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras, instantâneo As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	KG	3300



--	--	--	--

GRUPO 06 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: CARNE BOVINA, FRANGO E OVOS DE GALINHA

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT
01	CARNE DE CHARQUE- 1º- embalagem de 500g - embalagem a vácuo. Ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem à vácuo com etiqueta de pesagem, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo de serviço de inspeção federal (SIF).	KG	200
02	CARNE BOVINA MOIDA - De 1º embalagem de 1kg à 2kg. Características Técnicas: Peça de carne bovina, resfriada, sem gordura (percentual admitido de até 10% de sebo ou gordura). Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Acondicionada em embalagem própria com etiqueta de pesagem, transparente, atóxica, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SEIPOA, SIM S.I.E ou S.I.F). Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	4700
03	CARNE BOVINA COXÃO MOLE - Características Técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SEIPOA, SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	200
04	COSTELA BOVINA - Características Técnicas: Carne bovina, cortada, congelada, . Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de	KG	3600



	<p>processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SEIPOA, SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p>		
05	<p>CARNE BOVINA MÚSCULO – De primeira qualidade, em pedaço, carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SEIPOA, SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p>	KG	400
06	<p>FRANGO INTEIRO CONGELADO - De 1º frango inteiro, com osso, sem carcaça, congelada, limpo, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. Deve apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa ou partes flácidas ou com indícios de fermentação pútrida. O produto entregue não deverá ter validade menor que seis meses.</p>	KG	2500
07	<p>OVOS DE GALINHA - Tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos ou substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo de serviço de inspeção federal (SIF).</p>	BJ	1050
08	<p>PEITO DE FRANGO - Carne, frango, PEITO, sem carcaça, congelada, limpo, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, devendo ser fornecida acondicionada em embalagem plástica ou bandeja com no máximo 5kg. Deve apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SEIPOA, SIM S.I.E</p>	KG	4400



	ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa ou partes flácidas ou com indícios de fermentação pútrida. O produto entregue não deverá ter validade menor que seis meses.		
09	SARDINHA EM ÓLEO 125g - Em conserva, acondicionada em lata íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Produto conservado em óleo comestível. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, peso líquido e peso drenado.	UND	700

GRUPO 07 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS: ÓLEOS, GORDURAS E OUTROS

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT
01	AZEITE EXTRA VIRGEM 500ml - Deve ser sem aditivos nem conservantes, com uma acidez inferior a 0,5 %, de cor amarelo esverdeado de sabor frutado muito fresco numa conjugação harmoniosa entre o amargo e o picante. As suas características químicas estão de acordo com o Regulamento (CE) n.º 2568/91 e alterações).	UND	160
02	MARGARINA VEGETAL 500g - Com óleo vegetal interesterificado, livre de gorduras trans, com no máximo 65% de lipídeos. Embalagem plástica, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação, validade e peso líquido.	UND	500
03	ÓLEO DE SOJA COM 900ml - Refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. . Embalagem: Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	UND	800
04	EXTRATO DE TOMATE 190gr - Características Técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou embalagem Tetra Brik Asséptic de até 1 Kg. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UND	1800



05	TEMPERO COMPLETO 500ml - Concentrado de Ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. Registro no MS produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. De acordo com a rdc n°276/2005. Embalagem 500ml	UND	300
06	VINAGRE - Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UND	200

José Eronildes Pinto
Secretário Municipal de Educação



ANEXO 02 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA HABILITAÇÃO

Observação: Aplicar o disposto do Artigo 43 da Lei Complementar 123/06, alterada pela Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014. “Art. 43.

§ 1o Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

§ 2o A não regularização da documentação, no prazo previsto no § 1o deste artigo, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 8,1 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação”.

1. DAS CONDIÇÕES PARA HABILITAÇÃO:

1.1. Os documentos relativos à habilitação (**ANEXO 02**), assim como a PROPOSTA DE PREÇOS, os licitantes encaminharão, **exclusivamente por meio do sistema, sendo que a proposta deve ser apresentada com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, bem como a documentação de habilitação**, quando então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação, os quais ocorrerá por meio de chave de acesso e senha. **Os documentos que forem possíveis de serem autenticados eletronicamente será dispensado de serem enviados em originais, bem como a proposta e os documentos declaratórios que forem assinados eletronicamente.** Ressaltamos que os documentos que compõem a proposta 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. Caso, haja a necessidade de apresentação de documentos complementares será concedido um prazo de 02 (duas) horas, para o envio.

ATENÇÃO: 6.13. **Solicitamos que as empresas escaneiem todos os documentos em um único arquivo para ser enviado no sistema. Não sendo possível poderá ser dividido em dois os mais arquivos.**

2. DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA HABILITAÇÃO:

2.1. Para fins de adjudicação ao licitante que menor lance apresentar, oriundo desse certame, serão exigidos os documentos abaixo relacionados:

3 - Para Habilitação Jurídica:

a) Cédula de Identidade do(s) titular(es) e/ou de todos os sócios;

b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado sede da empresa, no caso de sociedades comerciais; ou

c) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado sede da empresa, acompanhado de documentos que tratem sobre a eleição de seus diretores, no caso de sociedades por ações; ou

d) Decreto de autorização, devidamente arquivado, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País; ou



e) Registro Comercial, no caso de empresa individual; e

f) Aditivo(s) ao Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, se houver.

II) Regularidade Fiscal e Trabalhista:

a) CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;

b) Prova de regularidade junto à Fazenda Federal, através da Certidão Negativa Conjunta de Tributos Federais, da Dívida Ativa da União e de Débitos Previdenciários, nos termos da Portaria nº 443, de 17 de outubro de 2014, que altera a Portaria 358, de 05 de setembro de 2014;

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

d) Certidão Negativa da Dívida Ativa do Estado, quando esta condicionar a validade da certidão especificada na letra “c”, acima;

e) 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;

f) Certificado de Regularidade de Situação – CRS, emitido pela Caixa Econômica Federal junto ao FGTS; e

g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

III) Qualificação Técnica:

a) Atestado de capacidade técnica no montante de 50%, emitido por órgão público ou privado, comprovando através de Nota Fiscal ou Contrato de Fornecimento o bom desempenho anterior no fornecimento de Serviços correlatos ao objeto da Licitação – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023.

a.1) **ATENÇÃO:** Sendo o atestado fornecido por pessoa jurídica de direito privado, a assinatura do representante legal deve ser reconhecida firma em cartório competente.

b) - Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, o objeto da licitação, mediante a apresentação de atestado de capacidade técnica e/ou declaração, exclusivamente em nome da licitante, expedidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem que a empresa prestou ou está prestando satisfatoriamente;

c) - As empresas que cotarem gêneros alimentícios de origem animal tais como: carnes, aves, leites e pescados, ovos, derivados de leite, como queijo e bebida láctea, deverão apresentar, obrigatoriamente, o Certificado de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou Declaração expedida pela Secretaria de Estado da Agricultura, da Pecuária e da Pesca do Estado de Origem, ou ainda título de relacionamento, expedido pelo Ministério da Agricultura e Certificado de Regularidade do CRMV, com a devida declaração da Delegacia Federal da Agricultura do seu respectivo Estado, comprovando que o produto está registrada e evidenciando o número do registro;

d) - As empresas que cotarem os demais gêneros alimentícios citados neste edital deverão apresentar Alvará Sanitário expedido pela Secretaria Municipal e ou Estadual de Saúde, do local de fabricação e ou armazenamento, específico para a comercialização dos produtos cotados, Será exigido Certificado de Vistoria dos Veículos, expedido pela Vigilância Sanitária, para os veículos que transportam os produtos perecíveis e não perecíveis.

OBS: A não apresentação dos documentos exigidos nos itens c) e d) acima, implicará na **INABILITAÇÃO** da empresa para os referidos itens. **NÃO SE APLICA NO GRUPO 03 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO Itens 01 e 02.**

e) Declaração de adimplência fornecida pelo município com até 48 (quarenta e oito) horas antes da Sessão;

f) Alvará Sanitário do estabelecimento, expedido pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiver instalado.

IV) Qualificação Econômico-Financeira:



a) Declaração de Informações Socioeconômicas e fiscais (DEFIS) referente ao Exercício anterior. (Lei Complementar nº 123, de 2006, art. 25, caput), acompanhado do Recibo de Entrega, sendo ela optante pelo Simples Nacional;

b) A empresa que não se enquadrar no item a) da alínea IV, deverá apresentar o Balanço Patrimonial ou DRE - Demonstração do Resultado do Exercício acompanhado do Recibo de Entrega.

b) Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo(s) distribuidor(es) judicial(ais) da sede da pessoa jurídica, relativa aos últimos 05 (cinco) anos, emitida nos últimos 30 (trinta) dias à data de realização da sessão deste certame, quando não for expressa a validade da referida certidão.

V) Outros Documentos de Natureza Declaratória:

a) Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação (ver modelo conforme **Anexo 03**);

b) Declaração do licitante exigida no inciso V, do art. 27, da Lei nº 8.666/93, do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei nº 9.854/99) (ver modelo conforme **Anexo 04**);

c) Declaração de que os Serviços solicitados serão entregues no Município de Tenente Ananias/RN (ver modelo conforme **Anexo 06**);

d) Comprovação da inexistência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura avença, através da seguinte documentação:

d.1) Resultado da consulta realizada junto ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pelo Portal da Transparência;

d.2) Certidão Negativa de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade comprovando o nada consta junto ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade do Conselho Nacional de Justiça – CNJ;

d.3) Certidão Negativa de empresas Punidas obtida no CNEP – Portal da Transparência, e

d.4) Certidão Negativa de Licitantes Inidôneos, obtida no TCU.

e) As certidões acima referidas (alíneas “d.1, d.2, d.3 e d.4”) poderão ser obtidas em consulta consolidada no endereço eletrônico a seguir: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>.

f) **MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO EM REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL OU EQUIPARADO** (ver modelo conforme **Anexo 05**)

4. Considerações Gerais sobre a HABILITAÇÃO:

a) Toda e qualquer documentação emitida pela empresa deverá ser datada e assinada por seu(s) representante(s) legal(is), devidamente qualificado(s) e comprovado(s);

b) Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, cópias autenticadas em cartório competente, por publicação em órgão da imprensa oficial ou por cópias, desde que acompanhadas dos originais para conferência pelo Pregoeiro ou Equipe de Apoio;

c) As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis, não se admitindo documentos ilegíveis;

OBS- ATENÇÃO SENHORES LICITANTES QUANTO A DOCUMENTAÇÃO POR FAVOR SER OBJETIVO NO QUE SE REFERE AO EDITAL, VAMOS EVITAR ACÚMULO DE PAPEL ENVIANDO DOCUMENTOS DESNECESSÁRIOS QUE NÃO CONSTA NO EDITAL.



5 - Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada, publicação em órgão da imprensa oficial ou ainda por meio de cópia simples, a ser autenticada por servidor habilitado da Prefeitura Municipal de Tenente Ananias/RN, mediante conferência com os originais. As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis.

6 - Os documentos de Habilitação deverão estar com prazo vigente, não havendo prazo nos documentos os mesmos serão considerados válidos se emitidos em até 180 dias.

7 - O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

8 - A falta de qualquer dos documentos exigidos no edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo pregoeiro.

9.- DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E COOPERATIVAS:

9.1 – O tratamento diferenciado conferido às empresas de pequeno porte, às microempresas e às cooperativas de que tratam a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e a Lei 11.488, de 15 de junho de 2007, deverá seguir o procedimento descrito a seguir:

9.1.1 -Para usufruir dos benefícios estabelecidos na Lei Complementar 123/2006, e Lei Federal Complementar N° 147 de 7 de agosto de 2014, a licitante que se enquadrar como Empresa de Pequeno Porte – EPP e micro empresa – ME, conforme definido naquela Lei, deverá através de DECLARAÇÃO FORMAL, nos termos do item 14 deste Edital, assinada por representante legal, juntamente com a **CERTIDÃO SIMPLIFICADA**.

Antônio Iracildo de Queiroz
Secretário Municipal de Administração



ANEXO 03 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023

MODELO DE DECLARAÇÃO DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DE HABILITAÇÃO

À
Prefeitura Municipal de Tenente Ananias/RN
Ref.: LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa), CNPJ/MF Nº XXXXXX, sediada à (Endereço Completo), declara, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS.: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente.



ANEXO 04 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE EMPREGADOS MENORES

À

Prefeitura Municipal de Tenente Ananias/RN

Ref.: LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023.

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa), CNPJ/MF Nº XXXXXX, sediada à (Endereço Completo), DECLARA para fins do disposto no inciso V, do art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93, de 21 de Junho de 1993, combinado com o art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz (____).

OBS: Em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS.: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente.



ANEXO 05 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO EM REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL OU EQUIPARADO (NA HIPÓTESE DO LICITANTE SE ENQUADRAR NESSA CONDIÇÃO)

À

Prefeitura Municipal de Tenente Ananias/RN

Ref.: LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023.

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa), CNPJ/MF Nº, sediada à (Endereço Completo), declara para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação acima em epígrafe, que encontra-se sob o regime de microempresa (ou empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual ou equiparado), para efeito do disposto na Lei Complementar 123/2006 e alterações.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS.: Está declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente.



ANEXO 06 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE OS SERVIÇOS SOLICITADOS SERÃO FORNECIDOS NO
MUNICÍPIO DE TENENTE ANANIAS/RN

À
Prefeitura Municipal de Tenente Ananias/RN
Ref.: LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023.

DECLARAÇÃO

Declaramos para os devidos fins que nos comprometemos a fornecer os Serviços da Licitação – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023 no Município de Tenente Ananias/RN, na sede do órgão adjudicado, em horário de expediente normal, no prazo determinado no Edital do evidenciado certame e de acordo com a emissão das solicitações/ordens de compras.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS.: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente.



ANEXO 07 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº _____/2021 – MINUTA

Em de _____ de _____, o MUNICÍPIO DE TENENTE ANANIAS/RN, doravante denominado ÓRGÃO GERENCIADOR, através da Prefeitura Municipal, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrita no CNPJ (MF) sob o nº 08.357.667/0001-, com sede à Rua Antônio Fortunato dos Santos, S/N, Centro, Tenente Ananias/RN, neste ato representado pela Prefeita a Sra. Larissa Lisiane da Cunha Rocha Jacome, Brasileira, Enfermeira, inscrito no CPF (MF) sob o nº 068.841.774-46 e da RG nº 001.902.847 SEDS-RN, residente e domiciliado Rua José Abrantes de Oliveira, Centro, Tenente Ananias/RN, institui a presente Ata de Registro de Preços (ARP) decorrente da Licitação – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023, cujo objetivo é a formalização de Registro de Preços para Contratação de empresa especializada no fornecimento de combustíveis para atender as necessidades da frota de veículos pertencentes a prefeitura municipal na cidade de Tenente Ananias/RN, conforme especificações constantes no Termo de referência que é parte integrante do Edital, a qual se constitui em documento vinculativo e obrigacional às partes, à luz da permissão inserta no art. 15, da Lei nº 8.666/93, regulamentada pelo Decreto nº 7.892/2013, segundo as cláusulas e condições seguintes:

Art. 1º. A presente Ata de Registro de Preços estabelece as cláusulas e condições gerais para o registro de preços cujas especificações, preço(s), quantitativo(s) e fornecedor foram previamente definidos através do procedimento licitatório supracitado.

Art. 2º. Integram a presente ARP:

- a) **ÓRGÃO GERENCIADOR:** Município de Tenente Ananias/RN, responsável pela condução do conjunto de procedimentos relativos à Licitação – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023, bem como pelo gerenciamento da presente Ata de Registro de Preços;
- b) **FORNECEDOR:** Pessoa física ou jurídica que desenvolve atividade de produção, montagem, criação, construção, transformação, importação, exportação, distribuição ou comercialização de Serviços ou prestação de serviços; e

Art. 3º. Constituem-se obrigações do ÓRGÃO GERENCIADOR:

- a) Gerenciar a presente ARP, indicando, sempre que solicitado, o nome do fornecedor, o preço, os quantitativos disponíveis e as especificações dos materiais registrados, observada a ordem de classificação indicada na licitação;
- b) Convocar o particular, via fax ou telefone, para retirada da ordem de compra e/ou serviço;
- c) Observar para que, durante a vigência da presente ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim a compatibilidade com as obrigações assumidas, inclusive com solicitação de novas certidões ou documentos vencidos;
- d) Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado e de aplicação de penalidades;
- e) Realizar, quando necessário, prévia reunião com os Licitantes objetivando a familiarização das peculiaridades do Sistema de Registro de Preços;
- f) Comunicar aos órgãos participantes, quando existir, possíveis alterações ocorridas nesta ARP; e
- g) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas no Edital da Licitação – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023 e nesta ARP.

Art. 4º. O FORNECEDOR obriga-se a:

- a) Retirar a respectiva ordem de compra/serviço, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da convocação;



- b) Entregar o material ou prestar os serviços solicitados no prazo máximo definido na proposta de preços apresentada na licitação, contado da data de recebimento da nota de empenho;
- c) Fornecer o material conforme especificação, marca e preço registrados nesta ARP;
- d) Providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR referentes às condições firmadas nesta ARP;
- e) Fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas;
- f) Prover condições que possibilitem o atendimento das condições firmadas a partir da data da assinatura da presente ARP;
- g) Ressarcir os eventuais prejuízos causados aos órgãos gerenciador e participante(s) e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas nesta ARP;
- h) Pagar, pontualmente, aos fornecedores e cumprir com as obrigações fiscais, relativos ao material entregue, com base nesta ARP, exonerando o ÓRGÃO GERENCIADOR de responsabilidade solidária ou subsidiária por tal pagamento;
- i) Manter, durante a vigência da presente ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação; e
- j) Fazer o fornecimento e a prestação de serviço em local próprio e adequado, na sede do Município, conforme o caso.

Art. 5º. A presente Ata de Registro de Preços vigorará por um período de 12 (doze) meses, podendo o fornecedor solicitar, a qualquer tempo, a desobrigação do fornecimento, desde que comprove a impossibilidade de cumprir com os compromissos assumidos.

Parágrafo Único: Caso o fornecedor não tenha mais interesse em manter registrado o preço no período de vigência da ARP, terá que se manifestar por escrito, por meio de requerimento, e apresentar documentação que comprove a impossibilidade de cumprir com os compromissos assumidos, os quais serão analisados pelo ÓRGÃO GERENCIADOR.

Art. 6º. Os preços, as quantidades e as especificações dos Serviços e/ou serviços registrados nesta Ata, encontram-se indicados no Resultado Final da Licitação – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023, o qual passa a ser parte integrante deste instrumento, importando no valor global de R\$ _____ (_____).

Art. 7º. O pagamento será realizado pela prestação dos serviços e ou fornecimento dos Serviços, conforme a seguir especificado:

- a) O faturamento das despesas será realizado conforme especificação na Ordem de Compra/Serviço que deverá ser em nome do: MUNICÍPIO DE Tenente Ananias/RN, inscrito no CNPJ (MF) sob nº 08.357.667/0001-58, com sede à Rua Antônio Fortunato dos Santos, S/N Centro, Tenente Ananias/RN;
- b) O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal/fatura no protocolo do Setor de Compras, conforme o caso, acompanhada das certidões negativas de débitos referentes à Regularidade Fiscal e Trabalhista;
- c) As notas fiscais/faturas devem ser encaminhadas mediante protocolo de solicitação de cobrança no protocolo do Setor de Compras e ou Secretaria Municipal de Finanças e Administração, conforme o caso, acompanhadas das certidões negativas de Regularidade Fiscal e Trabalhista, e quando apresentarem incorreções serão devolvidas ao ADJUDICATÁRIO, de forma que o seu vencimento ocorrerá após a data de sua reapresentação válida para as correções solicitadas, não respondendo o Município por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes;
- d) O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome do ADJUDICATÁRIO;
- e) O pagamento será efetuado ao ADJUDICATÁRIO na forma constante no Edital da Licitação – PREGÃO PRESENCIAL Nº 9/2021-0023 e ainda de acordo com as exigências da Resolução nº 032/2016 do TCE/RN, de 01 de novembro de 2016;



- f) Ao ÓRGÃO GERENCIADOR fica reservado o direito de não efetivar o pagamento se, no ato da execução e aceitação do serviço fornecido e ou entrega do produto pelo ADJUDICATÁRIO, este não estiver em ótimo estado de conservação e consumo, bem assim de acordo com as especificações estipuladas no Edital da Licitação – PREGÃO PRESENCIAL Nº 9/2021-0023;
- g) Ocorrendo qualquer situação que impeça a certificação do adimplemento da obrigação ou quando o ADJUDICATÁRIO for notificado para sanar as ocorrências relativas à execução do celebrada ou a documentação apresentada, a respectiva cobrança perante a unidade administrativa contratante será tornada sem efeito, com a consequente exclusão da lista classificatória de credores;
- h) O prestador será reposicionado na lista classificatória a partir da regularização das falhas e ou, caso seja necessário, da emissão de novo documento fiscal, momento em que será reiniciada a contagem dos prazos de liquidação e pagamentos oponíveis ao ADJUDICATÁRIO;
- i) As despesas referentes ao objeto correrão à conta dos recursos do orçamento geral do Município vigente à época da avença e especificadas as dotações orçamentárias descritas nas autorizações de compra emitidas;
- j) Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o ADJUDICATÁRIO não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira (atualização monetária) devida pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, será calculada mediante a aplicação dos índices oficiais de remuneração básica e juros aplicados à caderneta de poupança; e
- k) O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pelo ÓRGÃO GERENCIADOR decorrente dos serviços executados e ou Serviços já recebidos constitui motivo para rescisão do contrato, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao ADJUDICATÁRIO o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação.

Art. 8º. A existência desta Ata de Registro de Preços não obriga aos órgãos firmar as futuras contratações e/ou aquisições, sendo-lhe facultada a realização de procedimento específico para determinada contratação, assegurado ao particular cujo preço foi registrado, a preferência, em igualdade de condições.

Art. 9º. O preço, o quantitativo, o fornecedor e as especificações resumidas do objeto, como também suas possíveis alterações, serão publicados, em forma de extrato, na Imprensa Oficial do Município.

Art. 10. A qualquer tempo, o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução ocorrida no mercado, cabendo ao ÓRGÃO GERENCIADOR providenciar a convocação do fornecedor registrado para negociar o novo valor compatível ao mercado.

Art. 11. A entrega dos serviços/Serviços oriundos desta Ata de Registro de Preços obedecerá às seguintes condições, conforme o caso:

- a) Deverão ser entregues no prazo máximo definido no Edital da Licitação – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023, contado a partir do recebimento da ordem de serviços/compras;
- b) Deverão ser entregues acondicionados adequadamente, de forma a permitir completa segurança durante o transporte e armazenamento, assim como pronto para serem utilizados, conforme o caso;
- c) A entrega deverá ser feita na sede do Adjudicatário, observado os limites geográficos do Município de Tenente Ananias/RN;
- d) As despesas com embalagem, seguros, transporte, fretes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e demais despesas envolvidas na execução e/ou entrega correrão por conta do FORNECEDOR; e
- e) Deverão ser observadas e fielmente cumpridas as demais regras estabelecidas no Edital da Licitação – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023.

Art. 12. O recebimento e aceitação dos serviços/Serviços registrados nesta ARP seguirão as seguintes condições, conforme o caso:

- a) O recebimento do serviço/produto deverá ser efetuado pelo servidor ou comissão responsável pela aceitação do objeto da Licitação – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023;



- b) Não serão aceitos Serviços com prazo de garantia/validade em desacordo com o estabelecido no Edital da Licitação – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023;
- c) Por ocasião da entrega, o FORNECEDOR deverá colher a data, a hora, o nome, o cargo, a matrícula e assinatura do servidor ou membro da comissão do ÓRGÃO GERENCIADOR responsável pelo recebimento.
- d) No ato da entrega do objeto, o servidor ou comissão responsável designada deverá observar os seguintes parâmetros, conforme o caso:
 - I) Se a quantidade está em conformidade com a solicitação efetuada;
 - II) Se o prazo de garantia/validade esteja em conformidade com as definições constantes no Edital da Licitação – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023;
 - III) Se as especificações estão em conformidade com o Edital da Licitação – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023, bem como com a proposta apresentada pelo FORNECEDOR;
 - IV) Se o objeto está adequado para utilização; e
 - V) Se o objeto foi plenamente executado e em conformidade com as especificações constantes no Edital da Licitação – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023.
- e) O atesto da Nota Fiscal referente ao objeto executado/fornecido apenas será realizado após o recebimento definitivo;
- f) Constatadas irregularidades na execução/entrega do objeto, o ÓRGÃO GERENCIADOR poderá:
 - I) Se disser respeito à diferença de quantidade/ou de partes do objeto, determinar sua complementação ou suspender a aquisição e/ou execução, sem prejuízos das penalidades cabíveis; e
 - II) Se disser respeito à especificação, rejeitar no todo ou em parte, determinando sua substituição ou suspender a aquisição e/ou execução, sem prejuízos das penalidades cabíveis.
- g) Nas hipóteses previstas na alínea anterior, o FORNECEDOR terá o prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data da notificação, para cumprir a determinação exarada pelo ÓRGÃO GERENCIADOR.

Art. 13. São sanções passíveis de aplicação ao FORNECEDOR participante desta ARP, sem prejuízo de/outras sanções previstas em legislação pertinente, da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem:

- a) Advertência, nos casos de infrações de menor gravidade que não ensejem prejuízos o ÓRGÃO GERENCIADOR;
- b) Multa de 1% (um por cento) calculada sobre o valor total adjudicado;
- c) Multa de 0,3% (três décimos percentuais) por dia de atraso, até o máximo de 9% (nove por cento) sobre o valor total adjudicado;
- d) Multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o valor total adjudicado; e
- e) Suspensão temporária do direito de participar de licitação e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 05 (cinco) anos, nos termos do art. 7º, caput, da Lei 10.520/2002.

Parágrafo 1º: O FORNECEDOR estará sujeito às sanções do item anterior nas seguintes hipóteses:

- I) Não apresentação de situação regular, no ato da assinatura e no decorrer da vigência desta ARP, bem como a recusa de assinar o contrato ou documento equivalente no prazo determinado nesta ARP: aplicação das sanções previstas nas alíneas “a”, “d” e “e”; e
- II) Descumprimento dos prazos, inclusive os de execução/fornecimento, e condições previstas nesta ARP, bem como o descumprimento das determinações do ÓRGÃO GERENCIADOR: aplicação das sanções previstas nas alíneas “b” e “c”. Caso a situação perdure pelo prazo superior a 30 (trinta) dias, ensejará a aplicação das sanções previstas nas alíneas “d” e “e”.

Parágrafo 2º: Em caso de ocorrência de inadimplemento de termos da presente ARP não contemplado nas hipóteses anteriores, o ÓRGÃO GERENCIADOR procederá à apuração do dano para aplicação da sanção apropriada ao caso concreto, observado o princípio da proporcionalidade.

Parágrafo 3º: Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, em relação a um dos eventos arrolados no Parágrafo 1º deste Artigo, o FORNECEDOR ficará isento das penalidades mencionadas.



Parágrafo 4º: As sanções de advertência e de suspensão temporária de licitar e contratar com a Administração poderão ser aplicadas ao FORNECEDOR juntamente com a multa.

Parágrafo 5º: As penalidades fixadas nesta cláusula serão aplicadas através de Processo Administrativo a cargo da Secretaria Administrativa, no qual serão assegurados o contraditório e a ampla defesa.

Art. 14. O FORNECEDOR terá seu registro cancelado:

a) Por iniciativa do ÓRGÃO GERENCIADOR, quando:

- I) Não cumprir as exigências do instrumento convocatório e as condições da presente ARP;
- II) Recusar-se a retirar a nota de empenho no prazo estabelecido, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;
- III) Der causa à rescisão administrativa decorrente desta ARP;
- IV) Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial relativo à presente ARP;
- V) Não manter as condições de habilitação;
- VI) Não aceitar a redução do preço registrado, na hipótese prevista na legislação; e
- VII) Em razões de interesse público, devidamente justificadas.

b) Por iniciativa do próprio FORNECEDOR, desde que apresente solicitação por escrito e comprove impossibilidade de cumprimento das exigências insertas nesta ARP e no Edital da Licitação – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023, tendo em vista fato superveniente, aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, que comprovadamente venha a comprometer a perfeita execução contratual.

Parágrafo 1º: Na ocorrência de rescisão administrativa, nos termos do art. 79, inc. I, da Lei nº 8.666/93, ficam assegurados os direitos do ÓRGÃO GERENCIADOR contidos no art. 80 da mesma lei, no que couber.

Parágrafo 2º: O cancelamento de registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, deverá ser formalizado mediante competente processo administrativo com despacho fundamentado pela autoridade competente.

Art. 15. Os casos omissos desta ARP serão resolvidos de acordo com os termos da Lei nº. 8.666/93 e/ou legislação vigente à época do fato ocorrido.

Art. 16. Para dirimir questões oriundas da presente ARP será competente o Foro da Comarca de Marcelino Vieira/RN.

Nada mais havendo a tratar, lavrou-se, a presente Ata de Registro de Preços que lida e achada conforme, vai devidamente assinada pelo representante do ÓRGÃO GERENCIADOR e pelo FORNECEDOR.

Tenente Ananias/RN, _____ de _____ de _____

Larissa Lisiane da Cunha Rocha Jacome
Pelo Órgão Gerenciador

FORNECEDOR:

Assinatura: _____



Estado do Rio Grande do Norte

Prefeitura Municipal de TENENTE ANANIAS

ANEXO 08 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE MERCADORIAS Nº _____/2021 – MINUTA

Pelo presente instrumento particular de “Contrato de Fornecimento de Mercadorias”, onde de um lado, como **CONTRATANTE**, o MUNICÍPIO DE TENENTE ANANIA/RN (PREFEITURA MUNICIPAL), inscrito no CNPJ (MF) sob o nº 08.357.667/0001-58, com sede à Rua Antônio Fortunato dos Santos, S/N Centro, Tenente Ananias/RN, aqui representado pela Prefeita Constitucional, a Sra. Larissa Lisiane da Cunha Rocha Jacome, brasileira, enfermeira, inscrito no CPF (MF) sob o nº 068.841.774-46 e da RG nº 001.902.847 SEDS - RN, residente e domiciliado Rua Rua José Abrantes de Oliveira, 11 centro na cidade de Tenente Ananias/RN, e do outro lado como **CONTRATADO**, _____, ficam contratados de acordo com a Lei Federal nº 8.666/93 e suas combinações, conforme especificações a seguir:

CLÁUSULA 1ª – DO OBJETO:

O CONTRATADO fornecerá os bens/Serviços ao CONTRATANTE de acordo com as características, quantidades e preços unitários especificados na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	VL UNIT	VL TOTAL

CLÁUSULA 2ª – DO PREÇO:

Pelo presente termo de contrato será paga a importância global de R\$ (_____).

CLÁUSULA 3ª – DA FONTE DE RECURSOS FINANCEIROS:

A despesa será consignada ao(s) recursos(s) orçamentário(s) previsto(s) no OGM – Orçamento Geral do Município conforme o caso.

CLÁUSULA 4ª – DA FONTE DE RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

A despesa será consignada à dotação orçamentária prevista no OGM – Orçamento Geral do Município, conforme a seguir: Elemento de Despesa: 3.3.90.30 – Material de Consumo.

CLÁUSULA 5ª – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO:

- Os Serviços/bens deverão ser fornecidos, diariamente, após o recebimento da solicitação ou ordem formal emitida pelo setor responsável ou pela Secretaria solicitante;
 - Conforme o caso, os Serviços/bens serão entregues de forma parcelada, cujas quantidades serão solicitadas de acordo com a solicitação ou a ordem formal a serem emitidas de acordo com a necessidade do setor responsável ou pela Secretaria solicitante, não havendo estipulação de consumação mínima ou máxima, sendo OBRIGAÇÃO do licitante efetuar a entrega dos Serviços/bens solicitados RIGOROSAMENTE no prazo e quantidades requeridas;
 - Os Serviços/bens solicitados deverão ser fornecidos no Município de Tenente Ananias/RN, na sede do órgão solicitante, sem custos adicionais para o ÓRGÃO CONTRATANTE;
 - Os Serviços deverão apresentar prazo de validade de, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias, conforme o caso, a contar da data da efetiva entrega;
 - Os bens deverão apresentar prazo de garantia de, no mínimo, 12 (doze) meses, conforme o caso, a contar da data da efetiva entrega;
- caso;



Estado do Rio Grande do Norte

Prefeitura Municipal de TENENTE ANANIAS

- f) Os Serviços/bens deverão estar em estrita conformidade com as normas definidas pelo INMETRO e/ou ABNT, conforme o caso;
- g) As mercadorias ainda não fornecidas não gerarão obrigação de pagamento ao CONTRATADO, inclusive quanto a sua guarda;
- h) Os Serviços/bens deverão estar estritamente de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência anexo deste Edital, inclusive no que diz respeito às especificações de embalagens e validades;
- i) Caso haja atraso na entrega dos Serviços/bens, o CONTRATADO será notificado, devendo promover a devida regularização em até 48 (quarenta e oito) horas.

CLÁUSULA 6ª – DO FATURAMENTO, DA FORMA DE PAGAMENTO, DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA E DA PENALIDADE PELO ATRASO DE PAGAMENTO:

- a) O faturamento das despesas será realizado conforme especificação constante na Ordem de Compra/Serviço, devendo ser em nome do CONTRATANTE;
- b) O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias contados da apresentação da nota fiscal/fatura no protocolo do CONTRATANTE, acompanhada das certidões negativas de débitos referentes à Regularidade Fiscal e Trabalhista;
- c) As notas fiscais/faturas devem ser encaminhadas mediante protocolo de solicitação de cobrança no protocolo do CONTRATANTE, acompanhadas das certidões negativas de Regularidade Fiscal e Trabalhista, e quando apresentarem incorreções serão devolvidas ao CONTRATADO, de forma que o seu vencimento ocorrerá após a data de sua reapresentação válida para as correções solicitadas, não respondendo o CONTRATANTE por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes;
- d) O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome do CONTRATADO;
- e) O pagamento será efetuado ao CONTRATADO na forma constante neste contrato e ainda de acordo com as exigências da Resolução nº 032/2016 do TCE/RN, de 01 de novembro de 2016;
- f) Ao CONTRATANTE fica reservado o direito de não efetivar o pagamento se, no ato da execução e aceitação do produto fornecido pelo CONTRATADO, este não estiver em perfeitas condições no que tange a qualidade e ou materiais fornecidos, bem assim de acordo com as especificações estipuladas neste Termo de Contrato;
- g) Ocorrendo qualquer situação que impeça a certificação do adimplemento da obrigação ou quando o CONTRATADO for notificada para sanar as ocorrências relativas à execução celebrada ou a documentação apresentada, a respectiva cobrança será tornada sem efeito, com a consequente exclusão da lista classificatória de credores;
- h) O prestador/fornecedor será reposicionado na lista classificatória a partir da regularização das falhas e ou, caso seja necessário, da emissão de novo documento fiscal, momento em que será reiniciada a contagem dos prazos de liquidação e pagamentos oponíveis ao CONTRATADO;
- i) As despesas referentes ao objeto correrão à conta dos recursos do orçamento geral do CONTRATANTE vigente à época da avença e especificadas as dotações orçamentárias descritas nas autorizações de compra emitidas;
- j) Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o CONTRATADO não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira (atualização monetária) devida pelo CONTRATANTE, será calculada mediante a aplicação dos índices oficiais de remuneração básica e juros aplicados à caderneta de poupança; e
- k) O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pelo CONTRATANTE decorrentes dos serviços executados e ou Serviços já recebidos constitui motivo para rescisão do contrato, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao CONTRATADO o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação.

CLÁUSULA 7ª – DO PROCESSO LICITATÓRIO:



Estado do Rio Grande do Norte

Prefeitura Municipal de TENENTE ANANIAS

As despesas provenientes deste contrato foram autorizadas através da Licitação – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023, homologada em _____ de _____ de 2021.

CLÁUSULA 8ª – DA VARIAÇÃO DOS PREÇOS CELEBRADOS:

- a) Aos preços celebrados não serão aceitos reajustes durante a vigência do presente Termo de Contrato, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93; e
- b) Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial da avença celebrada, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual. (Art. 65, alínea “d” da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores).

CLÁUSULA 9ª – DO ADITAMENTO DAS QUANTIDADES:

- a) As quantidades contratadas poderão ser acrescidas ou suprimidas até 25% (vinte e cinco por cento), conforme parágrafo 1º, do artigo 65, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, mantidas todas as condições inicialmente contratadas; e
- b) Eventuais alterações contratuais serão obrigatoriamente formalizadas por meio de Termo Aditivo, respeitadas as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações.

CLÁUSULA 10 – DAS OBRIGAÇÕES:

Do CONTRATANTE:

- a) Efetuar os pagamentos de acordo com a cláusula 6ª deste contrato;
- b) Proceder ao recebimento dos Serviços, atestando a sua qualidade e regularidade perante a proposta financeira do CONTRATADO;
- c) Notificar ao CONTRATADO, caso seja constatada entrega de Serviços de qualidade duvidosa e que não atendam aos critérios de aceitabilidade, para providências de substituição em até 48 (quarenta e oito) horas; e
- d) Notificar ao CONTRATADO, caso haja distorção do produto a ser entregue com o licitado, bem como se houver atraso na entrega do mesmo.

Do CONTRATADO:

- a) Fornecer Serviços de qualidade e de acordo com as especificações constantes neste Termo de Contrato, bem como na proposta de preços apresentada na Licitação – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 9/2021-0023;
- b) Fornecer os Serviços contratados dentro do prazo determinado para fornecimento;
- c) Atender as possíveis notificações do CONTRATANTE pelas razões a serem apresentadas; e
- d) Ser a responsável pela guarda dos Serviços ainda não fornecidos.

CLÁUSULA 11 – DAS PENALIDADES:

- a) Caso o CONTRATADO deixe de atender a solicitação do CONTRATANTE no tocante a qualidade e pontualidade da entrega dos Serviços, por uma vez, será advertida;
- b) Havendo reincidência, será advertida e lhe será imputada uma multa equivalente a 5% (cinco por cento) do valor total CONTRATADO; e
- c) Havendo a terceira vez, sem que haja solução, o presente Contrato de Fornecimento será rescindido e o CONTRATADO será considerada inidônea, no âmbito municipal, pelo período de 02 (dois) anos.



Estado do Rio Grande do Norte

Prefeitura Municipal de TENENTE ANANIAS

CLÁUSULA 12 – DOS CUSTOS OPERACIONAIS:

Já deverão estar inclusos nos preços celebrados, os valores dos materiais, serviços, salários e encargos sociais, fretes, locação e depreciação de equipamentos, impostos, taxas, seguros e qualquer outro que incida na execução objeto deste Contrato.

CLÁUSULA 13 – DA VIGÊNCIA:

A vigência do presente contrato iniciará em sua assinatura e encerrará em _____.

CLÁUSULA 14 – DA RESCISÃO:

O presente termo de contrato poderá ser rescindido por qualquer das partes, porém com a devida justificativa. Havendo a rescisão e sendo a justificativa aceita, deverá haver o encontro de contas entre a quantidade dos Serviços fornecidos e as quantias a serem pagas. Serão razões para rescisão:

Pelo CONTRATANTE:

- a) Caso o CONTRATADO deixe de atender o prazo determinado para o fornecimento dos Serviços;
- b) Caso haja a subcontratação para fornecimento dos Serviços;
- c) Caso o CONTRATADO forneça os Serviços fora das especificações definidas neste Contrato e não atenda as notificações do CONTRATANTE;
- d) Caso haja o descumprimento de qualquer cláusula aqui pactuada; e
- e) Caso o CONTRATADO entre em situação de concordata, falência ou de liquidação judicial.

Pelo CONTRATADO:

- a) Caso haja acréscimo ou supressão por parte do CONTRATANTE, nas quantidades contratadas, em mais de 25%;
- b) Caso haja atraso em mais de 90 (noventa) dias no pagamento dos valores devidos; e
- c) Caso haja o descumprimento de qualquer cláusula aqui pactuada.

CLÁUSULA 15 - DA FISCALIZAÇÃO:

A fiscalização do objeto deste termo será de responsabilidade do Fiscal do Contrato devidamente nomeado mediante portaria expedida pela autoridade competente, quando terá o direito de rejeitar, no todo ou em parte, a execução em desacordo com as cláusulas ora estabelecidas.

CLÁUSULA 16 – DO FORO:

Fica eleito o Foro da Comarca de Marcelino Vieira/RN, para dirimir, administrativa e judicialmente, quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato.

E por estarem justos e contratados, mandou-se lavrar o presente termo, em 03 (três) vias, para que surta os efeitos legais e jurídicos.

Tenente Ananias/RN, em _____ de _____ de 2021.

Larissa Iisiane da Cunha Rocha Jacome
PELO CONTRATANTE Prefeito Municipal

PELO CONTRATADO