

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO N° 001/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 01/2026

O MUNICIPIO DE TIBAU DO SUL/RN, através da Prefeitura Municipal de Tibau do Sul/RN, sediada na Rua Dr. Hélio Galvão Centro, CEP 59.178-000, por meio do Pregoeiro oficial e equipe de apoio designado por meio da Portarias nº 012/2025 e Portaria nº 205/2025, que realizará licitação, na modalidade Pregão na Forma Eletrônica, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR LOTE**, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021. Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal nº 001/2019 de 07 de janeiro de 2019 (Sistema de Registro de Preço), Decreto Municipal nº 018/2020 de 02 de abril de 2020, Lei Municipal nº 707, de 02 de julho de 2021, demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

ÓRGÃO (s) INTERESSADO (s):	SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DATA E HORA DE INÍCIO DAS PROPOSTAS:	Dia 22/01/2026 às 10h00m (horário de Brasília).
DATA E HORA LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO:	Dia 29/01/2026 às 23h59m (horário de Brasília).
DATA E LIMITE PARA PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:	Dia 29/01/2026 às 23h59m (horário de Brasília).
DATA E HORA FINAL DAS PROPOSTAS:	Dia 03/02/2026 às 09h00m (horário de Brasília).
DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS – SESSÃO PÚBLICA:	Dia 03/02/2026 às 09h01m (horário de Brasília).
LOCAL:	www.portaldecompraspublicas.com.br
MODO DE DISPUTA	ABERTO.

1.0. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação: **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE TIBAU DO SUL/RN – ÓRGÃO GERENCIADOR**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste TR.

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

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

1.4. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR LOTE**, observadas as exigências

contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.

1.5. A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição de gêneros alimentícios, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

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

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

2.0. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

2.1. Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários estabelecidas no **portaldecompraspublica**.

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

2.2.1. No endereço: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

2.3. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos ou impugnação no prazo de **até 03 (três) dias úteis**, contado da data de seu recebimento no sistema, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.

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

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

2.6. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas por meio do sistema do **portal de compras publica** ou por meio diario oficial dos -FEMURN, dentro do prazo estabelecido no item 2.3, e vincularão os participantes e a Administração.

3.0. DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO

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

- 3.1.1. ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES;
- 3.1.2. ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO – de não empregar menor;
- 3.1.3. ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO – que a proposta comprehende dos custos;
- 3.1.4. ANEXO IV - MINUTA DA ATA E DO CONTRATO;
- 3.1.5. ANEXO V - MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos.

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

3.2.1.3. <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>;

4.0. DO SUPORTE LEGAL

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

5.0. DO PRAZO

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

- a. **Prazo para entrega dos produtos:** até 05 (cinco) dias, a partir da emissão da ordem de fornecimento;
- b. **Local de entrega dos produtos:** Município no endereço indicado pela Secretariais Municipais Demandantes na ordem de compras ou nota de empenho;
- c. **Responsabilidade pela entrega dos produtos:** Será de responsabilidade da empresa vencedora a entrega dos produtos no local determinado pela Secretaria Municipal Demandante, com o ônus do deslocamento para a contratada.

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

5.3. O prazo de vigência do correspondente ata e/ou contrato será determinado, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

5.4. As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação:
Recursos não Vinculados de Impostos:

02.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

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

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

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

6.4. Não poderão participar os interessados:

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

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

6.4.3. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação; 6.5.4. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

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

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

6.5. O presente Edital não possibilitará a participação das pessoas físicas.

6.6. É vedada a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

6.7. Não será permitida a participação de sociedades cooperativas.

7.0. DO CREDENCIAMENTO

7.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema eletrônico de disputa à distância utilizado pelo Município de Tibau do Sul/RN, acessando o seguinte endereço eletrônico: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

7.2. Os interessados deverão atender às condições e procedimento constantes do referido site, cujo credenciamento implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de

sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.

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

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

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

8.0. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

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

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

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

8.2.2. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

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

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

8.3. O licitante enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º, da Lei 123/06, estando apto a usufruir do tratamento favorecido previsto em seus Arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º, do Art. 4º, da Lei 14.133/21:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

esclarecer as informações declaradas.

9.0. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

- 9.1.1.Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;
- 9.1.2. Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência;
- 9.1.3. Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria";
- 9.1.4. Descrição do objeto: contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência - Anexo I.

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

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

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

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

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

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

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

9.9. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

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

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

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

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

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

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

10.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante;

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

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

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

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

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

10.5. 1. O lance deverá ser ofertado pelo valor do lote.

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

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

10.7.1. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 50,00 (cinquenta reais)**.

10.8. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema:

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

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

retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.

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

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

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

10.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrará automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações:

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

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

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

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

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

10.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

da Lei 123/06.

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

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

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

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

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

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

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

10.26.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei 14.133/21;

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

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

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

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

10.27.2. Empresas brasileiras;

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

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

10.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro

colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento:

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

10.28.2.A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes; 10.28.3.Concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos os licitantes e registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo e fica no sistema do portal de compra publica;

10.28.4.O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 02 (duas) horas, envie a sua **PROPOSTA ATUALIZADA**, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;

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

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

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

11.0.DA FASE DE JULGAMENTO

11.1.Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro realizará a verificação da conformidade da proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço final em relação ao estipulado para contratação, conforme definido neste Edital.

11.2.O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta:

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

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

11.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:

11.3.1. Contiver vícios insanáveis;

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

11.3.4. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação conforme artigo 59 da lei 14.133/2021;

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

11.4. É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores conforme artigo 59 da Lei 14.133/2021, 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo Município, caso seja detectado; em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, será dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de até 24 (vinte e quatro) horas para apresentar, por meio do sistema eletrônico, a documentação que comprove a viabilidade da proposta:

Poderá ainda o Pregoeiro exigir documentação COMPROBATÓRIA do CUSTO DE AQUISIÇÃO (CAB)

Nº ITEM DO PRODUTO:			
DESC. PRODUTO:			
ITEM	DESCRÍÇÃO DO CUSTO	VALOR UNIT. DO CUSTO R\$	% SOBRE O CUSTO TOTAL
1	Custo de Aquisição (CA)		
2	Impostos (IM)		
3	Frete e Logística (FL)		
4	Custos Operacionais (CO)		
5	Margem de Lucro (ML)		
6	Preço Final de Venda (PFV)		100%

Custo de Aquisição (CA) – Valor pago pelo licitante para adquirir o produto do distribuidor/fornecedor/fabricante.

Impostos (IM) – Inclui tributos como ICMS, PIS, COFINS e outras taxas regulatórias etc.

Frete e Logística (FL) – Custo de transporte e armazenamento do produto.

Custos Operacionais (CO) – Despesas administrativas, aluguel, energia, salários, entre outros.

Margem de Lucro (ML) – Percentual aplicado sobre os custos para obtenção de lucro.

Preço Final de Venda (PFV) – Soma de todos os itens ($1+2+3+4+5 = PFV$)

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

11.4.2. A inexequibilidade, nessa hipótese, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove: 11.4.2.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

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

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

11.6.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas das propostas. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

11.7.Encerrada a fase de julgamento, após verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contratação, o Pregoeiro verificará a documentação de habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

12.0.DA HABILITAÇÃO

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

12.1.1.Nos termos do art. 63, II, da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, será exigida a apresentação dos documentos de habilitação o envio no momento do cadastramento da proposta, sob pena de inabilitação.

12.1.2.Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Agente de Contratação, verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta ao seguinte cadastro:

12.1.2.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal e Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

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

Art. 62. A habilitação é a fase da licitação em que se verifica o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, dividindo-se em:

I - Jurídica;

II - Técnica;

III - Fiscal, Social e Trabalhista;

IV -Econômico-financeira (...)

A habilitação consiste na titularidade dos requisitos previstos em lei e no edital para comprovação da idoneidade do sujeito para execução satisfatória do objeto licitado. O vocábulo também é utilizado para indicar tanto a fase procedural de avaliação das condições de licitar como a decisão proferida pela Administração.

12.3. PESSOA JURÍDICA: Na acepção de fase procedural, a habilitação consiste no conjunto de atos orientados a apurar a idoneidade e a capacitação de sujeito para contratar com a Administração Pública. Na acepção de ato administrativo decisório, indica o ato pelo qual a Administração finaliza essa fase procedural, decidindo sobre a presença das condições do direito de licitar.

12.3.1. Art. 66, da Lei Federal 14.133/21 - A documentação relativa à **HABILITAÇÃO JURÍDICA**, conforme o caso, consistirá em:

A prova da habilitação jurídica corresponde à comprovação pelo licitante de existência, da capacidade de fato e da regular disponibilidade para exercício de suas faculdades jurídicas. Somente é admitido a formular proposta aquele que disponha de condições de validamente contratar. As regras sobre o assunto não são de Direito Administrativo, mas de Direito Civil e Comercial. Não existe discricionariedade para a Administração Pública estabelecer, no caso concreto, regras específicas acerca da habilitação jurídica. Mais precisamente, a Administração deverá acolher a disciplina própria quanto aos requisitos de capacidade jurídica e de fato, dispostos em cada ramo do Direito. Encontra-se em situação de habilitação jurídica o sujeito que, em face do ordenamento jurídico, preenche os requisitos necessários à contratação e execução do objeto.

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

12.3.1.2. No caso de sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta

Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

12.3.1.3. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

12.3.1.4. No caso de filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz.

12.3.1.5. Em se tratando de sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil. Salienta-se que os documentos relacionados neste subitem deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

12.3.1.6. Cédula de identidade ou documento equivalente do representante legal da empresa.

12.3.2. Art. 67, da Lei Federal 14.133/21 - A documentação relativa à **QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL E TÉCNICO-OPERACIONAL** será restrita a:

A qualificação técnica versa sobre atributos pessoais do sujeito, mas se alicerça sobre a sua experiência anterior. Trata-se de verificar se o sujeito, na sua atuação pretérita, adquiriu conhecimentos e experiências relacionadas ao objeto a ser contratado, de modo a tornar provável a sua execução de modo adequado.

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

12.3.2.1.1. Em caso de dúvidas sobre a autenticidade dos atestados, a administração poderá diligenciar junto aos órgãos e/ou entidades emitentes do mesmo.

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

12.3.3. Art. 68, da Lei Federal 14.133/21 - As **HABILITAÇÕES FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA** serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:

Os requisitos abrangidos na habilitação fiscal, social e trabalhista não se relacionam de modo direto e imediato com a capacitação para executar a prestação contratual. São exigências relacionadas com temas conexos com a atividade empresarial. Em grande parte, trata-se de instituir incentivos positivos a condutas socialmente desejáveis.

O sujeito que não atender às exigências referidas sujeita-se à inabilitação e à exclusão da participação no mercado de contratações públicas.

A habilitação tem uma destinação própria e específica, consistente em avaliar a titularidade pelo sujeito licitante de condições para executar satisfatoriamente o objeto licitado.

- 12.3.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – **CNPJ**;
 - 12.3.3.2. A inscrição no cadastro de contribuintes **estadual e/ou municipal**, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, quando for o caso;
 - 12.3.3.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da **Fazenda Nacional**.
 - 12.3.3.4. Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei;
 - 12.3.3.5. Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei;
 - 12.3.3.6. Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecido pela Caixa Econômica Federal;
 - 12.3.3.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943A regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- 12.3.4. Art. 69, da Lei Federal 14.133/21 - A HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**
será restrita à apresentação da seguinte documentação:

A qualificação econômico-financeira corresponde à disponibilidade de recursos econômico-financeiros para a satisfatória execução do objeto da contratação, tomando em vista as bens e direitos de sua

titularidade, as obrigações contraídas e as receitas a serem realizadas no futuro.

O interessado deverá dispor de recursos financeiros para custeio das despesas (mão de obra, matérias-primas, maquinário, tecnologia) necessárias ao cumprimento das obrigações advindas do contrato. Aquele que não dispuser de recursos para tanto não será titular de direito de licitar, pois a carência de recursos faz presumir a inviabilidade da execução satisfatória do contrato e a impossibilidade de arcar com as consequências de eventual inadimplemento.

12.3.4.1. **Balanço patrimonial**, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, **no caso referente aos exercicio 2023 e 2024**, Os referidos documentos limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de dois anos. As pessoas jurídicas criadas no exercício financeiro desta licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

12.3.4.2. Indicação do número das páginas e número do livro onde estão inscritos o Balanço Patrimonial (BP) e a Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) no Livro Diário, acompanhados do respectivo Termo de Abertura e Termo de Encerramento do mesmo, fundamentado no §2º do art. 1.184 da Lei 10.406/02; Art. 1.180, Lei 10.406/02; art. 177 da lei 6.404/76; NBC T 2.1.4 (Res. CFC 563/83); NBC T 3.1.1 (Res. CFC 686/90);

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

12.3.4.4 Certificado dos Serviços de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou Declaração expedida pela Secretaria de Estado da Agricultura da Pecuária e da Pesca do Estado sede licitante, comprovando o registrada naquela Secretaria, Serviço Estadual de Inspeção de **origem animal-SEIPOA/RN**. Ou ainda Título de Relacionamento expedido pelo Ministério da Agricultura, bem o Certificado de Regularidade do CRMV, ambos acompanhados de Declaração da Delegacia Federal da Agricultura do seu respectivo Estado, atestando que a empresa está registrada e evidenciando o seu respectivo número de registro para os participantes do Lote **VIII**.

12.3.4.5. Certificado de vistoria dos veículos utilizado no transporte dos produtos, emitido pela vigilância Sanitária do Estado ou Município, nos termos Decreto nº. 9.013/2017 dentro do prazo de validade Para os LOTES VII e XII.

12.3.4.6. Certificado de Registro dos produtos junto ao Ministério da Agricultura e abastecimento

participantes do **Iote VII.**

12.3.4.7 Alvará Sanitário expedido pela vigilância Sanitária Estadual ou municipal sede do Licitante.

12.3.4.7.1 CERTIDÃO DE ADIMPLÊNCIA Junto ao Município de Tibau do Sul/RN, expedido pela Secretaria Municipal de Administração órgão competente, que deverá ser requerida através do [Email:pmtsadm@gmail.com](mailto:pmtsadm@gmail.com) diariamente das 08h:00min as 14h:00min, sendo que a mesma deverá ser solicitada até às 24 (vinte e quatro) horas antes da abertura da Licitação.

12.3.8 DAS AMOSTRAS

12.3.8.1 Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

12.4.DAS DECLARAÇÕES

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

12.4.2.**Declaração** do licitante, sob pena de desclassificação, de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme modelo – Anexo III.

12.4.3. Comprovação do cumprimento de requisitos normativos, conforme modelos -
Anexo VI: 12.4.3.1.Declaração de ciência dos termos do Edital;

- 12.4.3.2. Declaração de inexistir fato impeditivo;
- 12.4.3.3. Declaração de não possuir no quadro societário servidor da ativa ou parentes do prefeito, vice e vereadores e secretario do Municipio
- 12.4.3.4. Declaração de não utilizar trabalho degradante ou forçado;
- 12.4.3.5. Declaração de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade; e 12.4.3.6. Declaração de observância do limite de contratação com a Administração Pública.
- 12.4.1. Os documentos relativos à habilitação deverão ser enviados no momento do cadastro da proposta sob pena de inabilitação.**
- 12.4.2. Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro; ou
- 12.4.3. De ofício, a critério do Pregoeiro, quando constatado que o algum documento venha a faltar e no momento existem, o pregoeiro poderá solicitar para sanar a habilitação do licitante conforme acrdão do TCU .
- 12.5. Será analisado apenas os documentos de habilitação do licitante vencedor classificado em primeiro lugar:
- 12.6. A verificação pelo Pregoeiro através de consulta, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissoras de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 12.7. Após envio dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
- 12.7.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 12.7.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
- 12.8. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observados o prazo e os termos definidos neste instrumento para o envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado:
- 12.8.1. Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes classificado em primeiro lugar, após concluídos eventuais procedimentos da Comissão de Contratação, para sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e a sua validade jurídica, observadas as disposições deste Edital.
- 12.9. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, observando-se o seguinte procedimento:

12.9.1. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;

12.9.2. Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista quando da comprovação de que trata o subitem anterior, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

12.9.3. Para aplicação do disposto no subitem anterior, o prazo para regularização fiscal e trabalhista será contado a partir da divulgação do resultado da fase de habilitação. A prorrogação desse prazo poderá ser concedida, a critério do Pregoeiro, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa;

12.9.4. A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após o prazo de regularização fiscal e trabalhista de que tratam os dois subitens anteriores;

12.9.5. A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 156, da Lei 14.133/21, sendo facultado ao Município convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação;

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

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

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

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

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

disposto neste Edital. A eventual ausência do referido índice não inabilitará o licitante, sendo que:

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

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

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

12.13. Na análise dos documentos de habilitação, a Comissão de Contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação.

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

13.0. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

13.1. A proposta final do licitante declarado vencedor - **proposta atualizada** - deverá ser encaminhada no prazo de até 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, e deverá sob pena de inabilitação:

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

13.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento; 13.1.3. Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

13.2.1. Falta de dígitos: serão acrescidos zeros;

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

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

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

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

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

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

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

13.6. No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens; inclusive a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

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

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

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

13.9. **O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento ou cadastramento no sistema, qualquer proposta com validade a menor será desclassificada.**

14.0.DOS RECURSOS

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

14.2.Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que no presente certame será de 10 (dez) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

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

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

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

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

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

14.5.1. Em campo próprio do sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

<https://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

15.0.DA HOMOLOGAÇÃO

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

15.1.1. Determinar o retorno dos autos para saneamento de regularidades; 15.1.2.Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

15.1.3. Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

15.2.4.Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

16.0.DA ATA E DO CONTRATO

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

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

16.1.2.A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas:

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

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

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

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

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

16.5. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato, bem como prorrogações tanto da contrato e/ou ata de registro de preços conforme prevê a Lei 14.133/2021. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

17.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

- 17.1.Os preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.
- 17.2. Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA–IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 17.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 17.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 17.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 17.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 17.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 17.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.
- 17.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

18.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

- 18.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.
- 18.2. Serão designados pelo Município representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do respectivo contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

19.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

19.1.Obrigações do Contratante:

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

19.2.Obrigações do Contratado:

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

20.0.DO PAGAMENTO

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

20.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros. 20.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

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

21.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

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

22.0.DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

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

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

22.3.É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei. 22.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta da ata e/ou contrato.

23.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

23.2.Para todos os efeitos, na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no município.

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

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

23.5.O Edital e seus anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>; no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

procedimentos definidos pelo Município.

23.6.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é a comarca de Goianinha/RN.

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

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

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

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

23.11.As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do Município de Tibau do Sul/RN, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

Tibau do Sul/RN, 20 de janeiro de 2026.

HULLY TAINARA SILVA DE ALBUQUERQUE COELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO N°001/2026

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE TIBAU DO SUL/RN. (ÓRGÃO GERENCIADOR), nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste TR:

1.2. JUSTIFICATIVA PARA AQUISIÇÃO EM LOTE

- a) Quanto à necessidade de justificativa para aquisição em lote, para aquisição de gêneros alimentícios, informamos que tal requisito se faz necessário por diversos fatores, dos quais apresentamos.
- b) Primeiramente, a compra em lote permite a separação por itens semelhantes, o que facilita a padronização dos produtos, garantindo que todos os materiais adquiridos atendam a padrões de qualidade e eficácia, o que é fundamental para a manutenção de um ambiente limpo e seguro.
- c) Outra vantagem importante é a eficiência logística, ao consolidar a compra de itens semelhantes, reduzindo o número de entregas e, consequentemente, os custos de transporte e armazenamento, tal prática também minimiza a burocracia envolvida em múltiplas aquisições, agilizando o processo de compra e garantindo a disponibilidade contínua dos materiais necessários.

1.3 A aquisição em lote promove uma gestão mais responsável e sustentável dos recursos públicos, alinhando-se às melhores práticas recomendadas, atendendo aos termos previstos no § 3º do art. 40, da Lei nº 14.133/2021 e da Súmula 247 do TCU, além de otimizar a aplicação dos recursos públicos, contribuindo para uma administração pública mais eficiente.

1.4 O objeto deste procedimento de sistema de registro de preços não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme.

2. DO OBJETIVOS

2.1 Suprir futuramente as Secretarias Municipais Do município de Tibau do Sul/RN, com material de consumo para possibilitar a execução de atividades administrativas indispensáveis para a consecução de serviços públicos, conforme melhor especificado no ETP.

Item - Código - Descrição	Unidade	Quantidade	Vlr. Unit. Máximo	Vlr. Total
LOTE I FRUTAS LEGUMES E VERDURAS				719.467,60
1 - 0034674 - Abacate (<i>Persea americana</i>). a) Descrição: firme, integro, sem manchas, batidas e esfolições, cor uniforme de boa qualidade, peso médio por unidade de 200g a 500g. Fruta com casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência. Entrega parcelada. b) Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em	KG	1.000	16,62	16.620,00

quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c)Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.				
2 - 0034675 - Abacaxi "in Natura". (Ananas comosus) a)Descrição: Peso requerido: 1,5kg ou mais cada unidade (tamanho médio a grande). Qualidade: Deve atender à INSTRUÇÃO NORMATIVA/SARC Nº 001, DE 01 DE FEVEREIRO DE 2002), ser fisiologicamente desenvolvido, isento de substâncias nocivas à saúde, livre de poeira, resíduos de tratamentos ou de outras matérias estranhas; em estado de maturação de forma suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitos, chegando em condições satisfatórias para consumo em até 3 dias. b) Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c)Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	KG	4.000	5,50	22.000,00
3 - 0034676 - Abobrinha italiana (Cucurbita pepo var. cylindrica). a) Descrição: tamanho médio, variando entre 18 a 20 cm, frescas, com coloração variando do verde escuro ao claro, sem partes amarelas, sem manchas ou apodrecimento, com o pedúnculo, livre de sujidades, parasitas ou larvas, sem lesões profundas, casca lisa, tendo boa apresentação ao exame visual, firme ao toque. b) Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c)Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	KG	550	5,74	3.157,00
5 - 0009509 - Acerola, 1KG.	KG	500	15,68	7.840,00
10 - 0024210 - Alface (Lactuca sativa).	Unidade	1.000	3,68	3.680,00
21 - 0034686 - Banana, variedade Nanica/Caturra/Anã (Musa acuminata) a) Descrição: Peso e tamanhos requeridos: 80g a 130g cada unidade (tamanho médio). Qualidade: frutos desenvolvidos, isentos de substâncias nocivas à saúde, livre de poeira, matérias estranhas, sem danos físicos, livre de insetos e fungos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo no	KG	1.500	4,82	7.230,00

mínimo para 2 dias após a entrega. b) Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c) Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo. de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.				
22 - 0034687 - Banana, variedade Pacovan (Musa paradísica) ou Prata (Musa sapientum) a) Descrição: tamanho médio de 20 cm ou mais e diâmetro de 35 mm ou mais. Qualidade: frutos desenvolvidos, isentos de substâncias nocivas à saúde, livre de poeira, matérias estranhas, sem danos físicos, livre de insetos e fungos, casca amarela esverdeada, sem apresentar danos graves em razão de manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo no mínimo para 2 dias após a entrega. b) Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c) Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo. de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	KG	8.000	4,84	38.720,00
23 - 0034688 - Batata doce, do tipo branca ou roxa (<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.). a) Descrição: Peso/ tamanho requerido: 300g a 400g cada unidade, tamanho médio, lisas, bem conformadas, de formato alongado e uniforme, isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Estágio de maturação de forma a suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas, chegando ao local de destino em condições satisfatórias e prontas para uso. b) Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c) Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	KG	3.000	3,80	11.400,00
24 - 0034689 - Batata inglesa (<i>Solanum tuberosum</i>). a) Descrição: tamanho requerido: Classe 1 e 2 (4,5 cm a 8,5 cm	KG	3.200	6,92	22.144,00

– médias a grandes), não serão aceitas classe 3 e 4. Deve atender as especificações da PORTARIA MAPA Nº 69/ 1995 ou suas atualizações, lavada, superfície lisa, livre de brotos e olhos, sem manchas esverdeadas; isenta de lesões, insetos, parasitas, larvas, odores estranhos; Estágio de maturação de forma a suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas, chegando ao local de destino em condições satisfatórias e prontas para uso. b) Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c) Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.				
28 - 0034691 - Beterraba (<i>Beta vulgaris</i>). a) Descrição: tamanho requerido: diâmetro de 8 a 12 cm (média a grande). Limpa, fresca, sem folhas, com superfície lisa, firme, com formato cilíndrico a oval, de coloração vermelha ou mista, ausência de danos físicos profundos, ausência de excesso de bico, isenta de umidade anormal, livre de insetos, parasitas, larvas e odores estranhos. b) Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c) Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	KG	1.000	5,20	5.200,00
54 - 0034711 - Cebola branca ou roxa (<i>Allium cepa L.</i>). a) Descrição: tamanho requerido: diâmetro de 5 a 9 cm (média a grande). Extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca, isentas de broto, enfermidades, ausência de danos físicos profundos e de lesões de origem física, mecânica ou biológica, livre de insetos, parasitas, larvas, odores estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. b) Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c) Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	KG	4.500	5,97	26.865,00
55 - 0034712 - Cebolinha. a) Descrição: Qualidade: Devem estar frescas, com coloração verde escura, sem manchas amareladas, firmes, sem partes murchas. Isento de lesões de	KG	400	3,16	1.264,00

origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. b) Embalagem para entrega: devem vir embalados individualmente, em maços de aproximadamente 50g cada, protegidos por sacos plásticos transparentes atóxicos, próprios para alimentos, e dispostos em caixas de polietileno vazadas, de forma e em quantidades/empilhamento que suportem as condições de transporte sem sofrer danos ou deterioração. c) Transporte: preferencialmente refrigerado, as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.				
56 - 0034713 - Cenoura (<i>Daucus carota L.</i>). a) Descrição: Peso/tamanho requerido: 16 a 22 cm (média), 110g a 130g cada unidade. Qualidade: sãs, inteiras, limpas, frescas, sem folhas, com superfície lisa, firmes, ausência de danos físicos profundos e de lesões de origem física, mecânica ou biológica, livre de umidade externa, insetos, parasitas, larvas, odores estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. b) Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c) Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	KG	4.500	6,95	31.275,00
58 - 0034714 - Chuchu (<i>Sechium Edule Schwartz</i>). a) Descrição: Peso requerido: 250g a 400 g cada unidade. Qualidade: sãos, inteiros, limpos, frescos, livres de espinhos, casca sem deformações graves, firmes ao toque, ausência de danos físicos profundos e de lesões de origem física, mecânica ou biológica, livre de umidade externa, insetos, parasitas, larvas, odores estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. b) Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c) Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo. de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	KG	2.000	6,94	13.880,00
60 - 0034715 - Coentro. a) Descrição: fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa,	KG	600	2,82	1.692,00

insetos, parasitas e larvas. b) Embalagem para entrega: devem vir embalados individualmente, em maços de aproximadamente 50g cada, protegidos por sacos plásticos transparentes atóxicos, próprios para alimentos, e dispostos em caixas de polietileno vazadas, de forma e em quantidades/empilhamento que suportem as condições de transporte sem sofrer danos ou deterioração. c) Transporte: preferencialmente refrigerado, as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.				
62 - 0034717 - Couve (folha). a) Descrição: folhas devem ter tamanho médio a grande, viçosas, apresentarem-se firmes, com folhas e talo inteiros, com coloração verde escuro, sem manchas amarelas e isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. b) Embalagem para entrega: devem vir embalados individualmente, em maços de aproximadamente 100g cada, protegidos por sacos plásticos transparentes atóxicos, próprios para alimentos, e dispostos em caixas de polietileno vazadas, de forma e em quantidades/empilhamento que suportem as condições de transporte sem sofrer danos ou deterioração. c) Transporte: preferencialmente refrigerado, as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	KG	1.000	5,38	5.380,00
86 - 0034731 - Goiaba (<i>Psidium guajava</i>). a) Descrição: Unidades de tamanho médio (90 a 110g) Qualidade: frutos desenvolvidos, isentos de substâncias nocivas à saúde, livre de poeira, matérias estranhas, sem danos físicos, livre de insetos e fungos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo em até 3 dias. b) Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c) Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo. de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	KG	3.000	13,56	40.680,00
88 - 0034732 - Inhame (<i>Dioscorea cayanensis</i>) . a)Descrição: tuberas maduras e alongadas, com casca lisa, livres de brotos, raízes, resíduos de solo ou podridão,ausência de danos físicos profundos e de lesões de origem física, mecânica ou biológica, livres de insetos, parasitas, larvas, odores estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, que tenham tamanho médio (entre 800g a 1,2 Kg); b)Embalagem para	KG	1.000	10,26	10.260,00

transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c) Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.				
89 - 0034733 - Jerimum (Cucurbita moschata). a)Descrição: Peso aproximado por unidade deve ser entre 4kg a 6 kg. Qualidade: sãs, inteiras, cascas limpas e sem manchas, frescas (colheita recente), com superfície lisa, firmes, ausência de danos físicos profundos e de lesões de origem física, mecânica ou biológica, livre de umidade externa, insetos, parasitas, larvas, odores estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. b)Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c)Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	KG	2.800	14,69	41.132,00
91 - 0034734 - Laranja, tipo péra. (Citrus sinensis) a)Descrição: Peso requerido: 90g a 120g cada unidade (tamanho médio). Qualidade: frutos desenvolvidos, com coloração uniforme, firmes, casca fina, isentos de substâncias nocivas à saúde, livre de poeira, matérias estranhas, sem danos físicos, livre de insetos e fungos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo em até 5 dias. b) Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c)Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	KG	6.500	6,10	39.650,00
100 - 0009524 - Limão 1 KG. De primeira qualidade, in natura, tipo thaiti, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação.	KG	700	5,89	4.123,00
105 - 0034742 - Maçã, tipo fuji ou gala. (Malus domestica Bork) a)Descrição: Peso requerido: 80g a 100g (tamanho médio) cada unidade. Qualidade: Deve atender IN MAPA Nº	KG	3.000	15,30	45.900,00

5, DE 9 DE FEVEREIRO DE 2006. Serem sãs, inteiras, limpas, isentas de parasitas, odores estranhos, de danos causados por altas ou baixas temperaturas na estocagem, ausência de danos físicos, em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares Apresentando grau de maturação tal qual a suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas, chegando em condições satisfatórias para consumo em até 5 dias. b)Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c)Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.				
113 - 0034750 - Macaxeira. a)Descrição: peso aproximado por unidade deve ser entre 1,5kg a 3 kg. Qualidade: bem conformadas, de formato alongado e uniforme, isentas de umidade externa, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Estágio de maturação de forma a suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas, chegando ao local de destino em condições satisfatórias e prontas para uso. b)Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c)Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	KG	3.800	4,01	15.238,00
115 - 0034751 - Mamão, tipo formosa ou havaí. (Carica papaya) a)Descrição: Peso requerido: 1,0 a 1,3 kg a unidade (tamanho médio). Qualidade: Deve atender à IN MAPA Nº 4, DE 22 DE JANEIRO DE 2010, sendo que não serão aceitos frutos classificados como Fora de Categoria. Os frutos devem apresentar-se bem desenvolvidos, inteiros, limpos, isentos de parasitas, odores estranhos, ausência de danos físicos, em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, com casca firme ao toque e coloração uniforme, frutos 1/2 maduros (presenta mais de 25 até 50% da superfície da casca amarelada), de forma a suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitos, chegando em condições satisfatórias para consumo em até 3 dias. b)Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade	KG	3.500	5,98	20.930,00

que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c)Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.				
116 - 0009527 - Manga, 1KG. Variedades aceitas: Hadem/ Palmer/ Tommy Atkins Peso requerido: 400g a 800g cada unidade. Deve atender à IN MAPA Nº 38, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2012, sendo que não serão aceitos frutos classificados como Fora de Categoria.	KG	800	8,15	6.520,00
117 - 0034752 - Manjericão a) Descrição: de colheita recente, separados em maços padronizados, de aproximadamente 50g. Devem apresentar folhas verdes, sem manchas amareladas ou marrons, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica. b) Embalagem para entrega: devem vir embalados individualmente, em maços de aproximadamente 50g cada, protegidos por sacos plásticos transparentes atóxicos, próprios para alimentos, e dispostos em caixas de polietileno vazadas, de forma e em quantidades/empilhamento que suportem as condições de transporte sem sofrer danos ou deterioração. c) Transporte: preferencialmente refrigerado, as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	KG	80	10,92	873,60
119 - 0009528 - Maracujá, 1KG. De primeira qualidade, tamanho de médio a grande, casca lisa, livre de fungos, íntegra, de consistência firme, brilhante, isenta de manchas e perfurações, sem rachaduras e partes moles.	KG	800	10,22	8.176,00
123 - 0034754 - Melancia. (<i>Citrullus lanatus</i>) a)Descrição: Peso requerido: 3kg a 7 kg cada unidade, tamanho pequeno a médio. Qualidade: frutos bem desenvolvidos, inteiros, limpos, isentos de parasitas, odores estranhos, ausência de danos físicos, em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, com casca firme ao toque, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, com 80%de maturação, de forma a suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas, chegando em condições satisfatórias para consumo em até 5 dias. Serão recusadas as frutas que estiverem abaixo ou acima do peso solicitado. b)Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c)Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	KG	6.000	4,71	28.260,00
124 - 0034755 - Melão.(<i>Cucumis Melo</i>) a) Descrição:Peso	KG	3.500	6,20	21.700,00

GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL

Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
 CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
 e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
 CNPJ: 08.168.775/0001-82

requerido: 1,5kg a 3 kg a unidade. Qualidade: frutos bem desenvolvidos, inteiros, limpos, isentos de parasitas, odores estranhos, ausência de danos físicos, em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, casca lisa, firme, sem rachadura, com polpa macia e suculenta. Com 80% de maturação de forma a suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas, chegando em condições satisfatórias para consumo em até 5 dias. b) Embalagem para transporte: devem ser acondicionados em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c) Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.				
125 - 0009531 - Mexerica (tangerina), 1KG. Variedades aceitas: poncan, murgot e cravo (conforme sazonalidade)Peso requerido: 100g a 120g cada unidade, tamanho médio.	KG	250	10,80	2.700,00
128 - 0034758 - Milho verde a)Descrição: in natura, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, verdes, grãos macios, isentas de partes pútridas, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto que não apresentar boas condições para uso, será recusado no ato da entrega. (Entrega prevista para período junino) b)Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c) Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	Unidade	5.000	3,43	17.150,00
138 - 0034762 - Ovos de galinha, bandeja com 30 unidades a)Descrição: Características: de 1 ^a qualidade, especial ou extra, não sendo aceitos ovos classificados como 2 ^a e 3 ^a qualidades; frescos, sãos, limpos, livres de parasitas, fungos e substâncias que transmitam odores ou sabores estranhos, a casca deve estar íntegra, sem rachaduras. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Deve atender aos padrões de qualidade do Decreto nº 9013 de 2017 e Portaria SDA nº 612/2022. b)Embalagem: devem ser embalados em lâminas de papelão forte ou isopor, inodoro, seco e refratário à umidade, em caixilhos ou divisões	Bandeja	4.000	18,95	75.800,00

celulares para até 30 unidades, em camadas perfeitamente isoladas. O empilhamento e transporte devem ser feitos de forma a chegarem inteiros ao local de destino. c) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022, deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionador), identificação do lote, data de validade. Obrigatório os carimbos do selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). d) Validade: 20 dias ou mais a partir da data de entrega.				
148 - 0009534 - Pera 1KG. Produtos limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.	KG	300	20,32	6.096,00
150 - 0034773 - Pimentão verde. a) Descrição: Tamanho aproximado por unidade deve ser entre 12cm a 21 cm (médio). Qualidade: inteiros, sãos, frescos, coloração uniforme e brilhante, superfície lisa e firme ao toque, isentos de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. b) Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c) Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	KG	1.800	6,42	11.556,00
166 - 0034783 - Repolho Branco a)Descrição: Peso aproximado por unidade deve ser entre 1,0 kg a 2kg. Qualidade: fisiologicamente desenvolvido, limpo, com folhas sãs, inteiras, viçosas, sem rupturas, com coloração verde, sem manchas, firme ao toque, isentos de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. b) Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c) Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	KG	1.300	7,91	10.283,00
167 - 0034784 - Repolho Roxo. b)Descrição: Peso	KG	700	7,35	5.145,00

aproximado por unidade deve ser entre 1,0 kg a 2kg. Qualidade: fisiologicamente desenvolvido, limpo, com folhas sãs, inteiras, viçosas, sem rupturas, com coloração roxa, sem manchas, firme ao toque, isentos de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. b) Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c) Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.				
181 - 0034795 - Tangerina, tipo poncam, cravo ou murgot. (Citrus reticulata) a)Descrição: Peso requerido: 80g a 120g cada unidade, tamanho médio. Qualidade: apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, sãs, limpas, isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, isentas de parasitas, isentas de umidade exterior anormal, isenta de danos físicos, odores estranhos, deve ter casca firme, de coloração alaranjada quando madura. Estágio de maturação de forma a suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas, chegando ao local de destino em condições satisfatórias e prontas para consumo em até 3 dias. b)Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c)transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	KG	2.000	11,09	22.180,00
183 - 0034796 - Tomate. a)Descrição: Peso aproximado por unidade deve ser entre 90g a 110g cada unidade (tamanho médio). Fisiologicamente desenvolvidos, sãos, frescos, coloração uniforme e brilhante, superfície lisa e firme ao toque, isentos de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas; em estado de maturação de forma a suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitos, chegando em condições satisfatórias para consumo em até 5 dias. b)Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. c)Transporte: as caixas plásticas devem ser	KG	6.000	6,31	37.860,00

colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.				
186 - 0034799 - Uva roxa, variedade SEM SEMENTES (Thompson, Melodia, Vitória). a)Descrição: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece: ótima qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho e coloração uniforme, podendo ser rósea, avermelhada ou preta, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Ser bem desenvolvida e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02. b)Embalagem: primária deve vir fracionada em caixa com tampa articulada e ventilação feita, com capacidade para 500g, feita de material Poli (terafalato de etileno) ou similar, próprio para alimentos, atóxico e transparente, de forma a proteger os frutos de forma adequada. c)Embalagem para transporte: devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento, em quantidade que possibilite o empilhamento de caixas no transporte sem causar danos no alimento. d) Transporte: as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	KG	2.000	13,38	26.760,00
187 - 0009537 - Vagem. (<i>Phaseolus vulgaris</i>), 1KG. Deverão apresentar-se em comprimento médio e uniformes em tamanho, com coloração verde e uniforme, aspecto firme, não devendo estar murchas.	KG	150	14,32	2.148,00
LOTE II TEMPEROS INGREDIENTES				526.237,30
4 - 0034677 - Açafrão-da-terra (Cúrcuma), 50g. a) Descrição: Condimento em pó proveniente de rizomas da Curcuma Longa L., de cor amarelo-alaranjado, com sabor picante, ligeiramente amargo. Deve apresentar-se isento de umidade, fungos, parasitas e insetos e com aroma e cor característicos e demais critérios previstos na RDC ANVISA nº665/2022 e suas atualizações. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e na lista de ingredientes deve constar APENAS cúrcuma. c) Embalagem: primária do produto deverá ser filme de polipropileno bi-orientado, incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado OU vidro transparente com tampa de forma a preservar as características aromáticas. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	Unidade	600	7,84	4.704,00
6 - 0024207 - Achocolatado em pó de 400G	Pacote	400	7,53	3.012,00
8 - 0034678 - Açúcar Refinado, Kg. a)Descrição: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum</i>	KG	7.000	8,10	56.700,00

<p>officinarum L.), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos, larvas, insetos e de detritos animais ou vegetais, com cor, odor e sabor característicos, livre de umidade e atender ao regulamento técnico NR MAPA nº47/2018 e atualizações; b)Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e a lista de ingredientes não deve ter outros ingredientes além de açúcar. c)Embalagem: primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 01 (um) quilo e a embalagem secundária deve ser de modo a suportar o processo de transporte sem causar danos à embalagem primária. d) Quanto à validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.</p>				
<p>11 - 0024211 - Alho Triturado, SEM SAL. Características: produto obtido a partir de bulbos de alho sãos, limpos, maduros, descascados e triturados, sem sal, devendo apresentar-se na consistência de grânulos. Não poderá apresentar-se na forma de pasta ou purê. Deve ser isento de sal e do conservador benzoato de sódio. Embalagem: a embalagem primária deve ser pote resistente em polietileno atóxico transparente e fechado hermeticamente, com capacidade para 1 Kg. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada. O rótulo deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional e deve estar de acordo com as demais determinações das Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade mínima deve ser de 3 meses a partir da data de entrega.</p>	Pote	300	23,33	6.999,00
<p>12 - 0034680 - Alho, tipo Extra (<i>Alliumsativum</i>, L.). a)Descrição: Cabeças grandes, com dentes de tamanho médio a grande. Deve atender as especificações do alho EXTRA contidos na PORTARIA MAPA Nº 435/2022. Os dentes devem estar bem definidos, frescos, limpos, firmes, sem manchas, livres de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, umidade externa anormal, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. b)Embalagem: devem ser embalados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor e sabor estranho ao produto. As embalagens podem ser caixas de papelão, madeira ou plástico, com capacidade para conter até dez (10) kg de bulbo c)Transporte: as embalagens primárias devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte, que não devem ser colocadas em contato direto com o piso do caminhão.</p>	KG	1.300	24,92	32.396,00

**GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL**

Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN

CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232

e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br

CNPJ: 08.168.775/0001-82

20 - 0024216 - Azeite de oliva, Virgem, 500ML.	Unidade	400	27,93	11.172,00
25 - 0024220 - Batata palha, 500g. Produto industrializado, acondicionado em embalagem plástica, com identificação do	Pacote	250	20,99	5.247,50
41 - 0034703 - Cacau em pó, solúvel, 200g. a) Descrição: produto obtido a partir de cacau (<i>Theobroma cacao L.</i>). Deve ser 100% cacau, isento de açúcar, amidos e féculas de qualquer espécie e adicionado de ingredientes que promovam a solubilidade em líquidos. Deve atender ao disposto na RDC ANVISA nº264 de 2005 e atualizações. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c) Embalagem: a embalagem primária deve ser de filme composto de polietileno, poliéster e alumínio, ou similar, hermeticamente fechado, que garanta a adequada preservação do alimento. A embalagem secundária deve ser de papelão de forma a proteger a embalagem primária. A embalagem terciária deve ser de material que suporte o processo de transporte sem causar danos à embalagem secundária. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas pré-aprovadas: Garoto e Dr. Oetker	KG	1.200	33,71	40.452,00
43 - 0024228 - Caldo de Carne, 2 Tabletes.	Unidade	280	2,71	758,80
44 - 0024229 - Caldo de Galinha, 2 Tabletes.	Unidade	200	3,22	644,00
45 - 0034705 - Canela-em-pó. Pó homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, com coloração pardo-amarelada ou marrom claro, aspectos e cheiro aromático de sabor próprio. Na lista de ingredientes deve constar apenas "canela em pó. Deve apresentar-se isento de umidade, fungos, parasitas e insetos e com aroma e cor característicos e demais critérios previstos na RDC ANVISA nº276/2005 e suas atualizações. A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 469 de 2020 e a lista de ingredientes não deve ter outros ingredientes além da canela-em-pó. A embalagem primária do produto deverá ser de papéis laminados, resistentes, termossoldado que garanta a adequada preservação do alimento. Quanto à validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega. Amostra Necessária	Unidade	180	5,93	1.067,40
59 - 0024243 - Coco Ralado, 100G.	Pacote	250	5,75	1.437,50
61 - 0034716 - Colorau SEM SAL, 100g. a) Descrição: Produto preparado à base de urucum (<i>Bixa orellana</i>), fruto do urucuzeiro e fubá de milho, processados industrialmente com seleção da matéria-prima, sob condições adequadas de higiene no processo de secagem e manipulação das sementes e embalado também em condições adequadas de higiene. Deve apresentar odor e sabor característicos, sem sinais de umidade, fungos, parasitas ou substâncias estranhas ao produto. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e a lista de ingredientes não deve possuir: sal, glutamato monossódico e nem ser adicionado de aditivos, corantes, aromatizantes ou conservadores. c) Embalagem: primária do produto deverá ser filme de polipropileno bi-orientado, incolor, perolizado ou	Pacote	2.000	2,87	5.740,00

metalizado, atóxico, resistente, termossoldado. d) Validade: no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. e) Marcas pré-aprovadas: Kimimo Sem Sal, São Braz Premium, Maratá Sem Sal				
64 - 0034718 - Cravo-da-índia, 8g. a) Descrição: Botão floral maduro e dessecado da Eugenia caryophyllata, Thunb ou Caryophyllus aromaticus L. Deve ter cor pardo-negra ou pardo avermelhada e apresentar cheiro fortemente aromático, característico, com sabor: pungente, característico. Proveniente de matéria-prima sã e limpa, isento de fungos, umidade, bolor ou substâncias estranhas. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c) Embalagem: primária do produto deverá ser filme de polipropileno bi-orientado, incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado OU vidro transparente com tampa de forma a preservar as características aromáticas. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	Unidade	100	4,10	410,00
66 - 0024249 - Doce de Goiaba, 200g. Embalagem plástica com no mínimo 200g	Unidade	600	7,44	4.464,00
67 - 0024250 - Ervilha em Conserva. Características: produto preparado com grãos de ervilha (<i>Pisum sativum</i> , L.) envasados praticamente crus, reidratados ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura composto por água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, submetidos à adequado processamento tecnológico de esterilização comercial, em recipientes hermeticamente fechados. Deve atender aos critérios da RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002. Deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto. Os grãos deverão ser de tamanhos e formas regulares e livres de unidades manchadas ou descoloridas. O acondicionamento das hortaliças em conserva deverá ser tal que os respectivos recipientes se apresentem convenientemente cheios e o produto, inclusive líquido de cobertura, ocupe no mínimo 90% da capacidade dos mesmos. Deve ser ausente de sujidades, parasitos, partes de insetos, fungos, leveduras, detritos de animais ou vegetais e de outras substâncias estranhas em quantidade que indique a utilização de ingredientes em condições insatisfatórias ou tecnologia de processamento inadequado. Embalagem: primária do produto poderá ser A- lata e tampa em folha de flandres, com revestimento apropriado, fechada, inviolável, com capacidade para 200g (drenado); B- bag com fechamento inviolável, com revestimento interno apropriado, com capacidade para 200g (drenado); C- vidro atóxico, resistente, com tampa inviolável, hermeticamente fechada com capacidade para 200g (drenado); D-embalagem "tetra pak", com capacidade para 200g (drenado).A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com	Unidade	1.000	4,00	4.000,00

fita adesiva plastificada. O rótulo deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional, e deve estar de acordo com as demais determinações das Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.				
68 - 0034720 - Extrato de tomate, 300g. a) Descrição: SEM SAL E SEM AÇÚCAR. Deve ter apenas o ingrediente "tomate" na lista de ingredientes. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c) Embalagem: primária deve ser de filme composto de polietileno, poliéster e alumínio, ou similar, hermeticamente fechado, que garanta a adequada preservação do alimento. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas pré-aprovadas: Bonare, Ramý e Fugini	Unidade	4.000	16,70	66.800,00
77 - 0034726 - Fermento biológico seco, instantâneo, 10g. a) Descrição: fermento biológico em pó instantâneo, próprio para fabricação de massas alimentícias. Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae e Monoestearato de sorbitana. a) Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c) Embalagem: primária do produto deverá ser filme de polipropileno bi-orientado, incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 4 meses ou mais a partir da data de entrega.	Unidade	350	14,22	4.977,00
78 - 0034727 - Fermento químico, 100g a) Descrição: Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Na composição dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essenciais: Ácido Adípico, ácido cítrico, ácido fosfórico, ácido fumárico, ácido málico, ácido láctico, ácido tartárico, bicarbonato de amônio, bicarbonato de potássio, bicarbonato de sódio, carbonato de amônio, carbonato de cálcio, carbonato de potássio, citrato de potássio, citrato de sódio, dihidrogeno fosfato de amônio, dihidrogeno fosfato de cálcio, dihidrogeno fosfato de potássio, dihidrogeno fosfato de sódio, dihidrogeno pirofosfato de cálcio, dihidrogeno pirofosfato de potássio, dihidrogeno pirofosfato de sódio, fosfato duplo de alumínio e sódio, gluconato de cálcio, glucono delta lactona, hidrogeno fosfato de amônio, hidrogeno fosfato de cálcio, hidrogeno fosfato de potássio, hidrogeno fosfato de sódio, hidrogeno tartarato de potássio, hidrogeno tartarato de sódio,	Unidade	300	8,38	2.514,00

lactato de cálcio, sulfato de cálcio, substâncias próprias para uso alimentar, tais como: açúcares, farinhas, amidos, féculas, enzimas e fosfato de cálcio. b)Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c)Embalagem: primária em recipiente de polietileno atóxico, com tampa inviolável, hermeticamente fechada. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. Validade: deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.				
85 - 0024261 - Gelatina 35G, sabores variados.	Unidade	100	7,78	778,00
87 - 0024262 - Goma para tapioca, hidratada e peneirada. Produto amiláceo derivado da raiz de mandioca, sob forma de grânulos, poliédricos irregulares, de diversos tamanhos. Deve atender aos padrões descritos na IN MAPA Nº 23, de 14/12/2005, apresentar-se limpa, isenta de odores estranhos, cor branca, levemente umedecida, livre de parasitas, fungos, larvas, parasitas e fragmentos estranhos. Embalagem: embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 1 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 10 (dez) embalagens primárias, totalizando peso líquido de 10 (dez) quilos. O rótulo deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional, e deve estar de acordo com as demais determinações das Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade mínima deve ser de 22 dias a partir da data de entrega.	KG	1.800	10,68	19.224,00
90 - 0024264 - Ketchup 400G.	Unidade	200	5,80	1.160,00
104 - 0034741 - Louro, folha, 4g a)Descrição: Produto desidratado, proveniente de folhas do Laurus nobilis L. Constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação, isento de umidade e mofo, de odores estranhos, de substâncias nocivas à saúde, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. b)Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e a lista de ingredientes não deve ter outros ingredientes além da folha de louro. c)Embalagem: primária do produto deverá ser filme de polipropileno bi-orientado, incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado OU vidro transparente com tampa de forma a preservar as características aromáticas. Embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	Pacote	400	4,66	1.864,00
114 - 0024278 - Maionese, 500G.	Unidade	250	10,40	2.600,00
118 - 0034753 - Manteiga da terra (manteiga de garrafa),	Unidade	1.200	31,70	38.040,00

500ml. a) Descrição: produto gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnologicamente adequado. Deve apresentar-se pastosa e/ou líquida, podendo ocorrer separação de fase entre a gordura insaturada (líquida) e gordura saturada (cristalizada à temperatura ambiente), com a cor amarela na fase líquida, podendo apresentar coloração amarelo-esbranquiçada na fase sólida. Quanto ao sabor e aroma: odor próprio, não rançoso, isento de sabores e/ou odores estranhos ou desagradáveis. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. Obrigatório o carimbo do selo do serviço de inspeção de produtos de origem animal Sisbi-POA, SIF, SIE ou SIM . c) Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser PET – Poli Tereftalato de Etileno OU vidro, atóxica e inviolável, com capacidade para 500 (quinhentos) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 4 meses ou mais a partir da data de entrega.				
120 - 0024283 - Margarina com sal 1KG	Unidade	500	11,45	5.725,00
121 - 0024282 - Margarina sem sal. Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. Deve apresentar-se com aspecto de emulsão plástica ou fluida, homogênea, uniforme, na cor amarela ou branca amarelada, com odor característico. O teor de gorduras totais deve ser no mínimo de 6 g e máximo de 12 g, sendo as gorduras saturadas no mínimo de 1,5 g e máximo de 2,5 g e isenta de gordura trans. Embalagem: primária do produto deverá ser pote de resina de polipropileno ou polipropileno com pigmentação branca, atóxico, opaco, com tampa, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 12 potes. O rótulo deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional, e deve estar de acordo com as demais determinações das Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade deve ser de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.	Unidade	800	12,63	10.104,00
122 - 0024280 - Margarina, com sal, 500G.	Unidade	2.000	21,07	42.140,00
127 - 0034757 - Milho em conserva, 170g. a) Descrição: preparado com milho em grãos, minimamente processado (vapor), pronto para uso, sendo seus ingredientes apenas milho e água. b) Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. c) Embalagem: primária do produto deverá	Unidade	800	5,06	4.048,00

ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. Validação: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.				
131 - 0024291 - Molho de tomate 1KG	Unidade	200	20,84	4.168,00
132 - 0024290 - Molho de Tomate, 340G.	Unidade	800	4,83	3.864,00
133 - 0024292 - Molho Inglês 150ml. Embalagem: frasco com 150ml, data de fabricação e prazo de validade.	Unidade	200	4,94	988,00
135 - 0024295 - Óleo de girassol 900ML	Unidade	100	18,82	1.882,00
136 - 0034760 - Óleo de soja refinado, 900mL. a) Descrição: óleo comestível obtido através de processos tecnológicos adequados, de extração ou refino, de sementes de Glycine max L. (soja), na forma líquida à temperatura de 25°C. Deverá atender aos padrões de qualidade descritos na IN MAPA nº 49 de 2006 e RDC ANVISA n.º 270 de 05. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c) Embalagem: primária deverá ser PET – Poli Tereftalato de Etileno, inviolável, com capacidade para 900 (novecentos) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validação: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	Unidade	2.000	11,86	23.720,00
137 - 0034761 - Orégano, 15g. a) Descrição: folhas desidratadas do Origanum vulgare L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. Constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação, isento de umidade e mofo, de odores estranhos, de substâncias nocivas à saúde, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. b) Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c) Embalagem: primária do produto deverá ser filme de polipropileno bi-orientado, incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado OU vidro transparente com tampa de forma a preservar as características aromáticas. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validação: 8 meses ou mais a partir da data de entrega.	Pacote	500	6,99	3.495,00

147 - 0034771 - Páprica doce, 50g a) Descrição: tempero obtido a partir de pimentões maduros, os quais são secos e posteriormente moído diversas vezes para se transformarem em um pó de cor avermelhado que é usado para temperar, dar cor ou ornamentar diversas receitas. b) Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c) Embalagem: primária do produto deverá ser filme de polipropileno bi-orientado, incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado OU vidro transparente com tampa de forma a preservar as características aromáticas. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 8 meses ou mais a partir da data de entrega.		Unidade	250	5,46	1.365,00
149 - 0034772 - Pimenta-do-reino preta moída, 50g. a) Descrição: condimento em pó obtido de grãos provenientes da espécie Piper nigrum L. Deve-se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Deve ainda ser isenta de umidade, pura, seca, fina, sem grumos ou condição estranha ao produto, fungos, parasitas e insetos e com aroma e cor característicos. b) Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c) Embalagem: primária do produto deverá ser filme de polipropileno bi-orientado, incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado OU vidro transparente com tampa de forma a preservar as características aromáticas. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. Validade: 8 meses ou mais a partir da data de entrega.		Unidade	500	8,90	4.450,00
168 - 0034785 - Requeijão Cremoso, SEM ADIÇÃO DE AMIDO, 200g a) Descrição: produto obtido por fusão de uma massa coalhada dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite e/ou butter oil. Em sua composição deve conter: leite ou leite reconstituído, creme e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil, podendo ser adicionados Coalho ou coagulantes apropriados, creme, manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, sódio de origem láctea, leite em pó, caseína, caseinatos, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermentos lácteos ou cultivos específicos. Livre de corantes Deve atender à Portaria MAPA 146 de 1996. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022, obrigatório o carimbo do selo do serviço de inspeção de produtos de origem animal Sisbi-POA, SIF, SIE ou SIM. c) Embalagem: primária e copo de polipropileno transparente, com tampa, com capacidade para 200g. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Transporte: deve ser mantido a temperatura máxima de 6°C e transportado em condições		Unidade	2.500	10,65	26.625,00

que preservem tanto as características do alimento refrigerado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. e)Validade: 2 meses ou mais a partir da data de entrega f)Marcas pré-aprovadas: Catupiry, Natulact, Clan, Nestlé, DaVaca, Jucurutu				
174 - 0034791 - Sal refinado de mesa iodado, Kg. a)Descrição: Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiumectante e iodo. Deve atender à RDC ANVISA nº 604 de 2022 e apresentar-se na cor branca, inodoro, sabor característico, em forma de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado. Livre de parasitas, insetos, sujidades e substâncias estranhas. b)Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c)Embalagem: primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, com capacidade para 1 (um) quilo. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d)Validade: 8 meses ou mais a partir da data de entrega.	KG	1.000	1,42	1.420,00
175 - 0034792 - Salsa a)Descrição: de colheita recente, separados em maços padronizados, de aproximadamente 50g. Devem apresentar folhas verdes, sem manchas amareladas ou marrons, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica. b)Embalagem para entrega: devem vir embalados individualmente, em maços de aproximadamente 50g cada, protegidos por sacos plásticos transparentes atóxicos, próprios para alimentos, e dispostos em caixas de polietileno vazadas, de forma e em quantidades/empilhamento que suportem as condições de transporte sem sofrer danos ou deterioração. c) Transporte: preferencialmente refrigerado, as caixas plásticas devem ser colocadas sobre estrado dentro do caminhão, de forma que não fiquem em contato direto com o piso, o empilhamento de caixas não deve amassar os produtos da caixa debaixo.	KG	400	9,50	3.800,00
177 - 0034793 - Sardinha em conserva AO NATURAL, 125g a)Descrição: produto elaborado a partir de sardinha fresca ou congelada limpa, lavada, descabeçada, eviscerada, com exceção de gônadas e rins. Deve ser conservada por meio de cobertura de uma salmoura fraca de, no máximo 3% (três por cento) de sal. A aparência, cor, odor, sabor e textura devem apresentar características próprias, não podendo ter passado por processo de defumação ou adicionado de aroma defumado. Deve atender aos padrões especificados na IN MAPA N°22 de 2011. b)Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. c) Embalagem: primária deve ser lata inócuia, hermeticamente fechada e inviolável, de forma que garanta a integridade do produto, até o prazo de validade estabelecido e com o recurso de abertura que dispense uso de abridor ("abre-fácil"). A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que	Unidade	4.000	14,45	57.800,00

suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 1 ano ou mais a partir da data de entrega. e) Observações adicionais: não serão aceitos quaisquer peixes em conserva diferentes da sardinha , sardinha em óleo e sardinha no molho de tomate.				
178 - 0034794 - Suco de Uva, Integral, 100% Uva, 1 litro. a)Descrição: bebida não fermentada, feita de uvas roxas, sem adição de água, composto 100% por uvas. Produto processado e pronto para o consumo, sem adição de açúcar ou conservantes. Deve obedecer às legislações e normas específicas do produto. b)Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c) Embalagem: garrafa de vidro transparente ou plástica, contendo no mínimo 1 litro do produto. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem causar danos; d)Validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	Litro	500	7,45	3.725,00
182 - 0024324 - Tempero Completo, 500ML.	Unidade	230	4,77	1.097,10
185 - 0034798 - Uva passa preta, sem sementes, 200g a)Descrição: compostos 100% de uvas desidratadas, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. b)Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c)Embalagem: primária do produto deverá ser filme de polipropileno bi-orientado, incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado OU vidro transparente com tampa de forma a preservar as características aromáticas. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d)Validade: 8 meses ou mais a partir da data de entrega.	Unidade	200	12,40	2.480,00
188 - 0034800 - Vinagre de álcool, 500ml. a) Descrição: produto obtido a partir da fermentação acética do fermentado alcoólico de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável de origem agrícola. Deve estar de acordo com a IN MAPA nº 14 de 2018 e suas atualizações, isento de condimentos, aromas e corantes adicionados. Deve ser livre de qualquer substância que altere suas características, apresentar-se na forma de líquido transparente com coloração de acordo com a matéria-prima utilizada, com sabor ácido e aroma característico. b) Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. c) A embalagem primária do produto deverá ser recipiente plástico, com tampa inviolável, hermeticamente vedado. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	Unidade	1.000	6,18	6.180,00
LOTE III CEREAIS FARINÁCEOS				474.936,80
13 - 0034681 - Amido de milho, 200g. a)Descrição: roduto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.), fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e	Unidade	1.200	4,03	4.836,00

de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de p'p, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos e atender aos padrões de qualidade da RDC ANVISA nº 263/2005. b)Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e a lista de ingredientes não deve ter outros ingredientes além de amido de milho. c)Embalagem: embalagem primária do produto deverá ter capacidade para 200 (duzentos) gramas e ser constituída de saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado OU saco de papel impermeável fechado, acondicionado em caixa de papel cartão, fechada e lacrada. A embalagem secundária deve ser de modo a suportar o processo de transporte sem causar danos à embalagem primária. d) Quanto à validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.				
14 - 0009421 - Arroz Branco, 1KG.	KG	3.000	8,08	24.240,00
15 - 0034682 - Arroz Integral Parboilizado, Kg, tipo 1 a)Descrição: tipo 1, o grão deve ter passado apenas pelo processo da retirada da casca. Pertencer à classe longo fino, devendo atender aos critérios estabelecidos para as classificações conforme disposto na IN MAPA Nº 6, de 2009 e IN MAPA Nº 2 de 2012 com seus anexos e alterações. b)Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e ter o número de registro no MAPA. c)Embalagem: primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 1 kg e a embalagem secundária deve ser de modo a suportar o processo de transporte sem causar danos à embalagem primária. d)Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	KG	1.000	11,41	11.410,00
16 - 0034683 - Arroz Parboilizado, Kg, tipo 1 a)Descrição: tipo 1, classe longo fino, devendo atender aos critérios estabelecidos para as classificações conforme disposto na IN MAPA Nº 6, de 2009 e IN MAPA Nº 2 de 2012 com seus anexos e alterações. Os grãos devem apresentar-se inteiros com no máximo 14% de umidade, isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas, insetos e larvas, com bom rendimento após o cocção. b)Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022, suas atualizações e ter o número de registro no MAPA. c)Embalagem: primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 1 kg e a embalagem secundária deve ser de modo a suportar o processo de transporte sem causar danos à embalagem primária. d)Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	KG	7.000	12,53	87.710,00
17 - 0024215 - Aveia em flocos 200G	Unidade	400	6,45	2.580,00
19 - 0034685 - Aveia em flocos finos, 170g a)Descrição: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Isento de sujidades, parasitas, larvas, insetos, bolor e material estranho. Serão rejeitados os flocos de aveia que apresente odor oxidado e/ou de mofo. atender aos padrões de qualidade da RDC ANVISA nº	Unidade	3.000	5,92	17.760,00

12/1978. b) Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c) Embalagem: primária do produto deverá ser de papéis laminados, resistentes, termossoldado que garanta a adequada preservação do alimento, acondicionado em caixa de papel cartão, fechada e lacrada. A embalagem secundária deve ser de modo a suportar o processo de transporte sem causar danos à embalagem primária. d) Validade: 4 meses ou mais a partir da data de entrega.				
42 - 0034704 - Café torrado e moído, torra média a escura, 250g. a) Descrição: endosperma beneficiado do fruto do café que foi submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra desejado e moído; Extraforte, com cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade, fungos, insetos ou qualquer substância estranha. Deverá estar em conformidade com a RDC ANVISA nº 277 de 2005 e com a Portaria SDA 570 de 2022; b) Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022, à Portaria MAPA SDA 570/2022 e ser certificado com Selo ABIC no rótulo na categoria Tradicional ou Extraforte; c) Embalagem primária deve ser de filme composto de polietileno, poliéster e alumínio, ou similar, hermeticamente fechado, que garanta a adequada preservação do alimento. A embalagem secundária deve ser de modo a suportar o processo de transporte sem causar danos à embalagem primária. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	Pacote	6.000	18,69	112.140,00
46 - 0034706 - Canjica amarela (milho pra mungunzá), 500g, tipo 1 a) Descrição: grãos ou pedaços de grãos de milho (<i>Zeamays, L.</i>) que apresentam ausência parcial ou total do germen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação), constituído de 95% (noventa e cinco por cento) em peso de grãos ou pedaços de grãos brancos, marfim ou palha. Deverá ser de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos, carunchos e de substâncias nocivas à saúde, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas e a umidade máxima de 13%. Deve ser do Tipo 1, obedecendo aos critérios estabelecidos na PORTARIA MAPA Nº 109, DE 24 DE FEVEREIRO DE 1989. b) Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. c) Embalagem: primária deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente e com capacidade para 01 Kg. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Quanto à validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	Unidade	1.000	5,88	5.880,00
69 - 0024252 - Farinha de mandioca. Características: tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas,	KG	800	6,83	5.464,00

desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto,) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem: embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 1kg. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 10 (dez) embalagens primárias, totalizando peso líquido de 10 (dez) quilos. O rótulo deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional e deve estar de acordo com as demais determinações das Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade mínima deve ser de 4 meses a partir da data de entrega.				
70 - 0009453 - Farinha de Rosca 1KG.	KG	800	13,70	10.960,00
71 - 0005903 - Farinha de trigo com fermento, 1KG.	KG	1.000	5,90	5.900,00
72 - 0034721 - Farinha de trigo sem fermento, Kg. a)Descrição: produto elaborado com grãos de trigo (<i>Triticumaestivum L.</i>) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> , ou combinações por meio de Trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. Produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pôfino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios; sem fermento. Deve atender Res. ANVISA 604/2022 e demais legislações e normas de qualidade vigentes. b)Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c) Embalagem: embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 1 kg. Não será aceita embalagem de papel. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 4 meses a partir da data de entrega.	KG	1.000	6,00	6.000,00
73 - 0034722 - Farinha Lactea, 230G.	Pacote	280	15,01	4.202,80
74 - 0034723 - Feijão carioca, kg tipo 1. a)Descrição: grãos provenientes das espécies <i>Phaseolus vulgaris L.</i> , feijão anão, de cores, carioquinha, constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas, insetos e larvas. Deve obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do	KG	1.500	9,32	13.980,00

Grupo I, tipo 1, conforme IN MAPA Nº 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008, IN MAPA Nº 56, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2009 e IN MAPA Nº 48, DE 1º- DE NOVEMBRO DE 2011. b)Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 c) Embalagem: primária deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente e com capacidade para 01 Kg. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d)Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.				
75 - 0034724 - Feijão macassar, kg, tipo 1. a)Descrição: grãos provenientes da espécie <i>Vigna unguiculata</i> (L) Walp. de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas, insetos e larvas. Deve obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, tipo 1, conforme IN MAPA Nº 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008, IN MAPA Nº 56, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2009 e IN MAPA Nº 48, DE 1º- DE NOVEMBRO DE 2011 b)Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. c)Embalagem: primária deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente e com capacidade para 01 Kg. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d)Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega	KG	1.000	9,57	9.570,00
76 - 0034725 - Feijão preto, tipo 1, kg a) Descrição: grãos provenientes das espécies <i>Phaseolus vulgaris</i> L., que apresente 97% de grãos na cor preta, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas, insetos e larvas. Deve obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, tipo 1, conforme IN MAPA Nº 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008, IN MAPA Nº 56, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2009 e IN MAPA Nº 48, DE 1º- DE NOVEMBRO DE 2011. b) Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. c) Embalagem: primária deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente e com capacidade para 01 Kg. Embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega	KG	1.800	11,33	20.394,00
81 - 0034729 - Flocão, 500g. a)Descrição: farinha de milho flocada, com cor, odor e sabor característicos, ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, bolor e material estranho. b)Rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. c)Embalagem: primária deve ser de filme composto de polietileno, poliéster e alumínio, ou similar, hermeticamente fechado, que garanta a adequada preservação do alimento. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente,	Pacote	10.000	3,40	34.000,00

de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d)Validade: 5 meses ou mais a partir da data de entrega.				
108 - 0034745 - Macarrão tipo Padre Nossa (Pai Nosso). Características: produto obtido, exclusivamente, a partir de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum; deve estar de acordo com a RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000 (ANVISA); isenta de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, parasitas, odores estranhos, fungos, com cor característico e livre de umidade. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para até 500 (quinhetos) gramas. A embalagem secundária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade de peso líquido de 5 (cinco) quilos. O rótulo deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional, e deve estar de acordo com as demais determinações das Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade mínima deve ser de 4 meses a partir da data de entrega.	Unidade	800	7,71	6.168,00
111 - 0034748 - Macarrão, tipo espaguete, 400g. a) Descrição: produto obtido, exclusivamente, a partir de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum; deve estar de acordo com a RDC ANVISA nº 263 de 2005.; isenta de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, parasitas, odores estranhos, fungos, com cor característico e livre de umidade. b) Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. c) Embalagem: primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	Unidade	8.000	5,25	42.000,00
112 - 0034749 - Macarrão, tipo parafuso, 400g. a) Descrição: produto obtido, exclusivamente, a partir de farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum; deve estar de acordo com a RDC ANVISA nº 263 de 2005.; isenta de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, parasitas, odores estranhos, fungos, com cor característico e livre de umidade. b) Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. c) Embalagem: primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	Unidade	4.000	4,75	19.000,00
126 - 0034756 - Milho de Pipoca, tipo 1, 500g a) Descrição:	Pacote	500	5,55	2.775,00

devem ser dos grãos provenientes da espécie Zea mays L., subespécie mays, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura deaproximadamente 180°C; Deve atender aos padrões de qualidade descritos na IN MAPA nº 61 de 2011. b) Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. c) Embalagem: primária do produto deverá ser de papéis laminados, resistentes, termossoldado que garanta a adequada preservação do alimento. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.				
130 - 0024289 - Mini rapadura de cana de açúcar. Características produto sólido obtido pela concentração do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum L.</i>) SEM adição de outros ingredientes, isenta de odores estranhos, cor característica variando do marrom claro ao escuro, livre de insetos, fungos, larvas, parasitas e fragmentos estranhos. Deve apresentar-se em pacotes contendo unidades de 25g cada. Embalagem: embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, contendo 450g de tabletes de 25g. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. O rótulo deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional, e deve estar de acordo com as demais determinações das Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	Pacote	1.000	13,66	13.660,00
159 - 0034781 - Proteína Texturizada de Soja, clara, 400g. a) Descrição: alimento obtido a partir de partes protéicas da soja, apresentado em grânulos desidratados, com teor protéico de 50% em 100g. Deve atender aos critérios das RDC ANVISA nº 91 de 2000 e RDC ANVISA nº 268 de 2005. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação, isento de umidade e mofo, de odores estranhos, de substâncias nocivas à saúde, com ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. DEVE SER ISENTE DE CORANTES ARTIFICIAIS. b) Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. c) Embalagem: primária do produto deverá ser filme de polipropileno bi-orientado, incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 4 meses ou mais a partir da data de entrega.	Pacote	2.000	6,03	12.060,00
162 - 0024312 - Rapadura, 450G	Unidade	300	7,49	2.247,00
LOTE IV LEITES				253.820,00

65 - 0034719 - Creme de Leite, 200g. a) Descrição: produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Deve apresentar cor branca ou levemente amarelada, sabor característico, suave, não rançoso, nem ácido, sem sabores ou odores estranhos. Serão aceitos os produtos especificados como creme de leite leve/light e/ou que tenham sido homogeneizados. Deve atender aos critérios estabelecidos na PORTARIA Nº 146 DE 07 DE MARÇO DE 1996. Não serão aceitos creme culinário ou outros tipos de cremes a base de creme de leite. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c) Embalagem: primária deverá ser recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 200 (duzentos) gramas, a embalagem secundária deverá ser de material reforçado, resistente ao impacto e às condições de transporte. Validade: A validade deve ser de no mínimo 4 meses a partir da entrega.		Unidade	2.500	7,03	17.575,00
92 - 0024266 - Leite Condensado, 395G.		Unidade	1.000	7,72	7.720,00
93 - 0034735 - Leite de coco. Características: produto obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do coco (<i>Cocos nucifera L.</i>) maduro e são, através de processo tecnológico adequado. Deve atender aos critérios da Resolução ANVISA RDC nº 83, de 15 de setembro de 2000, apresentar cor branco ou amarelada, com sabor e odor característicos, sem ser rançoso. Isento de substâncias estranha, fungos, parasitas e larvas. Embalagem: primária deve ser garrafas de vidro fechada herméticamente, com capacidade para 500 ml. a embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, com abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa. O rótulo deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional, e deve estar de acordo com as demais determinações das Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.		Unidade	600	6,69	4.014,00
94 - 0034736 - Leite em pó DESNATADO, instantâneo, 200g. a) Descrição: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e com percentual de gordura menor ou igual a 1,5%, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem, deverá satisfazer aos padrões de leite desnatado. Deve apresentar-se em pó uniforme, sem grumos, na cor branco amarelado, com odor e sabor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Serão aceitos como aditivos unicamente a lecitina, como emulsionante, em uma proporção máxima de 5g/kg. Deverá estar de acordo com as especificações gerais		Pacote	1.000	20,94	20.940,00

do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria MAPA nº. 369 de 97, e IN MAPA nº 53 de 2018. b) Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. c) Embalagem: primária deve ser de filme composto de polietileno, poliéster e alumínio, ou similar, hermeticamente fechado, que garanta a adequada preservação do alimento. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.				
95 - 0034737 - Leite em pó integral, instantâneo, 200g. a)Descrição: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem, deverá satisfazer aos padrões de leite integral. Deve apresentar-se em pó uniforme, sem grumos, na cor branco amarelado, com odor e sabor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Serão aceitos como aditivos unicamente a lecitina, como emulsionante, em uma proporção máxima de 5g/kg. Deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria MAPA nº.369 de 97, e IN MAPA nº53 de 2018. b)Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. c)Embalagem: primária deve ser de filme composto de polietileno, poliéster e alumínio, ou similar, hermeticamente fechado, que garanta a adequada preservação do alimento. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d)Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	Pacote	6.500	20,11	130.715,00
96 - 0034738 - Leite em pó ZERO LACTOSE, instantâneo, 300g. a) Descrição: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral com ADIÇÃO DA ENZIMA LACTASE, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem, deverá satisfazer aos padrões de leite integral SEM LACTOSE. Deve apresentar-se em pó uniforme, sem grumos, na cor branco amarelado, com odor e sabor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Serão aceitos como aditivos unicamente a lecitina, como emulsionante, em uma proporção máxima de 5g/kg. Deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria MAPA nº.369 de 97, e IN MAPA nº53 de 2018. b) Rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 469 de 2020 e na lista de ingredientes deve constar a enzima lactase. c) Embalagem: primária deve ser de filme composto de polietileno, poliéster e alumínio, ou similar, hermeticamente fechado, que garanta a adequada preservação do alimento. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que	Unidade	200	41,21	8.242,00

suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.				
97 - 0034739 - Leite integral UHT, litro. a) Descrição: Leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura 130° C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32° C e envasado sob condições asséptica em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Deverá estar de acordo com as especificações do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria MAPA Nº 370, de 1997 e apresentar cor branca característica, aspecto líquido, sabor e aroma característicos, livre de odores ou sabores estranhos. b) Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. c) Embalagem: primária do produto deverá ser recipiente Tetra Bric®, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 1 (um) litro. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 4 meses ou mais a partir da data de entrega.	Litro	7.500	7,61	57.075,00
98 - 0024272 - Leite UHT desnatado 1L	Litro	500	9,81	4.905,00
99 - 0024271 - Leite UHT Semidesnatado sem lactose	Litro	200	13,17	2.634,00
LOTE IX ROSQUINHAS E BISCOITOS				294.700,00
30 - 0034692 - Biscoito Doce, tipo Maisena ou Maria, 350g. a)Descrição: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes. SEM GORDURAS TRANS E SEM GORDURA HIDROGENADA. b)Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. c)Embalagem: A embalagem primária do produto deve ser composta de filme transparente de polipropileno (BOPP COEX) envolto em embalagem secundária de filme laminado, comportando 3 pacotes. A embalagem terciária deve ser de modo a suportar o processo de transporte sem causar danos à embalagem secundária e primária, além de evitar a quebra dos biscoitos. Serão devolvidos biscoitos que chegarem danificados pelo processo de transporte (caixas amassadas). d)Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	Pacote	10.000	7,22	72.200,00
34 - 0034696 - Biscoito Salgado, tipo Cream Cracker, 350g. a)Descrição: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes. SEM GORDURAS TRANS E SEM GORDURA HIDROGENADA. b)Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. c)Embalagem: primária do produto deve ser composta de filme transparente de polipropileno (BOPP COEX) envolto em embalagem secundária de filme laminado, comportando 3 pacotes. A embalagem terciária deve ser de modo a suportar o processo de transporte sem causar danos à embalagem secundária e primária, além de evitar a quebra dos biscoitos. Serão devolvidos biscoitos que	Pacote	10.000	12,96	129.600,00

chegarem danificados pelo processo de transporte (caixas amassadas e biscoitos partidos). d)Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.				
169 - 0034786 - Rosquinha sabor chocolate, 300g. a)Descrição: bolacha tipo rosquinha, no sabor chocolate, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, cacau em pó e fermentos, podendo conter outros ingredientes desde que informados no rótulo e condimentos com o objeto. SEM GORDURA HIDROGENADA, SEM GORDURA TRANS. b) Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. c) Embalagem: primária do produto deverá ser filme de polipropileno bi-orientado, incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 4 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Observações adicionais: não serão recebidos pacotes com rosquinhas partidas	Pacote	4.000	7,85	31.400,00
170 - 0034787 - Rosquinha sabor coco, 300g. a)Descrição: bolacha tipo rosquinha, no sabor coco, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, coco ralado e fermentos, podendo conter outros ingredientes desde que informados no rótulo e condimentos com o objeto. SEM GORDURA HIDROGENADA, SEM GORDURA TRANS. b) Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. c) Embalagem: primária do produto deverá ser filme de polipropileno bi-orientado, incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 4 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Observações adicionais: não serão recebidos pacotes com rosquinhas partidas	Pacote	3.000	9,23	27.690,00
171 - 0034788 - Rosquinha sabor leite, 300g. a)Descrição: bolacha tipo rosquinha, no sabor coco, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, leite em pó e fermentos, podendo conter outros ingredientes desde que informados no rótulo e condimentos com o objeto. SEM GORDURA HIDROGENADA, SEM GORDURA TRANS. b) Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. c) Embalagem: primária do produto deverá ser filme de polipropileno bi-orientado, incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 4 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Observações adicionais: não serão recebidos pacotes com rosquinhas partidas.	Pacote	3.500	9,66	33.810,00
LOTE V PANIFICAÇÃO E BOLOS				327.678,50
36 - 0034698 - Bolacha tradicional regalia. a) Descrição:	KG	1.200	8,32	9.984,00

<p>produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio), e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Isento de odores e sabores estranhos, parasitas, insetos, fungos ou fragmentos estranhos. devem ter 50g por unidade, com formatos e tamanho uniformes; b) Embalagem: primária sacos plásticos transparentes, atóxicos, próprios para alimentos, contendo 500g em cada pacote. A embalagem secundária deve garantir o transporte do alimento sem causar danos (perfurações da embalagem primária, quebra das bolachas, etc); c) Rotulagem: deve ter rótulo contendo a denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante, data de produção e data de validade, instruções sobre armazenamento; d) Transporte: deve ser transportado em veículos adequado para transporte de gêneros alimentícios que garanta a integridade do produto, garanta a validade prevista e não cause nenhum tipo de contaminação ao produto; e) Validade: 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.</p>				
<p>37 - 0034699 - Bolo de cenoura. a)Descrição: Massa preparada com cenoura, farinha de trigo, fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo e açúcar. SEM COBERTURA. SEM GORDURA HIDROGENADA/ GORDURA TRANS. Deve estar livre de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores; b) Embalagem: primária: acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 500g a 1 Kg por unidade. A embalagem secundária deve garantir o transporte do alimento sem causar danos (perfurações da embalagem primária, amassamento dos bolos, etc); c) Rotulagem: deve ter rótulo contendo a denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante, data de produção e data de validade, instruções sobre armazenamento; d) Transporte: deve ser transportado em veículos adequado para transporte de gêneros alimentícios que garanta a integridade do produto, garanta a validade prevista e não cause nenhum tipo de contaminação ao produto; e) Validade: 5 (cinco) dias a partir da data de entrega. f) Observações adicionais: serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achataados e de características organolépticas anormais.</p>	Unidade	1.500	10,13	15.195,00
<p>38 - 0034700 - Bolo de chocolate. b)Descrição: Massa preparada com chocolate em pó (não pode ser achocolatado), farinha de trigo, fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo e açúcar. SEM COBERTURA. SEM GORDURA HIDROGENADA/ GORDURA TRANS. Deve estar livre de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores; b) Embalagem: primária: acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 500g a</p>	Unidade	1.700	24,52	41.684,00

1 Kg por unidade. A embalagem secundária deve garantir o transporte do alimento sem causar danos (perfurações da embalagem primária, amassamento dos bolos, etc). c) Rotulagem: deve ter rótulo contendo a denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante, data de produção e data de validade, instruções sobre armazenamento. d) Transporte: deve ser transportado em veículos adequado para transporte de gêneros alimentícios que garanta a integridade do produto, garanta a validade prevista e não cause nenhum tipo de contaminação ao produto. e) Validade: 5 (cinco) dias a partir da data de entrega. f) Observações adicionais: serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e de características organolépticas anormais.				
39 - 0034701 - Bolo de Milho. a) Descrição: Massa preparada com milho, ovos leite, fubá, fermento, manteiga e açúcar. SEM COBERTURA. SEM GORDURA HIDROGENADA/ GORDURA TRANS. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores; b) Embalagem: primária: acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 500g a 1 Kg por unidade. A embalagem secundária deve garantir o transporte do alimento sem causar danos (perfurações da embalagem primária, amassamento dos bolos, etc); c) Rotulagem: deve ter rótulo contendo a denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante, data de produção e data de validade, instruções sobre armazenamento; d) Transporte: deve ser transportado em veículos adequado para transporte de gêneros alimentícios que garanta a integridade do produto, garanta a validade prevista e não cause nenhum tipo de contaminação ao produto; e) Validade: 5 (cinco) dias a partir da data de entrega; d) Observações adicionais: serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e de características organolépticas anormais.	Unidade	1.500	23,42	35.130,00
40 - 0034702 - Bolo de Ovos. a) Descrição: Massa preparada com farinha de trigo, fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo e açúcar. SEM COBERTURA. SEM GORDURA HIDROGENADA/ GORDURA TRANS. Deve estar livre de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores; b) Embalagem: primária: acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 500g a 1 Kg por unidade. A embalagem secundária deve garantir o transporte do alimento sem causar danos (perfurações da embalagem primária, amassamento dos bolos, etc); c) Rotulagem: deve ter rótulo contendo a denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante, data de produção e data de validade, instruções sobre armazenamento; d) Transporte: deve ser transportado em veículos adequado para transporte de gêneros alimentícios que garanta a integridade do produto, garanta a validade prevista e não cause nenhum tipo de contaminação ao produto; e) Validade:	Unidade	1.700	21,17	35.989,00

5 (cinco) dias a partir da data de entrega; f) Observações adicionais: serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e de características organolépticas anormais.				
129 - 0034759 - Mini Pão Francês, 25g a unidade. a)Descrição: produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Isento de odores e sabores estranhos, parasitas, insetos, fungos ou fragmentos estranhos. devem ter 25g por unidade, com formatos e tamanho uniformes; b) Embalagem: primária sacos plásticos transparentes, atóxicos, próprios para alimentos, contendo 10 unidades em cada pacote. A embalagem secundária deve garantir o transporte do alimento sem causar danos (perfurações da embalagem primária, amassamento dos pães, etc); c) Rotulagem: deve ter rótulo contendo a denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante, data de produção e data de validade, instruções sobre armazenamento; d) Transporte: deve ser transportado em veículos adequado para transporte de gêneros alimentícios que garanta a integridade do produto, garanta a validade prevista e não cause nenhum tipo de contaminação ao produto; e) Validade: 3 (três) dias a partir da data de entrega.	KG	2.000	16,17	32.340,00
139 - 0034763 - Pão de forma integral, fatiado. a)Descrição: O pão de forma é o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25 g. Deverá conter no mínimo farinha de trigo integral (no mínimo 30% conforme Resolução ANVISA 712/2022), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. SEM GORDURAS TRANS, SEM GORDURA HIDROGENADA, SEM LEITE; b)Embalagem: acondicionado em saco de polietileno ou polipropileno, atóxico, resistente, fechado, com capacidade para 500 (quinhetos) gramas. A embalagem secundária deve garantir o transporte do alimento sem causar danos (perfurações da embalagem primária, amassamento dos pães, etc); c) Rotulagem: deve ter rótulo contendo a denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante, data de produção e data de validade, instruções sobre armazenamento; d) Transporte: deve ser transportado em veículos adequado para transporte de gêneros alimentícios que garanta a integridade do produto, garanta a validade prevista e não cause nenhum tipo de contaminação ao produto; e) Validade de 15 dias a contar da data de entrega e com fabricação do dia anterior a data de entrega.	Pacote	150	12,37	1.855,50

141 - 0034765 - Pão de forma, fatiado. a)Descrição: O pão de forma é o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25g. Deverá conter farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. SEM GORDURA TRANS, SEM GORDURA HIDROGENADA, SEM LEITE. b) Embalagem: acondicionado em fatias de 25 g em saco de polietileno ou polipropileno, atóxico, resistente, fechado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas. A embalagem secundária deve garantir o transporte do alimento sem causar danos (perfurações da embalagem primária, amassamento dos pães, etc). c)Rotulagem: deve ter rótulo contendo a denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante, data de produção e data de validade, instruções sobre armazenamento. d) Transporte: deve ser transportado em veículos adequado para transporte de gêneros alimentícios que garanta a integridade do produto, garanta a validade prevista e não cause nenhum tipo de contaminação ao produto. e) Validade de 15 dias a contar da data de entrega e com fabricação do dia anterior a data de entrega		Pacote	1.800	16,28	29.304,00
142 - 0034766 - Pão de queijo mineiro, 30g a unidade. a) Descrição: alimento a base de polvilho, queijo, leite, ovos e sal. Devem se apresentar na cor creme, levemente amarelados; b) Embalagem: primária sacos plásticos transparentes, atóxicos, próprios para alimentos, contendo 20 unidades em cada pacote. A embalagem secundária deve garantir o transporte do alimento sem causar danos (perfurações da embalagem primária, amassamento dos pães, etc); c) Rotulagem: deve ter rótulo contendo a denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante, data de produção e data de validade, instruções sobre armazenamento; d) Transporte: deve ser transportado em veículos adequado para transporte de gêneros alimentícios que garanta a integridade do produto, garanta a validade prevista e não cause nenhum tipo de contaminação ao produto; e) Validade: 3 dias a partir da data de entrega.		KG	500	16,30	8.150,00
143 - 0034767 - Pão de queijo tradicional, 25g a unidade. a) Descrição: alimento a base de farinha de trigo, manteiga, açúcar, leite, queijo parmesão ralado e fermento biológico. Devem se apresentar ser sem casca, macios ao toque, com coloração externa creme com queijo polvilhado na superfície, internamente miolo branco, leve, não aderente aos dedos ao ser comprimido, não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados, ausência de partes mofadas e/ ou com bolor, com sabor característico de pão de hot dog; b) Embalagem: primária sacos plásticos transparentes, atóxicos, próprios para alimentos, contendo 20 unidades em cada pacote. A embalagem secundária deve garantir o transporte do alimento sem causar danos (perfurações da embalagem primária, amassamento dos		KG	1.000	17,81	17.810,00

pães, etc); c) Rotulagem: deve ter rótulo contendo a denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante, data de produção e data de validade, instruções sobre armazenamento; d) Transporte: deve ser transportado em veículos adequado para transporte de gêneros alimentícios que garanta a integridade do produto, garanta a validade prevista e não cause nenhum tipo de contaminação ao produto; e) Validade: 3 (três) dias a partir da data de entrega.				
144 - 0034768 - Pão Francês INTEGRAL, 50g a unidade. a) Descrição: produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo INTEGRAL, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Isento de odores e sabores estranhos, parasitas, insetos, fungos ou fragmentos estranhos. devem ter 50g por unidade, com formatos e tamanho uniformes; b) Embalagem: primária sacos plásticos transparentes, atóxicos, próprios para alimentos, contendo 10 unidades em cada pacote. A embalagem secundária deve garantir o transporte do alimento sem causar danos (perfurações da embalagem primária, amassamento dos pães, etc); c) Rotulagem: deve ter rótulo contendo a denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante, data de produção e data de validade, instruções sobre armazenamento; d) Transporte: deve ser transportado em veículos adequado para transporte de gêneros alimentícios que garanta a integridade do produto, garanta a validade prevista e não cause nenhum tipo de contaminação ao produto; e) Validade: 3 (três) dias a partir da data de entrega.	KG	100	18,07	1.807,00
145 - 0034769 - Pão Francês, 50g a unidade. a) Descrição: produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Isento de odores e sabores estranhos, parasitas, insetos, fungos ou fragmentos estranhos. devem ter 50g por unidade, com formatos e tamanho uniformes; b) Embalagem: primária sacos plásticos transparentes, atóxicos, próprios para alimentos, contendo 10 unidades em cada pacote. A embalagem secundária deve garantir o transporte do alimento sem causar danos (perfurações da embalagem primária, amassamento dos pães, etc); c) Rotulagem: deve ter rótulo contendo a denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante, data de produção e data de validade, instruções sobre armazenamento; d) Transporte: deve ser transportado	KG	1.000	14,13	14.130,00

em veículos adequado para transporte de gêneros alimentícios que garanta a integridade do produto, garanta a validade prevista e não cause nenhum tipo de contaminação ao produto; e) Validade: 3 (três) dias a partir da data de entrega.				
146 - 0034770 - Pão tipo hot dog, 50g a unidade. a)Descrição: alimento a base de farinha de trigo, gordura vegetal e fermento biológico. SEM GORDURA TRANS, SEM GORDURA HIDROGENADA. Devem se apresentar macios ao toque, com cor externa castanho-dourada e internamente miolo branco, leve, não aderente aos dedos ao ser comprimido, não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados, ausência de partes mofadas e/ ou com bolor, com sabor característico de pão de hot dog; b) Embalagem: primária sacos plásticos transparentes, atóxicos, próprios para alimentos, contendo 10 unidades em cada pacote. A embalagem secundária deve garantir o transporte do alimento sem causar danos (perfurações da embalagem primária, amassamento dos pães, etc); c) Rotulagem: deve ter rótulo contendo a denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante, data de produção e data de validade, instruções sobre armazenamento; d) Transporte: deve ser transportado em veículos adequado para transporte de gêneros alimentícios que garanta a integridade do produto, garanta a validade prevista e não cause nenhum tipo de contaminação ao produto; e) Validade: 3 (três) dias a partir da data de entrega.	KG	4.000	18,84	75.360,00
184 - 0034797 - Torrada, 500g a)Descrição: produto obtido a partir do pão francês fatiado, adicionado de fina camada de margarina e assado até atingir crocância e aparência levemente dourada. b) Embalagem: primária sacos plásticos transparentes, atóxicos, próprios para alimentos, contendo 500g em cada pacote. A embalagem secundária deve garantir o transporte do alimento sem causar danos (quebra das torradas, contaminação,etc). c) Rotulagem: deve ter rótulo contendo a denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante, data de produção e data de validade, instruções sobre armazenamento. d) Transporte: deve ser transportado em veículos adequado para transporte de gêneros alimentícios que garanta a integridade do produto, garanta a validade prevista e não cause nenhum tipo de contaminação ao produto. e) Validade: 15 dias a partir da data de entrega.	KG	1.000	8,94	8.940,00
LOTE VI NECESSIDADES ESPECIAIS				71.134,50
9 - 0034679 - Adoçante de mesa, líquido, 65 ml a)Descrição: produto formulado para dietas com restrição de sacarose, frutose e glicose (dextrose) contendo apenas ingredientes adoçantes naturais: xilitol, eritritol, sucralose e esteviol. Deve apresentar-se em forma líquida e atender PORTARIA MS Nº 38/1.998 e RDC ANVISA 21/2005. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c) Embalagem: primária deverá	Unidade	300	15,95	4.785,00

ser frasco plástico atóxico, resistente, com tampa acondicionado em caixa de papel cartão, fechada e lacrada. A embalagem terciária deve garantir a integridade das embalagem primária durante o processo de transporte sem causar danos à embalagem primária. d) Validade: 8 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas pré-aprovadas: Finn, Línea, Zero Cal, União, Splenda				
18 - 0034684 - Aveia em flocos finos SEM GLÚTEN, 200g a) Descrição:Características: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação sem contato com maquinário que processe grãos com glúten. Isento de sujidades, parasitas, larvas, insetos, bolor e material estranho. Serão rejeitados os flocos de aveia que apresente odor oxidado e/ou de mofo. atender aos padrões de qualidade da RDC ANVISA nº 12/1978. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes e apresentar no rótulo, obrigatoriamente, a informação SEM GLÚTEN ou similar, indicando a ausência total deste. c) Embalagem: primária do produto deverá ser de papéis laminados, resistentes, termossoldado que garanta a adequada preservação do alimento, acondicionado em caixa de papel cartão, fechada e lacrada. A embalagem secundária deve ser de modo a suportar o processo de transporte sem causar danos à embalagem primária. d) Quanto à validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas pré-aprovadas: Jasmine, Mundo Verde Seleção, Vitalin	Unidade	300	16,47	4.941,00
27 - 0034690 - Bebida Vegana a base de vegetais, sabor chocolate, 200 mL a)Descrição: bebida pronta obtida a partir de proteína vegetal ou de oleaginosas ou de cereais, devendo ser totalmente isenta de proteína animal, inclusive traços. Deve ser totalmente isenta de corantes e aromatizantes artificiais. b)Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c)Embalagem: primária do produto deverá ser recipiente Tetra Bric®, inviolável, hermeticamente fechada. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d)Validade: 3 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas pré-aprovadas: A Tal da Castanha, Deleitinho (Naveia)	Unidade	600	19,90	11.940,00
29 - 0030794 - Biscoito de Polvilho, salgado pacote de 80g. Características: massa utilizando polvilho azedo, ovos, óleo, água e sal. Deve ser totalmente ISENTO de glúten, leite e derivados, inclusive traços. A aparência deve ser de cor clara e crocante. A rotulagem deve obedecer às RDC ANVISA nº40 de 2002, RDC ANVISA nº 26 de 2015, RDC ANVISA nº 469 de 2020. A embalagem primária do produto deve ser composta de filme transparente de polipropileno (BOPP COEX), hermeticamente vedada. A embalagem secundária deve ser de modo a suportar o processo de transporte sem causar danos à embalagem primária, além de evitar a quebra dos biscoitos. Serão devolvidos biscoitos que chegarem	Pacote	800	7,85	6.280,00

danificados pelo processo de transporte. Quanto à validade: 2 meses ou mais a partir da data de entrega. Amostra Necessária				
31 - 0034693 - Biscoito Doce, tipo Maisena ou Maria, VEGANO, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, 112g a)Descrição: elaborados a partir de amido de milho e farinhas isentas de glúten e sem adição de leite, derivados e quaisquer aditivos lácteos. Deve ser totalmente ISENTO de glúten, leite e derivados, inclusive traços. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c) Embalagem: primária do produto deve ser composta de filme transparente de polipropileno (BOPP COEX) envolto em embalagem secundária de filme laminado, comportando 3 pacotes. A embalagem terciária deve ser de modo a suportar o processo de transporte sem causar danos à embalagem secundária e primária, além de evitar a quebra dos biscoitos. Serão devolvidos biscoitos que chegarem danificados pelo processo de transporte (caixas amassadas). d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas pré-aprovadas: NaturalLife	Unidade	300	7,29	2.187,00
32 - 0034694 - Biscoito Doce, tipo Maisena, INTEGRAL, 350g a)Descrição: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo INTEGRAL e farinha de trigo comum, gordura vegetal, açúcar, sal e outros ingredientes. A farinha de trigo integral deve, obrigatoriamente, ser o primeiro ingrediente na lista de ingredientes. b)Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c)Embalagem: primária do produto deve ser composta de filme transparente de polipropileno (BOPP COEX) envolto em embalagem secundária de filme laminado, comportando 3 pacotes. A embalagem terciária deve ser de modo a suportar o processo de transporte sem causar danos à embalagem secundária e primária, além de evitar a quebra dos biscoitos. Serão devolvidos biscoitos que chegarem danificados pelo processo de transporte (caixas amassadas e biscoitos partidos). d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	Unidade	300	10,59	3.177,00
33 - 0034695 - Biscoito Salgado, tipo Cream Cracker INTEGRAL, 367,5g a)Descrição: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo integral e farinha de trigo comum, gordura vegetal, açúcar, sal e outros ingredientes. A farinha de trigo integral deve, obrigatoriamente, ser o primeiro ingrediente na lista de ingredientes. b)Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c)Embalagem: primária do produto deve ser composta de filme transparente de polipropileno (BOPP COEX) envolto em embalagem secundária de filme laminado, comportando 3 pacotes. A embalagem terciária deve ser de modo a suportar o processo de transporte sem causar danos à embalagem secundária e	Unidade	400	11,83	4.732,00

primária, além de evitar a quebra dos biscoitos. Serão devolvidos biscoitos que chegarem danificados pelo processo de transporte (caixas amassadas e biscoitos partidos). d)Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega. e)Marcas pré-aprovadas: Vitarella, Fortaleza.				
35 - 0034697 - Biscoito Salgado, tipo Cream Cracker. VEGANO, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, 104g a)Descrição: elaborados a partir de amido de milho e farinhas isentas de glúten e sem adição de leite, derivados e quaisquer aditivos lácteos. Deve ser totalmente ISENTO de glúten, leite e derivados, inclusive traços. b)Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c)Embalagem: primária do produto deve ser composta de filme transparente de polipropileno (BOPP COEX) envolto em embalagem secundária de filme laminado, comportando 3 pacotes. A embalagem terciária deve ser de material que suporte o processo de transporte sem causar danos à embalagem secundária e primária, além de evitar a quebra dos biscoitos. Serão devolvidos biscoitos que chegarem danificados pelo processo de transporte (caixas amassadas e biscoitos partidos). d)Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega. e)Marcas Pré-Aprovadas: Belfar (Olvebra), Mundo Verde Seleção	Unidade	300	12,73	3.819,00
82 - 0034730 - Fórmula pediátrica para Nutrição Enteral ou Oral, líquida, 200mL. a)Descrição: fórmula pronta com indicação para crianças até 10 anos, hipercalórica, hiperproteica e rica em fibras. b)Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c)Embalagem: primária feita de garrafa de plástico atóxico, com lacre em alumínio. A embalagem secundária deve ser de material que suporte o processo de transporte sem causar danos à embalagem primária, d)validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega. Marca pré-aprovada: Nutridrink	Unidade	200	83,85	16.770,00
106 - 0034743 - Macarrão SEM GLÚTEN, tipo Espaguete, 500g. a)Descrição: Massa alimentícia produzida a partir de farinhas ISENTAS de glúten (farinha de arroz, e/ou farinha de milho, farinha de mandioca), adicionada apenas de corantes naturais. Isenta de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, parasitas, odores estranhos, fungos, com cor característico e livre de umidade. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. e deve ser isenta de glúten, soja e lactose, inclusive traços e corantes artificiais. c) Embalagem: primária deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado. A embalagem secundária deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validação: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	Unidade	250	5,34	1.335,00
107 - 0034744 - Macarrão SEM GLÚTEN, tipo Parafuso, 500g. a)Descrição: Massa alimentícia produzida a partir de farinhas ISENTAS de glúten (farinha de arroz, e/ou farinha de	Unidade	150	10,91	1.636,50

<p>milho, farinha de mandioca), adicionada apenas de corantes naturais. Isenta de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, parasitas, odores estranhos, fungos, com cor característico e livre de umidade. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. e deve ser isenta de glúten, soja e lactose, inclusive traços e corantes artificiais. c) Embalagem: primária deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado. A embalagem secundária deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.</p>				
<p>109 - 0034746 - Macarrão, INTEGRAL, tipo Espaguete, 500g. a)Descrição: produto obtido a partir de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum ou a partir da mistura de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum e ou farelo de trigo e ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum. deve estar de acordo com a RDC ANVISA nº 263 de 2005.; isenta de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, parasitas, odores estranhos, fungos, com cor característico e livre de umidade. b)Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c)Embalagem: primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.</p>	Unidade	300	8,03	2.409,00
<p>110 - 0034747 - Macarrão, INTEGRAL, tipo Parafuso, 500g. a)Descrição: produto obtido a partir de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum ou a partir da mistura de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum e ou farelo de trigo e ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum. deve estar de acordo com a RDC ANVISA nº 263 de 2005.; isenta de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, parasitas, odores estranhos, fungos, com cor característico e livre de umidade. b)Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c)Embalagem: primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.</p>	Unidade	150	10,70	1.605,00
<p>140 - 0034764 - Pão de forma tradicional, SEM GLÚTEN, 350g a)Descrição: pão fabricado a partir de farinhas isentas de glúten em sua composição, acréscidos de gordura, sal, açúcar e outros ingredientes. SEM GORDURA TRANS, SEM GORDURA HIDROGENADA, SEM LEITE. b)Rotulagem: A</p>	Pacote	200	11,50	2.300,00

rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c)Embalagem: primária deve ser de filme composto de polietileno, poliéster e alumínio, ou similar, hermeticamente fechado, que garanta a adequada preservação do alimento. A embalagem secundária deve garantir o transporte do alimento sem causar danos (perfurações da embalagem primária, amassamento dos pães, etc). a), lista de ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante, data de produção e data de validade, instruções sobre armazenamento. d) Transporte: deve ser transportado em veículos adequado para transporte de gêneros alimentícios que garanta a integridade do produto, garanta a validade prevista e não cause nenhum tipo de contaminação ao produto. e) Validade de 15 dias a contar da data de entrega e com fabricação do dia anterior a data de entrega				
172 - 0034789 - Rosquinha, SEM GLÚTEN, 60g. a)Descrição: bolacha tipo rosquinha com massa preparada a base de fécula de batata e mandioca, farinha de arroz e outros ingredientes isentos de glúten, podendo ser nos sabores chocolate e leite. b)Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. e deve ser isenta de glúten c)Embalagem: primária do produto deverá ser filme de polipropileno bi-orientado, incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado. A embalagem secundária deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 10 dias ou mais a contar da data de entrega.	Unidade	200	8,85	1.770,00
173 - 0034790 - Rosquinha, SEM LEITE, 280G a)Descrição: bolacha tipo rosquinha, base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, e fermentos, SEM LEITE (INCLUSIVE TRAÇÔS), SEM GORDURA HIDROGENADA, SEM GORDURA TRANS. Sabores: coco, chocolate e leite. b) Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. c) Embalagem: primária do produto deverá ser filme de polipropileno bi-orientado, incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 4 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Observações adicionais: não serão recebidos pacotes com rosquinhas partidas.	Unidade	100	14,48	1.448,00
LOTE VII PROTEINAS				920.236,00
48 - 0030800 - Carne bovina em cubos médios para guisado. Características: Características: carne bovina, sem osso, proveniente de cortes com no máximo 10% de gordura, já limpas e cortadas em cubos médios. Deve ser livre de ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, com cor, cheiro e sabor característicos, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou	KG	1.800	36,07	64.926,00

<p>encobrir qualquer alteração.ser entregue congelada (temperatura -18°C). Quando congelada: deve apresentar-se livre de cristais de gelo (característica de descongelamento) e, após descongelada, deve ter aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Deve atender aos padrões higiênicos sanitários das legislações vigentes e ao RIISPOA 2020 (Decreto Federal nº.9013 de 2017). A embalagem primária deverá ser a vácuo, tipo "Cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo o peso máximo de 1 (um) kg do produto (Art. 12 da Portaria SDA nº.664 de 2022). O rótulo deve estar de acordo com as legislações vigentes, ter denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionador), identificação do lote, data de validade, informação nutricional. É obrigatório o carimbo do selo do serviço de inspeção de produtos de origem animal Sisbi-POA, SIF, SIE ou SIM . A embalagem primária deve vir protegida por embalagem secundária que proteja o produto contra danos ocasionados durante transporte e manuseio. A data de embalo deve ser de no máximo 30 dias anterior à data de entrega. O transporte deverá ser realizado em veículo que consiga manter a temperatura adequada do alimento, de forma que na entrega não seja maior que -12°C (12 graus negativos). Não serão recebidas: carnes que chegarem fora de temperatura, apresentando sinais de descongelamento ou com acúmulo de cristais de gelo, embalagens danificadas ou com sinais que apresentem risco de contaminação do produto. Quanto à validade: 8 meses ou mais a partir da data de entrega. Amostra Necessária</p>				
<p>49 - 0034707 - CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: PATINHO, 1 KG a)Descrição: carne proveniente de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal, livre de sujidades, parasitas e excesso de gordura in natura, e também após o preparo. Antes do processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagens e aponevroses). Devem ser moídas em equipamento apropriado. A gordura deve ser apenas aquela inerente ao corte (patinho). Deve atender aos padrões de qualidade descritos na Portaria SDA nº. 664 de 2022 e ao RIISPOA 2020 (Decreto Federal nº.9013 de 2017). b)Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e estar de acordo com a Portaria SDA nº.664 de 2022, além de ter denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionador), identificação do lote, data de validade, informação nutricional. Obrigatório o carimbo do selo do serviço de inspeção de produtos de origem animal Sisbi-POA, SIF, SIE ou SIM . c)Embalagem: primária deverá ser a vácuo, tipo "Cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo o peso máximo de 1 (um) kg do produto (Art. 12 da Portaria</p>	KG	5.000	29,16	145.800,00

SDA nº.664 de 2022). A embalagem primária deve vir protegida por embalagem secundária que proteja o produto contra danos ocasionados durante transporte e manuseio. d)Transporte: deve ser mantida a temperatura máxima de -12°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. e)Validade: 10 meses ou mais da data de entrega. f)Observações adicionais: serão devolvidos produtos com quantidade de gordura acima do solicitado; carnes cujo rótulo não tenham a identificação do corte; carnes que chegarem fora de temperatura, apresentando sinais de descongelamento ou com acúmulo de cristais de gelo; embalagens danificadas ou com outros sinais que representem risco de contaminação do produto.				
50 - 0034708 - CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: ACÉM EM CUBOS, LIMPA (2 CMX 2CM X 2CM), 1 Kg. a)Descrição: carne proveniente de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal, livre de sujidades, parasitas e excesso de gordura in natura, e também após o preparo. Antes do processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagens e aponevroses) e cortada em cubos grandes (2cm) e submetida à processo de congelamento, atendendo aos padrões higiênico sanitários das legislações vigentes; b)Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e estar de acordo com a Portaria SDA nº.664 de 2022, além de ter denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionador), identificação do lote, data de validade, informação nutricional. Obrigatório o carimbo do selo do serviço de inspeção de produtos de origem animal Sisbi-POA, SIF, SIE ou SIM . c) Embalagem: primária deverá ser a vácuo, tipo "Cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo o peso máximo de 1 (um) kg do produto; Embalagem secundária deve proteger o produto contra danos ocasionados durante transporte e manuseio. d)Transporte: deve ser mantida a temperatura máxima de -12°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. e)Validade: 9 meses a contar da data da entrega f) Observações adicionais: serão devolvidos produtos com quantidade de gordura acima do solicitado; carnes cujo rótulo não tenham a identificação do corte; carnes que chegarem fora de temperatura, apresentando sinais de descongelamento ou com acúmulo de cristais de gelo; embalagens danificadas ou com outros sinais que representem risco de contaminação do produto.	KG	6.000	39,70	238.200,00
51 - 0034709 - CARNE CONGELADA DE BOVINO, SEM OSSO: MÚSCULO, CARNE DE SOL, EM CUBOS, LIMPA (2	KG	5.000	48,59	242.950,00

CM X 2CM X 2CM), 1 Kg a) Descrição: Carne proveniente de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, deve estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal, livre de sujidades, parasitas e excesso de gordura in natura, e também após o preparo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagens e aponeuroses). Deve ser submetida ao processo de cura para carne de sol com a adição de 5 a 6% de sal, mantendo 70% de umidade. Sua consistência deve ser firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos. Deve apresentar no máximo 5% de sebo e gordura e no máximo 3% de aponeuroses. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e estar de acordo com a Portaria SDA nº.664 de 2022, além de ter denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionador), identificação do lote, data de validade, informação nutricional. Obrigatório o carimbo do selo do serviço de inspeção de produtos de origem animal Sisbi-POA, SIF, SIE ou SIM. c) Embalagem: primária em polietileno de baixa densidade, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, lacrada por termossoldagem com capacidade máxima para 1 kg do alimento. Secundária deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Transporte: deve ser mantida a temperatura máxima de -12°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. e) Validade: 9 (nove) meses à contar da data de fabricação, quando congelada ou 4 dias a partir da data de entrega quando resfriada f) Observações adicionais: serão devolvidos produtos com quantidade de gordura acima do solicitado; carnes cujo rótulo não tenham a identificação do corte; carnes que chegarem fora de temperatura, apresentando sinais de descongelamento ou com acúmulo de cristais de gelo; embalagens danificadas ou com outros sinais que representem risco de contaminação do produto.				
52 - 0009394 - Carne Costela Bovina, 1KG. Resfriada.	KG	1.800	36,50	65.700,00
53 - 0034710 - CARNE DE BOVINO SEM OSSO: CHARQUE, TRASEIRO OU DIANTEIRO, 1 KG a)Descrição: produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecção, mantendo no máximo 50% de umidade. Sua consistência deve ser firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos. Deve atender aos demais padrões de fabricação, identidade e qualidade determinadas pela Instrução Normativa n. 92 de 18/09/2020. b)Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e estar de acordo com a Portaria SDA nº 92 de 2020, além de ter denominação de venda do alimento, conteúdo líquido,	KG	3.200	37,55	120.160,00

identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionador), identificação do lote, data de validade, informação nutricional. Obrigatório o carimbo do selo do serviço de inspeção de produtos de origem animal Sisbi-POA, SIF, SIE ou SIM. c)Embalagem: primária deve ser à vácuo, em saco plástico flexível, atóxico, resistente, transparente em pacotes de 1 kg, A embalagem secundária deve garantir a integridade da embalagem primária durante o transporte e manuseio. d) Validade: 3 meses ou mais a partir da data de entrega. e)Observações adicionais: Serão aceitas embalagens de 500g, outras gramaturas (3 Kg, 5 Kg) serão devolvidas; Serão devolvidos Ponta de Agulha; embalagens que estiverem sem vácuo e/ou com excesso de líquido; peças que apresentem mais de 1/3 de gordura aparente; as carnes que estiverem especificadas como Jerked Beef e contiverem conservantes.				
80 - 0009398 - Filé de Peixe, 1KG. Apresentação em embalagem plástica transparente, conglado, pacote com aproximadamente 1 kg.	KG	1.000	42,50	42.500,00
LOTE VIII POLPA DE FRUTAS				208.020,00
151 - 0034774 - Polpa de Acerola, 100% fruta, KG a)Descrição: Produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da acerola (<i>Malpighia</i> , spp.) através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 6,50g/100g. A matéria-prima devem ser acerolas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto. Livre de terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Deve apresentar cor variando de amarelo ao vermelho, sabor ácido e aroma próprio da fruta e atender aos demais critérios especificados. Deve atender critérios especificados pela IN MAPA nº 49 de 2018 e à IN SDA nº.37/2018. SEM CONSERVANTES E AROMATIZANTES. b)Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. O rótulo deve conter obrigatoriamente: os dizeres “100% polpa” e a lista de ingredientes deve conter somente a fruta referente ao sabor da polpa, denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionado), identificação do lote, data de validade, informação nutricional e número do registro no Ministério da Agricultura. c)Embalagem: a primária deve ser plástico transparente, atóxico, com vácuo, tipo “Cryovac”, termoformada, resistente, com capacidade para 01 (um) quilo, a embalagem secundária deve ser fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, ou fechado com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, com capacidade para até 20 unidades, totalizando 20 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento. d)Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	KG	4.000	7,15	28.600,00
152 - 0034775 - Polpa de Cajá, 100% fruta, KG a) Descrição: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte	KG	4.000	7,83	31.320,00

<p>comestível do cajá (<i>Spodias lutea</i>, L.), através de processo tecnológico adequados, com teor mínimo de sólidos totais de 9,5g/100g. A matéria-prima devem ser cajás frescos, sãos e maduros com características físicas, químicas e organolépticas do fruto. Livre de terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Deve apresentar cor amarelo, sabor ácido e aroma próprio da fruta. Deve atender critérios especificados pela IN MAPA nº 49 de 2018 e à IN SDA nº.37/2018. SEM CONSERVANTES E AROMATIZANTES. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. O rótulo deve conter obrigatoriamente: os dizeres “100% polpa” e a lista de ingredientes deve conter somente a fruta referente ao sabor da polpa, denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionado), identificação do lote, data de validade, informação nutricional e número do registro no Ministério da Agricultura. c) Embalagem: a primária deve ser plástico transparente, atóxico, com vácuo, tipo “Cryovac”, termoformada, resistente, com capacidade para 01 (um) quilo, a embalagem secundária deve ser fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, ou fechado com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, com capacidade para até 20 unidades, totalizando 20 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento. d) Quanto à validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.</p>				
<p>153 - 0034776 - Polpa de caju. Características: o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do pendúnculo do caju (<i>Anacardium occidentale</i>, L.), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 10,5g/100g. A matéria-prima devem ser cajus frescos, sãos e maduros com características físicas, químicas e organolépticas do fruto. Livre de terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Deve apresentar cor variando do branco ao amarelado, sabor próprio, levemente ácido e adstringente e aroma próprio da fruta. Deve atender aos demais critérios especificados pela INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 7 DE JANEIRO DE 2000. Embalagem: a primária deve ser plástico transparente, atóxico, com vácuo, tipo “Cryovac”, termoformada, resistente, com capacidade para 01 (um) quilo, a embalagem secundária deve ser fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, ou fechado com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, com capacidade para até 20 unidades, totalizando 20 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento. O rótulo deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionado), identificação do lote, data de validade, informação nutricional e número do registro no Ministério da</p>	Pacote	2.500	7,36	18.400,00

Agricultura. A validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
154 - 0034777 - Polpa de goiaba, 100% fruta . a) Descrição: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da goiaba (<i>Psidium guajava</i> , L.), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 9g/100g. A matéria-prima devem ser goiabas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto. Livre de terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Deve apresentar cor variável do branco ao vermelho, sabor levemente ácido, próprio e aroma próprio da fruta. Deve atender critérios especificados pela IN MAPA nº 49 de 2018 e à IN SDA nº.37/2018. SEM CONSERVANTES E AROMATIZANTES. a)Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. O rótulo deve conter obrigatoriamente: os dizeres “100% polpa” e a lista de ingredientes deve conter somente a fruta referente ao sabor da polpa, denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionado), identificação do lote, data de validade, informação nutricional e número do registro no Ministério da Agricultura. b)Embalagem: a primária deve ser plástico transparente, atóxico, com vácuo, tipo “Cryovac”, termoformada, resistente, com capacidade para 01 (um) quilo, a embalagem secundária deve ser fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, ou fechado com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, com capacidade para até 20 unidades, totalizando 20 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento. d) Quanto à validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	KG	4.000	9,79	39.160,00
155 - 0034778 - Polpa de Maracujá, 100% fruta. a)Descrição: Características: produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do maracujá (<i>Passiflora</i> , spp.), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais de 11g/100g. A matéria-prima devem ser maracujás frescos, sãos e maduros com características físicas, químicas e organolépticas do fruto. Livre de terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Deve apresentar cor variando de amarelo ao alaranjado, sabor ácido e aroma próprio da fruta. Deve atender critérios especificados pela IN MAPA nº 49 de 2018 e à IN SDA nº.37/2018. SEM CONSERVANTES E AROMATIZANTES. b)Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. O rótulo deve conter obrigatoriamente: os dizeres “100% polpa” e a lista de ingredientes deve conter somente a fruta referente ao sabor da polpa, denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionado), identificação do lote, data de validade, informação nutricional e número do registro no Ministério da Agricultura.	KG	4.000	7,83	31.320,00

c)Embalagem: a primária deve ser plástico transparente, atóxico, com vácuo, tipo "Cryovac", termoformada, resistente, com capacidade para 01 (um) quilo, a embalagem secundária deve ser fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, ou fechado com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, com capacidade para até 20 unidades, totalizando 20 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento. d)Quanto à validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.				
156 - 0034779 - Polpa de tomate. Características: da polpa de frutos do tomateiro (<i>Lycopersicum esculentum L.</i>) podendo ser adicionado de sal e/ou açúcar, isento de amido de qualquer espécie, corantes e conservantes. Ausência de sujidades, de sinais de deterioração, mofo, alterações na cor e odor, livre de parasitas, sujidades e larvas. Embalagem: bag com fechamento inviolável, com revestimento interno apropriado, com capacidade para 340g. O rótulo deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional, e deve estar de acordo com as demais determinações das Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	2.000	6,13	12.260,00
157 - 0034780 - Polpa de Uva, 100% fruta. a)Descrição: Produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da uva (<i>Vitis spp.</i>), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais. Deve apresentar cor vinho variando para rosado, sabor e aroma próprios. Deve atender critérios especificados pela IN MAPA nº 49 de 2018 e à IN SDA nº.37/2018. SEM CONSERVANTES E AROMATIZANTES. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022. O rótulo deve conter obrigatoriamente: os dizeres "100% polpa" e a lista de ingredientes deve conter somente a fruta referente ao sabor da polpa, denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionado), identificação do lote, data de validade, informação nutricional e número do registro no Ministério da Agricultura. c) Embalagem: a primária deve ser plástico transparente, atóxico, com vácuo, tipo "Cryovac", termoformada, resistente, com capacidade para 01 (um) quilo, a embalagem secundária deve ser fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, ou fechado com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, com capacidade para até 20 unidades, totalizando 20 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento. d) Quanto à validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	KG	4.000	11,74	46.960,00
LOTE X BEBIDAS E REFRIGERANTES				61.820,50
7 - 0024206 - Achocolatado Líquido, 1L.	Litro	1.800	8,99	16.182,00

26 - 0009391 - Bebida Láctea sabor morango, 1L.	Litro	500	9,07	4.535,00
57 - 0024239 - Chá de Camomila 10G. Embalagem 10g, validade mínima 06 meses após a entrega	Unidade	200	7,08	1.416,00
163 - 0024430 - Refrigerante 2l (tipo coca- cola ou similar)	Litro	1.000	10,00	10.000,00
164 - 0024314 - Refrigerante de Guaraná, 2l.	Litro	1.000	8,45	8.450,00
165 - 0024315 - Refrigerante de Laranja, 2l.	Litro	1.000	8,48	8.480,00
179 - 0024320 - Suco Néctar Laranja, 1l. Sem conservantes.	Litro	250	6,86	1.715,00
180 - 0024321 - Suco Néctar Morango, 1l. Sem conservantes.	Litro	250	12,97	3.242,50
189 - 0037457 - Refrigerante 200ml (tipo coca- cola ou similar)	UND	1.000	2,60	2.600,00
190 - 0037458 - Refrigerante de Guaraná, 200 ml.	UND	1.000	2,60	2.600,00
191 - 0037459 - Refrigerante de Laranja, 200 ml.	UND	1.000	2,60	2.600,00
LOTE XI EMBUTIDOS				147.862,50
47 - 0024232 - Carne Bovina em Conserva, 320G.	Unidade	400	9,90	3.960,00
101 - 0034740 - Linguiça tipo calabresa defumada. a) Descrição: obtida de carnes suína, com até 20% de carne mecanicamente separada, curada, adicionada de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ao processo de cozimento e defumada. O produto deve atender às especificações do anexo III da IN SDA Nº 4 de 2000 e suas atualizações. Deve ter coloração e odor característicos, ausência de coloração esverdeada, aspecto pegajoso, líquidos e de qualquer indício de deterioração do produto, assim como de substâncias estranhas de qualquer natureza. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022, além de ter denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionador), identificação do lote, data de validade, informação nutricional. Obrigatório o carimbo do selo do serviço de inspeção de produtos de origem animal Sisbi-POA, SIF, SIE ou SIM. c) Embalagem: primária deve ser à vácuo, em saco plástico flexível, atóxico, resistente, transparente em pacotes de 2,5 Kg. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 2 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Observações adicionais: Serão aceitas embalagens de 500g e 1 Kg, outras gramaturas serão devolvidas; serão embalagens que estiverem sem vácuo e/ou com excesso de líquido; peças que apresentem mais de 1/3 de gordura aparente; as carnes que estiverem especificadas como Jerked Beef e contiverem conservantes. f) Marcas pré-aprovadas: Excelênci, Sadia, Perdigão, Seara	KG	1.800	22,86	41.148,00
102 - 0009400 - Linguiça tipo Frango 1KG.	KG	400	22,38	8.952,00
103 - 0009401 - Lingüiça Tipo Toscana 1KG.	KG	800	30,00	24.000,00
134 - 0024293 - Mortadela de frango 1KG	KG	300	17,65	5.295,00
158 - 0024309 - Presunto pré cozido	KG	350	36,99	12.946,50
160 - 0034782 - Queijo Muçarela, Fatiado, 1 Kg a)Descrição:	KG	700	50,38	35.266,00

queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas; deve vir fatiado, com fatias de aproximadamente 10g; b)Rotulagem: deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes; é obrigatório ter o carimbo do selo do serviço de inspeção de produtos de origem animal Sisbi-POA, SIF, SIE ou SIM. Quando se tratar de queijo peça que foi fatiado: o fornecedor deve enviar o rótulo junto da peça e etiquetar as embalagens com, no mínimo, as informações “queijo muçarela”, a data de embalagem e a data de validade. c)Embalagem: saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 1 Kg. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d)Transporte: deve ser mantido a temperatura máxima de 6°C e transportado em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. e)Validade: deve ser fatiado no dia da entrega e ter validade de 3 dias ou mais;

161 - 0024311 - Queijo Ralado 100G.	Pacote	600	12,95	7.770,00
176 - 0009407 - Salsicha tipo Hot Dog, congelada, 1KG.	KG	500	17,05	8.525,00

LOTE XII CORTES DE FRANGO 315.322,00

63 - 0001898 - Coxa e Sobrecoxa de Frango, 1KG. Congelado, de 1ª qualidade.	KG	1.800	15,04	27.072,00
79 - 0034728 - Filé de Peito de frango, CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF), 1 Kg. a)Descrição: Carne de frango limpa, no corte de peito, sem as respectivas peles, ossos e cartilagens congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, não temperada, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deve atender aos padrões exigidos na Portaria SDA nº. 210 de 1998, Portaria SDA nº557 de 2022 e ao RIISPOA 2020 e suas atualizações (Decreto Federal nº.9013 de 2017). b)Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e estar de acordo com a Portaria SDA nº 92 de 2020, além de ter denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionador), identificação do lote, data de validade, informação nutricional. Obrigatório o carimbo do selo do serviço de inspeção de produtos de origem animal Sisbi-POA, SIF, SIE ou SIM. c) Embalagem: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com	KG	10.000	24,36	243.600,00

lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 1 Kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. A embalagem secundária deve garantir a integridade da embalagem primária durante o transporte e manuseio. d)Transporte: deve ser mantida a temperatura máxima de -12°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. e)Validade: 10 meses ou mais a partir da data de entrega f)Observações adicionais: serão devolvidos filés de peito que não atendam à tecnologia de congelamento por IQF, os produtos que chegarem fora de temperatura, apresentando sinais de descongelamento ou com acúmulo de cristais de gelo, embalagens danificadas ou com sinais que apresentem risco de contaminação do produto. g)Marcas pré-aprovadas: Seara, Sadia, Pif Paf, Bom Todo, Aurora				
83 - 0024259 - Frango inteiro 1KG	KG	1.000	17,99	17.990,00
84 - 0001900 - Galinha, 1KG. Congelada, de 1ª qualidade.	KG	1.000	26,66	26.660,00

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1 A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em item específico do ETP, anexo deste TR.

3.2 O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual (2026), conforme consta nas informações básicas deste TR.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

4.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em item específico do ETP, anexo deste TR.

5. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DE ÓRGÃO OU ENTIDADE MUNICIPAL PRORROGACÕES.

5.1 Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

5.1.1 Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

5.1.2 Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei 14.133/2021; e

5.1.3 Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

5.2 A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

5.3 O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

5.4 Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

5.5 O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

5.6 O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado.

5.7. Ata de registro d epreços poderá ser prorrogadas conforme previsto na Lei 14.133/2021, bem como seus quantitativos, podendo ser renovados os itens em ate 100% (cem porcento) inicialmente licitados.

5.7 DOS LIMITES PARA AS ADESÕES

5.7.1 As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, 50% a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

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

5.8 VEDAÇÃO A ACRÉSCIMO DE QUANTITATIVOS

5.8.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

6. VALIDADE E FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços oriunda do presente procedimento será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, com a anuênciia do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do *caput* do artigo 84 da Lei 14.133/2021, podendo ser renovado os quantitativos.

6.1.1 O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

6.1.2 Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

6.2 A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o artigo 95 da Lei 14.133/2021.

6.2.1 O instrumento contratual de que trata o item 6.2 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

6.3 Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o artigo 124 da Lei 14.133/2021.

6.4 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/2021.

6.4.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

6.5 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

6.6 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

7. DO CADASTRO RESERVA

7.1 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

7.1.1 Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;

7.1.2 Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

7.1.2.1 Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

7.1.2.2 Mantiverem sua proposta original.

7.2 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

7.3 O registro a que se refere este tópico tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

7.4 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

7.5 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

7.5.1 Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

7.5.2 Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 17.

7.5.3 Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 7.1.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

7.5.3.1 Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

7.5.3.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

8. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1 Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no

mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

8.1.1 Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do *caput* do artigo 124 da Lei 14.133/2021;

8.1.2 Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

8.1.3 Na hipótese de previsão no edital e cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei 14.133/2021.

8.1.3.1 No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

8.1.3.2 No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

9. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

9.1 Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

9.1.1 Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

9.1.2 Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

9.1.3 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

9.1.4 Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no artigo 124 da Lei 14.133/2021.

9.2 Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

9.2.1 Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

9.2.2 Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na respectiva ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 17.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/2021, e na legislação aplicável.

9.2.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 7.5.

9.2.4 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

preços, nos termos do item 17.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

9.2.5 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 9.2 e no item 9.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

9.2.6 O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no artigo 124 da Lei 14.133/2021.

10. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

10.1 SUSTENTABILIDADE

10.2. Os produtos a serem fornecidos deverão obedecer às normas e especificações da ABNT, INMETRO, Normas da ISO, ANVISA, MINISTÉRIO DA SAÚDE no que se refere à qualidade, conforme for aplicável.

10.3 DA SUBCONTRATAÇÃO

10.3.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

10.4 GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

10.4.1 Não haverá exigência de garantia da contratação, prevista no artigo 96 e seguintes da Lei 14.133/2021, pelas razões constantes no ETP, anexo deste TR.

10.5 GARANTIA DOS PRODUTOS

10.5.1 O prazo de garantia dos produtos é aquele previsto na Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

11. DO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS E PRAZO.

11.1 A entrega dos produtos deverá ser realizada nas unidades administrativas solicitante.

11.2. Todos os itens, deverão estar em conformidade com as especificações de gêneros alimentícios contidas no termo;

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

11.4 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

11.5. Os produtos deverão ser entregues acompanhados de documento fiscal, com as mesmas condições indicadas na proposta de preço vencedora do certame, quanto à marca/fabricante, modelo, forma de acondicionamento, aparência, peso, volume, tamanho, composição, prazo de validade, garantia, quantidade, qualidade e autenticidade, respeitando rigorosamente as especificações deste TR;

11.6. A CONTRATADA deverá atentar ao fiel cumprimento das especificações exigidas, sendo recusado item que estiver com alguma característica diferente das especificações contidas neste TR;

11.7. Os produtos deverão ser novos, estar adequadamente embalados de forma a preservar suas características originais, atender às especificações técnicas exigidas e obedecer rigorosamente:

a) às normas e especificações constantes neste Termo de Referência;

b) às normas da ABNT/INMETRO, conforme especificação e necessidade de cada produto;

c) às normas internacionais consagradas, na falta das normas da ABNT;

d) às prescrições e recomendações dos fabricantes;

11.8. O fornecedor deverá entregar os itens de maneira que seja possível conferir, separadamente, cada um, de forma que facilite a contagem e controle dos mesmos;

11.9. Será recusado produto deteriorado ou avariado;

11.10. A Administração poderá solicitar testes dos materiais junto aos seus fabricantes, para verificar a legitimidade do produto. Se verificada a inadequação do produto ou sua falsidade, será feita notificação da empresa para que se proceda a substituição, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis. Caso não seja realizada a substituição, a empresa ficará sujeita às penalidades previstas na CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES (art. 92, XIV) da Ata de Registro de Preços. Se for declarada pelo fabricante a falsidade, independente da substituição, os produtos ficarão retidos, para que se proceda a responsabilidade criminal, prevista no art. 337-L da Lei 14.133/2021;

12. DO PRAZO DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO.

12.1. Todos os itens, deverão estar em conformidade com as especificações de gêneros alimentícios contidas no termo;

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

12.3. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de 3 (três) dias úteis para perecíveis, congelados e refrigerados e de 24 (vinte e quatro) horas para panificação.

12.3.1 Os produtos de referente a panificação o fornecedor realizará as entrega nas Secretarias dentro do município de Tibau do sul/RN, podendo chegar de até 30 Km de distância da sede do Município no endereço da ordem de compras emitida pela solicitante.

12.4. No ato do recebimento, os gêneros alimentícios serão avaliados quanto à qualidade e quantidade e poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, sendo em partes, nesses casos, sendo algum item do lote reprovado a licitante deverá realizar o complementos ou itens reprovado no prazo de 24 horas úteis, caso a reprovação seja de qualidade no momento da entregar, pois se for marca não haverá complementação de amostra, contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

12.5. O peso das carnes, frutas, verduras e legumes serão conferidos nos locais de recebimento, devendo o fornecedor acompanhar todo o processo com o responsável pelo recebimento;

12.6. Os alimentos não perecíveis serão recebidos provisoriamente, com prazo de até 05 (cinco) dias úteis para conferência em relação à marca licitada, validade e as especificações dos itens contidas no termo de referência. Caso seja detectado desconformidade com o contrato e especificações do termo, a contratada deverá realizar a troca no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades a contar do recebimento provisório, após a verificação da conformidade com as especificações e demais exigências estabelecidas nesta contratação, atestando no documento de entrega, o recebimento em condições satisfatórias, em termos de quantidade e qualidade, conforme o inciso II, alínea b, do art. 140 da Lei 14.133/2021;

12.7. Caso seja detectado desconformidade com o contrato e especificações do termo durante a manipulação dos alimentos, a contratada deverá realizar a troca e/ou reposição até o prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas;

12.8. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão, tipo baú, específico para o transporte de alimentos, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar em contaminação física, química ou biológica aos alimentos;

12.9 Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega, conforme a Resolução da Diretoria Colegiada, n.º 216 de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

12.10. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados, com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada) conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

12.11 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

12.12. Os produtos deverão ser entregues acompanhados de documento fiscal, com as mesmas condições indicadas na proposta de preço vencedora do certame, quanto à marca/fabricante, modelo, forma de acondicionamento, aparência, peso, volume, tamanho, composição, prazo de validade, garantia, quantidade, qualidade e autenticidade, respeitando rigorosamente as especificações deste TR;

12.13. Será recusado produto deteriorado, alterado, adulterado, avariado, corrompido, fraudado, bem como aquele em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição e apresentação;

12.14. O servidor designado como fiscal poderá solicitar a substituição de um produto por outro em caso de defeito, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento daquele que foi devolvido, sem prejuízo para o disposto nos artigos 441 a 446 do Código Civil;

12.15. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelo perfeito estado do produto fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da sua utilização;

12.16. A Administração poderá solicitar testes dos produtos junto aos seus fabricantes, para verificar a legitimidade do produto. A recusa da CONTRATADA a substituir os produtos reprovados nos testes será considerada descumprimento contratual, sujeitando a mesma à aplicação da penalidade.

13. DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

13.1 A fiscalização será exercida por servidor, sendo o fiscal suplente, formalmente designados para o acompanhamento da contratação e entrega dos produtos, bem como para atestar o recebimento provisório e definitivo;

13.2 Aos servidores investidos na função de fiscal, especialmente designados pela Administração, compete:

13.2.1 Exercer de modo sistemático a fiscalização e o acompanhamento da execução da contratação, objetivando verificar o cumprimento das disposições contratuais, técnicas e administrativas, em todos os seus aspectos;

13.2.2 Solicitar à CONTRATADA a substituição do objeto, que apresente defeito insanável durante seu uso, durante o prazo de garantia, cujo prazo será de 5 (cinco) dias úteis;

13.2.3 Anotar em registro próprio, comunicando ao preposto da CONTRATADA as irregularidades constatadas, informando prazo para sua regularização, propondo à Administração, quando for o caso, a aplicação das penalidades previstas na legislação pertinente.

13.3 As decisões e providências que ultrapassarem a competência da fiscalização da contratação serão submetidas à apreciação da autoridade superior da Secretaria Municipal de solicitante, para adoção das medidas cabíveis, consoante disposto no art. 117, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021;

13.4 Exigências da fiscalização, respaldada na legislação aplicável, no TR e Edital, deverão ser imediatamente atendidas pela

CONTRATADA;

13.5 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste TR e na legislação vigente;

13.6 A fiscalização será exercida no interesse exclusivo da Secretaria Municipal de solicitante e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por qualquer irregularidade;

13.7 A fiscalização do contrato será auxiliada pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

14. DO PAGAMENTO

14.1 LIQUIDAÇÃO

14.1.1 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

14.1.2 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobreposta até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

14.1.3 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, social e trabalhista constatada por meio da documentação prevista no art. 68 da Lei 14.133/2021;

14.1.4 Constatando-se situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

14.1.5 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

14.1.6 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

14.1.7 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

14.2 PRAZO DO PAGAMENTO

14.2.1 A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelos produtos adquiridos, em até 30 (trinta) dias consecutivos, após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura correspondente, caso haja a aceitabilidade dos produtos, cabendo a contratada comprovar sua

regularidade fiscal conforme solicitado para a habilitação no certame licitatório;

14.2.2 Ocorrendo erros na apresentação dos documentos fiscais, será solicitada à CONTRATADA imediata correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento somente será contado a partir da data da regularização;

14.2.3 A Secretaria Municipal de solicitante poderá deduzir do pagamento importâncias que a qualquer título lhe forem devidos pela CONTRATADA, em decorrência de descumprimento de suas obrigações;

14.2.4 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;

14.2.5 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

14.3 FORMA DE PAGAMENTO

14.3.1 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

14.3.2 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

14.3.3 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

14.3.3.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

14.3.4 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

15. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

15.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

15.1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por Lote.

15.2 FORMA DE FORNECIMENTO

15.2.1 O fornecimento do objeto será parcelado.

15.3 EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

15.3.1 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

15.3.1.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) PESSOA FÍSICA: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

b) EMPRESÁRIO INDIVIDUAL: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

c) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI;

- d) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- e) Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;
- f) Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- g) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- h) Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

15.3.1.1.1 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

15.3.1.2 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

15.3.1.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

15.3.1.2.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

15.3.1.2.5 Prova de **inscrição** no cadastro de contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

15.3.1.2.6 Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

15.3.1.2.7 Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

15.3.1.2.7 CERTIDÃO DE ADIMPLÊNCIA Junto ao Município de Tibau do Sul/RN, expedido pela Secretaria Municipal de Administração órgão competente, que deverá ser requerida através do [Email:pmtsadm@gmail.com](mailto:pmtsadm@gmail.com) diariamente das 08h:00min as 14h:00min, sendo que a mesma deverá ser solicitada até às 24 (vinte e quatro) horas antes da abertura da Licitação.

15.3.1.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

15.3.1.3.2 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, nos termos do artigo 69, *caput*, inciso II da Lei 14.133/2021;

15.3.1.3.3 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, 2023 e 2024 comprovando:

- a) Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- b) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, nos termos do artigo 65, §2º, da Lei 14.133/2021;
- c) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- d) Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

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

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

15.3.1.3.3.2 os Licitantes que participar dos Lotes VIII e XII deverão apresentar obrigatoriamente em seu nome da empresa, o **Certificado dos Serviços de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura (SIF)** ou Declaração expedida pela Secretaria de Estado da Agricultura da Pecuária e da Pesca do Estado sede licitante, comprovando o registrada naquela Secretaria, Serviço Estadual de Inspeção de **origem animal-SEIPOA/RN**. Ou ainda Título de Relacionamento expedido pelo Ministério da Agricultura, bem o Certificado de Regularidade do CRMV, ambos acompanhados de Declaração da Delegacia Federal da Agricultura do seu respectivo Estado, atestando que a empresa está registrada e evidenciando o seu respectivo número de registro dentro da lidade e em nome da licitantes, em nome da licitante.

15.3.1.3.3.3 Os Licitantes devem apresentar o Certificado de vistoria dos veículos utilizado no transporte dos produtos, emitido pela vigilância Sanitária do Estado ou Município, nos termos Decreto nº. 9.013/2017, Para os LOTES VII e XII.

15.3.1.3.3.4 Os Licitantes do **Lote VIII** (polpa de fruta) deverá apresentar junto com a documentação de habilitação o Certificado de Registro dos produtos junto ao Ministério da Agricultura valido.

15.3.1.3.3.2 Alvará Sanitário expedido pela vigilância Sanitária Estadual ou municipal sede do Licitante.

15.3.1.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

15.3.1.4.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares/equivalentes ou superiores com o objeto desta contratação (Generos Alimenticios), por meio da apresentação de **certidões ou atestados**, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido (s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

15.3.1.4.2 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

15.3.1.4.3 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da

contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

16. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

16.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ 4.321.235,70 (Quatro milhões, trezentos e vinte e um mil, duzentos e trinta e cinco reais e setenta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima em anexo.

17. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

17.1 O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

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

17.1.2 Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

17.1.3 Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no subitem 9.2.2 deste TR; ou

17.1.4 Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do artigo 156 da Lei 14.133/2021.

17.1.4.1 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 156 da Lei 14.133/2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

17.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 17.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

17.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

17.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

17.4.1 Por razão de interesse público;

17.4.2 A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

17.4.3 Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

18. DAS PENALIDADES

18.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação de penalidades, conforme as infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

18.1.1 Dar causa à inexecução parcial do contrato;

18.1.2 Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

18.1.3 Dar causa à inexecução total do contrato;

18.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

18.1.5 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

- 18.1.7** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 18.1.8** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;
- 18.1.9** Fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 18.1.10** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 18.1.10.1** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances;
- 18.1.11** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame;
- 18.1.12** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846/2013.
- 18.2** O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- a)** **Advertência** pela falta do subitem 18.1.1 deste Termo de Referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b)** **Multa**, calculada na forma do contrato, com base no total do valor da contratação realizada de forma direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 18.1 deste Termo de Referência, no percentual de até 10% (dez por cento), na hipótese de cometimento das infrações previstas nos itens 18.1.1 a 18.1.7, e até 20% (vinte por cento), se cometidas infrações previstas nos itens 18.1.8 a 18.1.12;
- b.1)** O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA;
- b.2)** A multa pode ser aplicada isoladamente ou juntamente com as penalidades definidas nos itens “c” e “d” abaixo;
- c)** **Impedimento de licitar e contratar** no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, nos casos dos subitens 18.1.2 a 18.1.7 deste Termo de Referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- d)** **Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, nos casos dos subitens 18.1.2 a 18.1.12 deste Termo de Referência;
- 18.3** Na aplicação das sanções serão considerados:
- 18.3.1** A natureza e a gravidade da infração cometida;
- 18.3.2** As peculiaridades do caso concreto;
- 18.3.3** As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 18.3.4** Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 18.3.5** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 18.4** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente;
- 18.5** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e

a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o rito procedural previsto no Capítulo I do Título IV da Lei 14.133/2021 – Das Infrações e Sanções Administrativas.

18.6 As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

18.7 É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

19. Atendendo solicitação do Senhor Prefeito Municipal, certificamos que na atual Lei Orçamentária consta dotação, fontes de recursos suficientes para realização de despesa informada, durante o exercício de 2026, conforme detalhamento em anexo.

DOTAÇÃO			ESPECIFICAÇÃO		
Unidade Orçamentária	03001	Secretaria Municipal de Administração			
Projeto de Atividade	2011	Manutenção das Ações da Secretaria Municipal de Administração			
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo			
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos			
DOTAÇÃO			ESPECIFICAÇÃO		
Unidade Orçamentária	16001	Secretaria Municipal de Planejamento e Finanças			
Projeto de Atividade	2147	Manutenção da Secretaria de Planejamento e Finanças			
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo			
Fonte	1500	RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS.			
DOTAÇÃO			ESPECIFICAÇÃO		
Unidade Orçamentária	06001	<u>SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRIC. PEC. E AQUICULTURA</u>			
Projeto de Atividade	2057	Manutenção da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Aquicultura			
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo			
Fonte	1500	RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS.			
DOTAÇÃO			ESPECIFICAÇÃO		
Unidade Orçamentária	13001	Secretaria Municipal de Infraestrutura			
Projeto de Atividade	2121	Manutenção das Ações da Atividade da Secretaria de Infraestrutura.			
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo			
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.			
Unidade Orçamentária	18001	<u>SECRETARIA MUN. DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA</u>			
Projeto de Atividade	2154	Manutenção da Secretaria de Cultura e Economia Criativa			

Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.
DOTAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	
Unidade Orçamentária	15001	<u>SEC. MUN. DE MEIO AMBIENTE E URBANISMO</u>
Projeto de Atividade	2023	Manutenção das Atividades da Secretaria de Meio Ambiente e Urbanismo
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.
DOTAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	
Unidade Orçamentária	10.001	Secretaria Municipal de Esporte e Lazer
Projeto de Atividade	2106	Manutenção das Ações da Secretaria Municipal do Esporte e Lazer
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.
DOTAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	
Unidade Orçamentária	07001	Secretaria Municipal de Saude
Projeto de Atividade	2059	Manutenção do Fundo Municipal de Saude
	2137	Manutenção das Ações do Incentivo Financeiro da APS - Equipes ESF e Equipes de Atenção Primária/EAP
	2074	Manutenção das Ações de Saúde da População para Procedimentos - MAC
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos - Despesas com ações e serviços públicos de saúde.
	1600	Transf. Fundo a Fundo de Rec. Do SUS Prov. Do Governo Federal - Bloco de Manut. Das Ações e Serviços Públicos de Saúde.
DOTAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	
Unidade Orçamentária	08001	Fundo Municipal de Assistência Social
Projeto de Atividade	2090	Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos
DOTAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	
Unidade Orçamentária	09001	Secretaria Municipal de Tributação

Projeto de Atividade	2102	Manutenção da Secretaria de Tributação
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.
DOTAÇÃO		ESPECIFICAÇÃO
Unidade Orçamentária	04001	Secretaria Municipal de Turismo
Projeto de Atividade	2020	Manutenção da Secretaria de Turismo
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.
DOTAÇÃO		ESPECIFICAÇÃO
Unidade Orçamentária	02001	Gabinete do Prefeito
Projeto de Atividade	2003	Manutenção das Ações do Gabinete
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.
DOTAÇÃO		ESPECIFICAÇÃO
Unidade Orçamentária	14001	Secretaria Municipal de Transp. E Serviços Urbanos
Projeto de Atividade	2122	Manutenção das Atividades da Secretaria de Transportes e Serviços Urbanos
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.
DOTAÇÃO		ESPECIFICAÇÃO
Unidade Orçamentária	17001	Secretaria Municipal do Desenvolvimento Econômico
Projeto de Atividade	2148	Manutenção Das Ações da Secretaria Municipal do Desenvolvimento Econômico
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.
DOTAÇÃO		ESPECIFICAÇÃO
Unidade Orçamentária	19001	Secretaria Municipal de Pesca
Projeto de Atividade	2182	Manutenção da secretaria de Pesca
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.
DOTAÇÃO		ESPECIFICAÇÃO



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

Unidade Orçamentária	20001	<u>SECRE. MUNICIPAL DE MOBILIDADE URBANA E TRÂNSITO</u>
Projeto de Atividade	2064	Manutenção da Secretaria Municipal de Mobilidade Urbana e Trânsito
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.

19.1 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente;

19.2 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o rito procedural previsto no Capítulo I do Título IV da Lei 14.133/2021 – Das Infrações e Sanções Administrativas.

19.3 As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

19.4 É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

Tibau do Sul/RN, 16 de janeiro de 2026

HULLY TAINARA SILVA DE ALBUQUERQUE COLEHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 001/2026

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º xxx/2025

O Município de Tibau do Sul/RN, através da Prefeitura Municipal de Tibau do Sul/RN, órgão gerenciador da ata de registro de preços, com sede no(a), na cidade de, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado (a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado (a) pela Portaria nº de de de 202..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional nº , considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº xxxx/yyyy, publicada no de/...../2025, processo administrativo n.º , RESOLVE registrar os preços da (s) empresa (s) indicada (s) e qualificada (s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade (s) cotada (s), atendendo as condições previstas no Edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBETO

1.1 A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual e futura Registro de preços para eventual e futura **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE TIBAU DO SUL/RN**, especificado (s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo do edital de Licitação nº xx/yyyy, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2.DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1 O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item, fornecedor (es) e as demais condições ofertadas na (s) proposta (s) são as que seguem:

ITEM	Especificação	Marca	Unid	Quant	V.unit	v.total
1						

1.1 referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1 O órgão gerenciador será a prefeitura Municipal de Tibau do Sul/RN.

3.2 Além do gerenciador, são órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DE ÓRGÃO OU ENTIDADE MUNICIPAL

4.1 Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1 Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2 Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei 14.133/2021; e

4.1.3 Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2 A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.3 O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.4 Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.5 O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.6 O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado.

4.7 DOS LIMITES PARA AS ADESÕES

4.7.1 As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

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

4.8 VEDAÇÃO A ACRÉSCIMO DE QUANTITATIVOS

4.8.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE E FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços oriunda do presente procedimento será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, com a anuênciam do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do *caput* do artigo 84 da Lei 14.133/2021.

5.1.1 O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2 Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2 A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o artigo 95 da Lei 14.133/2021.

5.2.1 O instrumento contratual de que trata o item 5.2 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3 Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o artigo 124 da Lei 14.133/2021.

5.4 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/2021.

5.4.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.5 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 6 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.6 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. DO CADASTRO RESERVA

6.1 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

6.1.1 Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;

6.1.2 Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

6.1.2.1 Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

6.1.2.2 Mantiverem sua proposta original.

6.2 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

6.3 O registro a que se refere este tópico tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

6.4 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

6.5 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

6.5.1 Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

6.5.2 Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

6.5.3 Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 6.1.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

6.5.3.1 Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

6.5.3.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

7. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1 Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

7.1.1 Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do *caput* do artigo 124 da Lei 14.133/2021;

7.1.2 Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

7.1.3 Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei 14.133/2021.

7.1.3.1 No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

7.1.3.2 No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

8. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

8.1 Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo

superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

8.1.1 Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

8.1.2 Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

8.1.3 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

8.1.4 Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no artigo 124 da Lei 14.133/2021.

8.2 Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

8.2.1 Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

8.2.2 Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na respectiva ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/2021, e na legislação aplicável.

8.2.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 6.5.

8.2.4 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

8.2.5 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 8.2 e no item 8.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

8.2.6 O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a

necessidade de alteração contratual, observado o disposto no artigo 124 da Lei 14.133/2021.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1 O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

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

9.1.2 Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3 Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no subitem 8.2.2; ou

9.1.4 Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do artigo 156 da Lei 14.133/2021.

9.1.4.1 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 156 da Lei 14.133/2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1 Por razão de interesse público;

9.4.2 A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3 Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

10. DAS PENALIDADES

10.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação de penalidades, conforme as infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

10.1.1 Dar causa à inexecução parcial do contrato;

10.1.2 Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

10.1.3 Dar causa à inexecução total do contrato;

10.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

10.1.5 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

- 10.1.7** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 10.1.8** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;
- 10.1.9** Fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 10.1.10** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 10.1.10.1** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances;
- 10.1.11** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame;
- 10.1.12** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846/2013.
- 10.2** O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- a)** **Advertência** pela falta do subitem 10.1.1 desta Ata de Registro de Preços, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b)** **Multa**, calculada na forma do contrato, com base no total do valor da contratação realizada de forma direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 10.1 desta Ata, no percentual de até 10% (dez por cento), na hipótese de cometimento das infrações previstas nos itens 10.1.1 a 10.1.7, e até 20% (vinte por cento), se cometidas infrações previstas nos itens 10.1.8 a 10.1.12;
- b.1)** O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA;
- b.2)** A multa pode ser aplicada isoladamente ou juntamente com as penalidades definidas nos itens “c” e “d” abaixo:
- c)** **Impedimento de licitar e contratar** no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, nos casos dos subitens 10.1.2 a 18.1.7 desta Ata de Registro de Preços, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- d)** **Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, nos casos dos subitens 10.1.2 a 10.1.12 desta Ata de Registro de Preços;
- 10.3** Na aplicação das sanções serão considerados:
- 10.3.1** A natureza e a gravidade da infração cometida;
- 10.3.2** As peculiaridades do caso concreto;
- 10.3.3** As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 10.3.4** Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 10.3.5** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 10.4** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

devido pela Administração à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente;

10.5 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o rito procedural previsto no Capítulo I do Título IV da Lei 14.133/2021 – Das Infrações e Sanções Administrativas.

10.6 As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.7 É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

11. DAS CONDIÇÕES GERAIS

11.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao Edital.

11.2 No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

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

Tibau do Sul/RN, XXX de xxxx de 2026

Prefeitura Municipal de Tibau do Sul/RN
Representante legal do órgão gerenciador

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Representante legal do Fornecedor



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

PROCESSO ADMINISTRATIVO N°001/2026

CONTRATO ADMINISTRATIVO N° xxx/xxxx, QUE FAZEM
ENTRE SI O MUNICÍPIO TIBAU DO SUL/RN E EMPRESA
ABAIXO.

O Município de XXXXXX-XX, por intermédio da Prefeitura Municipal de Tibau do Sul/RN (órgão contratante), com sede no(a) Avenidaxxxxxxxxxxxxxx, na cidade de XXXXXX/Estado XX, inscrito(a) no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXX, neste ato representado(a) pelo(a) XXXXXXXXXXXXXXX (cargo e nome), portador da Cédula de Identidade nº xxxxxx, inscrito(a) no CPF sob nº xxxxxxxxxxxx, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº sediado(a) na , doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 182/2025 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nºxx/xxxx, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

1.1 O objeto do presente instrumento é a **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE TIBAU DO SUL/RN**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2 Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT	V. UNITÁRIO	V.OR TOTAL
1					

1.3 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1 O Termo de Referência;

1.3.2 O Edital da Licitação;

1.3.3 A Proposta do contratado;

1.3.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2.CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência da contratação é de XXXXX (máximo de 05 anos) contados da assinatura do contrato,

assim como seus quantitativo, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei 14.133/2021.

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

2.2 O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

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

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

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

4.CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

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

5.1 O valor total da contratação é de R\$ xxxxxxxx (xxxxx).

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

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

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

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

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

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

7.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPC-A) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado

a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

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

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

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

7.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

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

8.1 São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

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

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

8.8 Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

8.10 A Administração terá o prazo de 01 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 01 (um) mês.

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

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

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

- 9.1** O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas;
- 9.2** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 9.3** Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.4** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.5** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.6** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.7** O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.8** Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.9** Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 9.10** Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.11** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.12** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.13** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133,

de 2021.

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

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

10.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

10.1.1 A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto prevista especificamente no Termo de Referência.

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

11.1 Comete infração administrativa o fornecedor/prestador de serviço que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

11.1.1 Dar causa à inexecução parcial do contrato;

11.1.2 Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3 Dar causa à inexecução total do contrato;

11.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

11.1.5 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

11.1.7 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

11.1.8 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;

11.1.9 Fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.10 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

11.1.10.1 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances;

11.1.11 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame;

11.1.12 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846/2013.

11.2 O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência pela falta do subitem 11.1.1 deste Termo de Referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa, calculada na forma do contrato, com base no total do valor da contratação realizada de forma direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 11.1 deste Termo de Referência, no percentual de até 10% (dez por cento), na hipótese de cometimento das infrações previstas nos

itens 11.1.1 a 11.1.7, e até 20% (vinte por cento), se cometidas infrações previstas nos itens 11.1.8 a 11.1.12;

b.1) O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA;

b.2) A multa pode ser aplicada isoladamente ou juntamente com as penalidades definidas nos itens “c” e “d” abaixo:

c) **Impedimento de licitar e contratar** no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, nos casos dos subitens 11.1.2 a 11.1.7 deste Termo de Referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

d) **Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, nos casos dos subitens 11.1.2 a 11.1.12 deste Termo de Referência;

11.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1 A natureza e a gravidade da infração cometida;

11.3.2 As peculiaridades do caso concreto;

11.3.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.3.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

11.4 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente;

11.5 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o rito procedural previsto no Capítulo I do Título IV da Lei 14.133/2021 – Das Infrações e Sanções Administrativas.

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

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

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

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

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

12.3 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.3.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.3.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3 Indenizações e multas.

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

12.5 O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

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

13.1 Os recursos destinados à execução deste objeto correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

DOTAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	
Unidade Orçamentária	03001	Secretaria Municipal de Administração
Projeto de Atividade	2011	Manutenção das Ações da Secretaria Municipal de Administração
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos
DOTAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	
Unidade Orçamentária	16001	Secretaria Municipal de Planejamento e Finanças
Projeto de Atividade	2147	Manutenção da Secretaria de Planejamento e Finanças
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS.
DOTAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	
Unidade Orçamentária	06001	<u>SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRIC. PEC. E AQUICULTURA</u>
Projeto de Atividade	2057	Manutenção da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Aquicultura
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS.
DOTAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	
Unidade Orçamentária	13001	Secretaria Municipal de Infraestrutura
Projeto de Atividade	2121	Manutenção das Ações da Atividade da Secretaria de Infraestrutura.
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.

Unidade Orçamentária	18001	<u>SECRETARIA MUN. DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA</u>
Projeto de Atividade	2154	Manutenção da Secretaria de Cultura e Economia Criativa
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.
DOTAÇÃO		ESPECIFICAÇÃO
Unidade Orçamentária	15001	<u>SEC. MUN. DE MEIO AMBIENTE E URBANISMO</u>
Projeto de Atividade	2023	Manutenção das Atividades da Secretaria de Meio Ambiente e Urbanismo
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.
DOTAÇÃO		ESPECIFICAÇÃO
Unidade Orçamentária	10.001	Secretaria Municipal de Esporte e Lazer
Projeto de Atividade	2106	Manutenção das Ações da Secretaria Municipal do Esporte e Lazer
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.
DOTAÇÃO		ESPECIFICAÇÃO
Unidade Orçamentária	07001	Secretaria Municipal de Saude
Projeto de Atividade	2059	Manutenção do Fundo Municipal de Saude
	2137	Manutenção das Ações do Incentivo Financeiro da APS - Equipes ESF e Equipes de Atenção Primária/EAP
	2074	Manutenção das Ações de Saúde da População para Procedimentos - MAC
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos - Despesas com ações e serviços públicos de saúde.
	1600	Transf. Fundo a Fundo de Rec. Do Sus Prov. Do Governo Federal - Bloco de Manut. Das Ações e Serviços Públicos de Saúde.
DOTAÇÃO		ESPECIFICAÇÃO
Unidade Orçamentária	08001	Fundo Municipal de Assistência Social
Projeto de Atividade	2090	Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos

DOTAÇÃO			ESPECIFICAÇÃO
Unidade Orçamentária	09001	Secretaria Municipal de Tributação	
Projeto de Atividade	2102	Manutenção da Secretaria de Tributação	
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo	
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.	
DOTAÇÃO			ESPECIFICAÇÃO
Unidade Orçamentária	04001	Secretaria Municipal de Turismo	
Projeto de Atividade	2020	Manutenção da Secretaria de Turismo	
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo	
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.	
DOTAÇÃO			ESPECIFICAÇÃO
Unidade Orçamentária	02001	Gabinete do Prefeito	
Projeto de Atividade	2003	Manutenção das Ações do Gabinete	
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo	
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.	
DOTAÇÃO			ESPECIFICAÇÃO
Unidade Orçamentária	14001	Secretaria Municipal de Transp. E Serviços Urbanos	
Projeto de Atividade	2122	Manutenção das Atividades da Secretaria de Transportes e Serviços Urbanos	
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo	
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.	
DOTAÇÃO			ESPECIFICAÇÃO
Unidade Orçamentária	17001	Secretaria Municipal do Desenvolvimento Econômico	
Projeto de Atividade	2148	Manutenção Das Ações da Secretaria Municipal do Desenvolvimento Econômico	
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo	
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.	
DOTAÇÃO			ESPECIFICAÇÃO
Unidade Orçamentária	19001	Secretaria Municipal de Pesca	
Projeto de Atividade	2182	Manutenção da secretaria de Pesca	
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo	

Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.
DOTAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	
Unidade Orçamentária	20001	<u>SECRE. MUNICIPAL DE MOBILIDADE URBANA E TRÂNSITO</u>
Projeto de Atividade	2064	Manutenção da Secretaria Municipal de Mobilidade Urbana e Trânsito
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de consumo
Fonte	1500	Recursos não Vinculados de Impostos.

13.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento, observando-se o que dispõe o artigo 106, da Lei 14.133/2021.

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

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

15.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei 14.133/2021.

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

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

15.4 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do artigo 136 da Lei 14.133/2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públcas (PNCP), na forma prevista no artigo 94 da Lei 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao artigo 91, caput, da Lei 14.133/2021.

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

17.1 Fica eleito o foro da cidade de Goianinha/RN, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas deste Contrato e que não possam ser resolvidas por meios administrativos, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Tibau do Sul/RN, XXX de xxx de 2026



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

Prefeitura Municipal de Tibau do Sul/RN

CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Representante legal

CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1 -----DOCUMENTO-----

2-----DOCUMENTO-----



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

DADOS DA EMPRESA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO CNPJ:			
NOME EMPRESARIAL:			
ENDEREÇO:		Nº:	CEP:
BAIRRO:	MUNICÍPIO:	UF:	
ENDEREÇO ELETRÔNICO “E-MAIL”:		TELEFONE:	
FOTO EXTERNA (FAIXADA) E INTERNA DA EMPRESA:			



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

ANEXO 01 - PROPOSTA
PREGÃO ELETRÔNICO N° XXX/202XX

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 0XX/202XXX

PREFEITURA MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL - RN.

OBJETO: Registro de preços para eventual e futura Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender as demandas das Secretarias Municipais da Prefeitura do Município de Tibau do SUL/RN – **ÓRGÃO GERENCIADOR**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste TR

PROPONENTE:

CNPJ:

Prezados Senhores,

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

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA -

R\$ PRAZO DE ENTREGA:

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco:

Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

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



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO NºXX/202XX

PREFEITURA MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL/RN.

PROPONENT

E CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de não empregar menor.

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

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

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



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026

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

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXXX/202XXX

PREFEITURA MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL/RN.

PROPONENTE

E CNPJ

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

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que sua proposta econômica comprehende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

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



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

Anexo V - PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/202XX

MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos

PREFEITURA MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL/RN.

PROPONENTE

CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de ciência dos termos do Edital.

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

2.0 - DECLARAÇÃO de inexistir fato impeditivo.

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

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

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

4.0 - DECLARAÇÃO de não utilizar trabalho degradante ou forçado.

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

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

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

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

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

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO

Representante legal do proponente.

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