



## **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20240119001**

(Processo Administrativo nº 20240119001)

### **TIPO: Menor preço**

Este procedimento licitatório obedecerá, integralmente, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto Municipal nº 002/2023, Decreto Federal 10.024/2019, Lei Complementar 123/2006 e Lei Complementar 147/2014, e ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR, PARA ATENDER A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE PILÕES/RN.**

### **DIA/HORÁRIOS:**

**INICIO RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: 05/03/2024 até as 09:00 horas.**

**TÉRMINO DE RECEBIMENTO E ANÁLISE DAS PROPOSTAS: 05/03/2024 às 09:00 horas.**

**INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 05/03/2024 as 09:00 horas.**

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

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>, E-mail: [cplpiloesn@hotmail.com](mailto:cplpiloesn@hotmail.com).

Endereço: PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS - <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>.



## EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20240119001

(Processo Administrativo nº 20240119001)

### 1. - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

1.1 – A PREFEITURA MUNICIPAL DE PILÕES, Estado do Rio Grande do Norte através do Pregoeiro, designado e sua equipe de apoio, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local já indicados anteriormente, realizar-se-á licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **Menor preço, por item**, objetivando o **registro de preços** para o fornecimento dos bens descritos no item 2 deste Edital e Anexo II - Termo de Referência.

1.2 - O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos pelo servidor **PAULO GUEDES DA COSTA**, designado Pregoeiro, pela Portaria nº 058/2024, de 04 de janeiro de 2024, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS", constante da página eletrônica - [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

### 2. - DO OBJETO:

**2.1 - REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR, PARA ATENDER A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE PILÕES/RN.**

### 3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

3.1 - As despesas com o pagamento do referido objeto correrão por conta da dotação orçamentária abaixo especificada:

- 235 - 2 . 2009 . 12 . 122 . 14 . 2.41 . 0 . 339030 Material de Consumo

### 4. - FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS:

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

### 5. DA IMPUGNAÇÃO:

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

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



## **6. - CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:**

- 6.1 - Poderão participar do processo os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste edital e seu anexo.
- 6.2 - Estarão impedidos de participar, direta ou indiretamente, de qualquer fase deste processo licitatório os interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:
- 6.2.1 - estejam constituídos sob a forma de consórcio;
- 6.2.2 - estejam cumprindo a penalidade de suspensão temporária ou de impedimento de licitar e de contratar;
- 6.2.3 - sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;
- 6.2.4 - estejam sob falência, recuperação judicial e extrajudicial, dissolução ou liquidação;
- 6.2.5 - isoladamente ou em consórcio, sejam responsáveis pela elaboração do projeto básico, ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsáveis técnicos ou subcontratados;
- 6.2.6 - sejam servidores ou dirigentes de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

## **7. - REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME:**

- 7.1 - O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:
- 7.1.1 - coordenar os trabalhos da equipe de apoio;
- 7.1.2 - responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- 7.1.3 - abrir as propostas de preços;
- 7.1.4 - analisar a aceitabilidade das propostas;
- 7.1.5 - desclassificar propostas indicando os motivos;
- 7.1.6 - conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta ou do lance de menor preço;
- 7.1.7 - verificar a habilitação do proponente;
- 7.1.8 - declarar o vencedor;
- 7.1.9 - Receber, examinar e submeter os recursos à autoridade competente para julgamento;
- 7.1.10 - elaborar a ata da sessão;
- 7.1.11 - encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação.

## **8. - DO CREDENCIAMENTO DO LICITANTE NO PORTAL DE COMPRAS:**



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

8.2 – As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

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

## **9. – PARTICIPAÇÃO/PROPOSTAS/LANCES:**

9.1 - A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no sítio [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), opção "Login" opção “Fazer Login”.

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

9.2 - Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

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

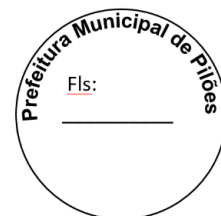
9.3.1 - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após reagendamento/comunicação expressa aos participantes via “chat” do sistema eletrônico, onde será designado dia e hora para a continuidade da sessão.

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

9.5 - O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

## **10. - DA PROPOSTA DE PREÇOS:**

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



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

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

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

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

10.3 - No campo apropriado do sistema eletrônico será necessário informar a **MARCA no campo indicado dentro da plataforma PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**.

10.3.1 verificar a condição da empresa caso ela seja ME/EPP e informar em campo próprio da plataforma Portal de Compras Públicas.

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

## **11. - ABERTURA DAS PROPOSTAS E LANCES:**

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

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

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

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

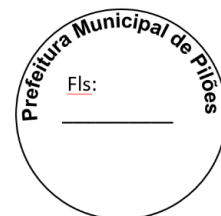
11.3 - Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido ao pregoeiro a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de vários lotes da mesma licitação.

11.3.1 – Em regra, a disputa simultânea de lotes obedecerá à ordem sequencial dos mesmos.

Entretanto, o pregoeiro poderá efetuar a abertura da disputa de lotes selecionados fora da ordem sequencial.

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

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



**11.4 ABERTO/FECHADO:** A etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de quinze minutos. Encerrado o prazo de 15 minutos, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

Após essa fase o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até dez por cento superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

**11.4.1** Não havendo, no mínimo, três ofertas nas condições acima, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.

Esgotados esses prazos, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.

**11.4.2** O pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa de lances.

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

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

## **12. - JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:**

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

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

12.3 - Encerrada a etapa de lances da sessão pública e ordenadas as ofertas, o pregoeiro comprovará a regularidade de situação do autor da melhor proposta, avaliada na forma da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021. O Pregoeiro verificará, também, o cumprimento das demais exigências para habilitação contidas nos itens 13 e 14 deste Edital.

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

12.3.4 - A inobservância aos prazos elencados nos itens 13 e 14, ou ainda o envio dos documentos de habilitação e da proposta de preços em desconformidade com o disposto neste edital ensejará a inabilitação do





licitante e consequente desclassificação no certame, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro.

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

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

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

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

### **13 - DA HABILITAÇÃO:**

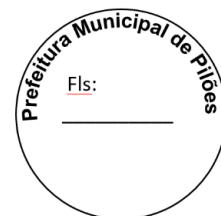
**13.1.** Os documentos relativos à habilitação, acompanhados da proposta escrita de preços, dos licitantes, deverão ser encaminhados até a abertura da sessão pública, conforme previsto neste edital, contados da convocação do Pregoeiro, por meio eletrônico (upload), nos formatos (extensões) “pdf”, “doc”,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

**13.2.** Franqueada vista aos interessados e decorrido o prazo de no mínimo 30 (trinta) minutos, será aberto o prazo para manifestação da intenção de interposição de recurso.

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

**13.4.** Os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas se necessário, dos documentos enviados na forma constante do **item 13.1**, deverão ser **relacionados e apresentados** na sede da Prefeitura Municipal de Pilões – RN, Rua Maria Delfina, 22, Centro, /RN CEP: 59960000, das 08 h às 12 h e das 13 h às 17 h, em **até 3 (três) dias úteis** após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis.

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



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

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

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

#### **13.6.1 - PARA HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

13.6.1.1 - registro comercial, no caso de empresa individual;

13.6.1.2 - ato constitutivo (estatuto ou contrato social em vigor), devidamente registrado no órgão competente, em se tratando de sociedades comerciais (empresariais), e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos comprobatórios da eleição dos atuais administradores;

13.6.1.3 - decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

13.6.1.4 - declaração sobre Empregado Menor, conforme disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021

#### **13.6.2 - PARA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

13.6.2.1 - certidão negativa de falência ou recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo Cartório de Distribuição da sede da licitante.

#### **13.6.3 - PARA REGULARIDADE FISCAL:**

13.6.3.1 - inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), do Ministério da Fazenda;

13.6.3.2 - Inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste edital;

13.6.3.3 - Certificados de regularidade de situação perante o FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

13.6.3.4 - Certidões de regularidade de situação para com as Fazendas: Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal do domicílio/sede da licitante.

#### **13.6.4 - PARA REGULARIDADE FISCAL TRABALHISTA:**

13.6.4.1 – Certidão negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

#### **13.7.5 - PARA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**





13.7.5.1 - A Qualificação Técnica será comprovada mediante a apresentação de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão para o fornecimento, acompanhado de nota fiscal, empenho, contrato ou qualquer outro documento que comprove a execução do objeto.

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

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

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

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

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

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

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

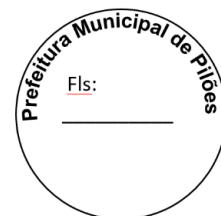
14.1.1.1 - O licitante que não informar sua condição antes do envio das propostas perderá o direito ao tratamento diferenciado.

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

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

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

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



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

14.1.3.2 – A microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa que primeiro apresentar lance inferior ao menor lance ofertado na sessão de disputa será considerada arrematante pelo pregoeiro, que encerrará a disputa do lote na sala virtual, e que deverá apresentar a documentação de habilitação e da proposta de preços, conforme item 12.3.1 deste edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

## **15 – DOS RECURSOS:**

**15.1.** Proferida a decisão que declarar o vencedor, o Pregoeiro informará aos licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando



para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema do Portal de Compras Públicas - [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

**15.2.** Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos exclusivamente por meio eletrônico, no sítio, [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br) opção **RECURSO**, e a apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, será efetuada mediante protocolo, na Prefeitura Municipal de Pilões – RN, Rua Maria Delfina, 22, Centro, /RN CEP: 59960000, das 08 h às 12 h e das 13 h às 17h, aos cuidados do Pregoeiro responsável pelo certame, observados os prazos estabelecidos.

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

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

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

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

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

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

## **16. - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:**

16.1 - Em caso de recurso, caberá Autoridade Competente a adjudicação do objeto ao licitante declarado vencedor.

16.2 - Nos demais casos, o pregoeiro fará a adjudicação do(s) lote(s) ao(s) licitante(s) vencedor(es).

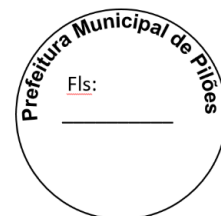
16.3 - A homologação é ato de competência da autoridade que determinou a abertura do procedimento.

## **17. DO REGISTRO DE PREÇOS**

Para efeitos do Registro de Preços, são adotadas as seguintes definições:

17.1. Sistema de Registro de Preços – SRP – conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, para contratações futuras;

17.2. Ata de Registro de Preços – Documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, onde se registram os quantitativos, preços, detentores da ata, órgãos participantes e



condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas;

17.3. Órgão Gerenciador – Órgão ou Entidade da Administração Pública Municipal responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente;

17.4. Órgão Participante – Órgão ou Entidade da Administração Pública, que participou da etapa preparatória do procedimento licitatório precedente ao Registro de Preços;

17.5. Detentor da Ata – Licitante (s) vencedor (es) do certame na modalidade Concorrência ou Pregão, com preços registrados para futuros fornecimentos ou prestação de serviços.

17.6. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preço, será pelo período de 01(um) ano e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso (Art. 84, Lei 14.133/2021).

17.7. O preço registrado e a indicação dos respectivos Detentores da Ata serão divulgados em órgão oficial da Administração e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços;

17.8. Quando das contratações decorrentes de registro de preços deverá ser respeitada a ordem de classificação das empresas constantes da Ata;

17.9. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada ao Detentor da Ata a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

17.10. Quando das efetivas contratações, a Administração promoverá verificação da compatibilidade do preço com o constante no Art. 10 § 2º do Decreto Municipal 3549/2023, “Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei 14133/2021”;

17.11. Homologado o resultado da licitação, o Órgão Gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de Detentores a terem preços registrados, convocará os representantes para assinatura da Ata de Registro de Preços que, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas;

17.12. A contratação com os Detentores da Ata será formalizada por intermédio de instrumento contratual ou emissão de nota de EMPENHO de despesa, observado o disposto no art. 95 da Lei nº 14.133/2021;

17.13. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no artigo 124 da Lei 14.133/2021;

17.14. O Preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos Detentores a Ata;

**17.15. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, torna-se superior o preço praticado no mercado, o Órgão Gerenciador deverá:**



- A. Convocar o Detentor da Ata visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado;
- B. Frustrada a negociação, o Detentor da Ata será liberado do compromisso assumido;
- C. Convocar os demais licitantes que tiveram preços registrados, visando igual oportunidade de negociação;

**17.16. Quando o preço de mercado se tornar superior aos registrados, o Detentor da Ata, mediante requerimento comprovado, não puder cumprir o compromisso, a Administração poderá:**

- A. Liberar o Detentor da Ata do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e
- B. Convocar os demais Detentores da Ata visando igual oportunidade de negociação;
- C. Não havendo êxito nas negociações, a Administração deverá proceder a revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

**17.17. O Detentor da Ata terá seu registro cancelado quando:**

- A. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- B. Não retirar a respectiva nota de empenho, instrumento equivalente ou assinar o contrato, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- C. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado; e
- D. Tiver presentes razões de interesse público;
- E. O Cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurando o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente da Administração.

17.18. O Detentor da Ata poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual decorrentes de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovados;

**18 - DA CONTRATAÇÃO:**

18.1 - A empresa deverá comparecer no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, por escrito, para assinatura do Contrato.

18.1.1 - decorrido o prazo sobredito, contado do recebimento do comunicado oficial para assinatura do contrato, e não tendo a empresa vencedora comparecido ao chamamento, perderá o direito à contratação e estará sujeita às penalidades previstas no item 23.0 deste edital.

18.2 - Nas hipóteses de recusa do adjudicatário ou do seu não-comparecimento para assinatura do contrato ou retirada do empenho, no prazo estipulado, bem como em caso de perda dos requisitos de manutenção da





habilitação, será aplicado o disposto no Artigo 155 da Lei 14.133/21, com a convocação do licitante que tenha apresentado a segunda melhor oferta classificada, obedecida às exigências de habilitação do tópico 13 deste edital.

18.2.1 - O disposto no subitem anterior poderá sempre se repetir até a efetiva celebração do Contrato com o Contratante, observadas as ofertas anteriormente apresentadas pelos licitantes, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis ao licitante que não cumprir os compromissos assumidos no certame.

18.3 - A Contratada está obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões determinadas pelo Contratante até 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado.

18.4 - Qualquer entendimento relevante entre a Contratante e a Contratada será formalizado por escrito e também integrará o Contrato.

## **19. - DO REAJUSTE:**

19.1- O preço será irremediável.

## **20. - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

20.1 - Compete à Contratante:

20.1.1 - Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;

20.1.2 - Tomar as medidas necessárias quanto ao fiel recebimento dos produtos.

## **21 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

21.1 - Compete à Contratada:

21.1.1 - Efetuar a entrega dos produtos, de acordo com as condições e prazos propostos, e demais especificações do Anexo I deste edital.

21.1.2 - Substituir, obrigatoriamente, o produto que não atender as exigências de qualidade para utilização.

21.1.3 - Manter em compatibilidade com as obrigações assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação até cumprimento total do contrato.

## **22 - ENTREGA E RECEBIMENTO DO PRODUTO:**

22.1 - Os objetos desta licitação deverão ser entregues no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contados a partir da data da solicitação feita pelo setor demandante, nas condições estipuladas neste edital e seus anexos.

22.1.1 – A entrega do produto será integral.

22.2 - O recebimento dos produtos será efetuado pela Comissão de Recebimento ou por servidor responsável, que poderão solicitar junto ao fornecedor a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas na entrega dos mesmos, ou até mesmo substituí-los por outros novos, no prazo máximo definido no item 21.1, contados a partir do recebimento daqueles que forem devolvidos.





21.3 – O recebimento provisório ou definitivo do objeto do contrato não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, pela perfeita execução do contrato.

22.4 – A entrega do produto deverá ser feita na sede da Prefeitura Municipal de Pilões/RN, localizada na Rua Maria Delfina, Nº 22, Centro, Pilões/RN, CEP: 59.960-000, das 08h às 12h. Após esse horário, o responsável pela unidade recebedora deverá ser consultado para autorizar o recebimento ou não.

## **22. - DO PAGAMENTO:**

23.1 - O pagamento será efetuado após liquidação da despesa por meio de crédito em conta corrente indicada pelo licitante(s) vencedor (es), no prazo de até 30 (trinta) dias consecutivos contados da apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pelo Setor responsável pelo recebimento da Prefeitura Municipal de Pilões/RN. A contratante somente pagará a contratada pelos produtos que realmente forem pedidos e entregues.

23.2 - Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, perante o FGTS – CRF e ICMS da Fazenda Estadual do domicílio do contratado.

23.3 - Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

23.4 - Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer Nota Fiscal/Fatura por culpa do contratado, o prazo previsto no item 22.1 reiniciar-se-á a contar da data da respectiva reapresentação.

23.5 - Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

23.6 - No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC/IBGE.

## **23. - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

24.1 Ao fornecedor que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não mantiver a proposta, ensejar o retardamento da execução do objeto, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, poderão ser aplicadas as seguintes sanções, garantidos o contraditório e a prévia defesa.

24.1.1 - advertência;

24.1.2 – multa, observados os seguintes limites máximos:

a) multa de 0,3 % (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado;

b) multa de 10 % (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida, com o consequente cancelamento da nota de empenho ou documento equivalente;



24.1.3 - suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a entidade sancionadora por prazo não superior a 2 (dois) anos.

§ 1º O valor da multa aplicada será descontado do valor da garantia prestada, retido dos pagamentos devidos pela Administração ou cobrado judicialmente, sendo corrigida monetariamente, de conformidade com a variação do IPCA, a partir do termo inicial, até a data do efetivo recolhimento.

§ 2º A contagem do período de atraso na execução dos ajustes será realizada a partir do primeiro dia útil subsequente ao do encerramento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação.

## **25 - DISPOSIÇÕES FINAIS:**

25.1 - A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Sr. Prefeito Municipal, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

25.2 - Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Prefeitura Municipal de Pilões não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

25.3 - O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

25.4 - Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

25.5 - Da contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seu Anexo, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Prefeitura Municipal de Pilões com exceção ao tópico 15.1 deste Edital, de forma que, caso o término do prazo das 24 (vinte e quatro) expire num sábado ou feriado, ainda assim, contará para os fins legais.

25.6 - É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

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

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

25.9 - As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial dos Municípios.



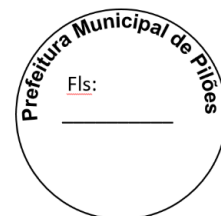
- 25.10 - A participação do proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste edital.
- 25.11 - Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pelo pregoeiro, comunicando devidamente aos licitantes do pregão eletrônico.
- 25.12 - Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes dos Decretos e Lei citadas no preâmbulo deste edital.
- 25.13 - A presente licitação não importa, necessariamente, em contratação, podendo o Município de Pilões/RN, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos licitantes;
- 25.14 - Toda a documentação apresentada neste edital e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido;
- 25.15 - Fica eleito o Foro da Comarca de Alexandria/RN, para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

**25.16 - Constitui parte integrante deste edital:**

- 25.16.1 - Anexo I - Estudo Técnico Preliminar (ETP);
- 25.16.2 – Anexo II – Termo De Referência;
- 25.16.3 – Anexo III – Minuta Ata De Registro De Preço;
- 25.16.4 – Anexo IV – Declaração de Conhecimento e Atendimento às Condições do Edital;
- 25.16.5 – Anexo V – Modelo de Carta de Apresentação de Proposta Final para Prestação dos Serviços/Fornecimento;
- 25.16.6 – Anexo VI – Modelo de Declaração de Responsabilidade;
- 25.16.7 – Anexo VII – Modelo de Declaração de Enquadramento em Regime de Tributação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (na hipótese do licitante ser uma ME ou EPP);
- 25.16.8 – Anexo VIII – Modelo de Declaração de Inexistência de Vínculo Familiar;
- 25.16.8 - Anexo IX - Ficha técnica descritiva do objeto;
- 25.16.9 - Anexo X - Minuta De Contrato.

Pilões – RN, 20/02/2024.

**PAULO GUEDES DA COSTA**  
**Pregoeiro**



## **ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)**

(Processo Administrativo nº 20230119001)

### **INTRODUÇÃO**

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

### **1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

O processo em questão, diz respeito à **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** para atender às necessidades nutricionais dos alunos das Escolas Municipais do Município de Pilões/RN.

A oferta de uma alimentação saudável aos alunos favorece a permanência dos mesmos no espaço educacional e contribui para a promoção de hábitos alimentares saudáveis. Ao fornecer uma dieta balanceada, garantimos as condições mínimas para que os estudantes possam permanecer nas escolas, pois a merenda escolar muitas vezes representa a única opção de alimentação para eles.

Diante do exposto e da compreensão de que o município de Pilões deve garantir a merenda escolar por meio da aquisição de gêneros alimentícios que serão utilizados como matéria prima na produção do cardápio das escolas municipais, tornam-se necessários, em cumprimento à Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009 e Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 (que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE).

### **2 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Os **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** deverão ser adquiridos na modalidade de Pregão, na forma eletrônica, para **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, destinados ao fornecimento para os alunos matriculados nas escolas municipais do município de Pilões.

A presente licitação busca também contribuir para a regionalização da alimentação escolar e para o dinamismo da economia urbana e rural, sendo levada em consideração, para a elaboração do cardápio, a cultura alimentar da localidade e sua vocação agrícola. No entanto, não foram incluídos critérios e práticas de sustentabilidade que devam ser veiculados como obrigações das empresas contratadas.

Para atender a demanda, necessita-se de previsão e adequação orçamentária da despesa; elaboração de edital com cláusulas capazes de prever possíveis riscos e realização de licitação.

Como requisitos da contratação, a empresa contratada deve cumprir o que está abaixo relacionado:

#### **2.1. Padrões de Identidade e Qualidade**

Aprovados pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor e deverão apresentar-se:

- a) Isentos de substâncias terrosas;
- b) Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- c) Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- d) Sem umidade externa anormal;



- e) Isentos de odor e sabor estranhos; e
- f) Isentos de enfermidades

## **2.2. Entrega dos Gêneros Alimentícios**

- a) O produto deverá ser entregue nas escolas municipais de Pilões, após o pedido ser **enviado por e-mail** - conforme as necessidades das escolas;
- b) Os itens deverão ser entregues por semana;
- c) Nenhum produto poderá ser entregue pela Contratada sem a devida solicitação por escrito;
- d) A simples entrega do produto objeto deste pregão não implica na sua aceitação definitiva, o que ocorrerá após a vistoria e comprovação de conformidade pelo **Setor Demandante**;
- e) A empresa fornecedora ficará obrigada a trocar, imediatamente, o produto que vier a ser recusado, sem ônus para a Contratante;
- f) Declaração do contratado de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço;
- g) Os gastos com deslocamento para entrega das mercadorias são responsabilidades do contratado;

## **2.3. Exigências no Recebimento dos Gêneros Alimentícios**

### **2.3.1. Transporte e Entregadores:**

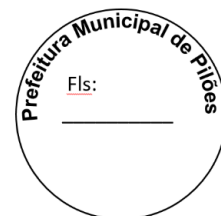
- a) Boas condições de higiene dos veículos dos fornecedores;
- b) Carnes (carne vermelha, frango, embutidos), laticínios e polpas devem ser transportados exclusivamente em caminhão fechado, refrigerado do tipo tambor e com termômetros em perfeitas condições de funcionamento, conforme exigências da vigilância sanitária através da Portaria CVS-15, de 07/11/1991; e
- c) Boa higiene pessoal e adequação do uniforme dos entregadores.

### **2.3.2. Produtos:**

- a) Integridade e higiene da embalagem;
- b) Realização de avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- c) Características específicas de cada produto, conforme edital, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 6/99, de 10/03/99;
- d) Verificação do Rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante; condições de armazenamento; e
- e) Quantidade (peso), data de validade, data de fabricação de todos os alimentos e respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização.

### **2.3.3. No recebimento das carnes serão analisadas as seguintes características:**

- a) Deverão ser de procedência idônea;
- b) Possuir o carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente;
- c) Transportadas em carros fechados e refrigerados; e
- d) Embaladas em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias e acondicionadas em caixas de papelão lacradas.



**2.3.3.1. Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:**

Carnes congeladas (bovina e aves)	-18° C com tolerância -15° C
Produtos salgados, curados ou defumados.	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante.

**2.3.4. No recebimento dos laticínios** serão analisadas as seguintes características:

- Deverão ser de procedência idônea;
- Com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente;
- Transportados em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto; e
- Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade do leite e derivados, de acordo com o prazo de planejamento de consumo e condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

**2.3.4.1. Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:**

Leite “in natura” e seus derivados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
------------------------------------	--

**2.3.5. No recebimento dos produtos Não Perecíveis** serão analisadas as seguintes características:

- Deverão estar isentos de umidade, objetos estranhos e não apresentar vestígios de insetos;
- As latas não deverão estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não deverão apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto;
- Os produtos que possuem estabilidade à temperatura ambiente deverão apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo; e
- O prazo de validade não poderá ser inferior a 3 (três) meses contados da data de entrega.

**2.3.5.1. Temperaturas recomendadas para o recebimento:**

Não perecíveis	Temperatura ambiente
----------------	----------------------

**2.3.6. No recebimento de hortifrutigranjeiros** (frutas, legumes, verduras e ovos) serão analisadas as seguintes características:

- O transporte deverá ser feito em caminhão fechado, trazidos exclusivamente em monoblocos limpos, segundo as portarias CVS6, de 6/6/91 e CVS-11;
- Serão observados, no momento da entrega, tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita com acompanhamento do responsável técnico, antes da pesagem e do acondicionamento em embalagens adequadas. Não serão recebidos hortifruti com folhas velhas e frutos deteriorados; e
- Os ovos deverão estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas do tipo “gavetas”, apresentando casca íntegra e sem resíduos, sendo envolvidos em embalagens plásticas, com validade, fornecedor e demais especificações de acordo com a legislação vigente.

**2.3.6.1. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:**

Hortifrutigranjeiros “in natura “	Temperatura ambiente
-----------------------------------	----------------------





**2.3.7. No recebimento das Polpas** serão analisadas as seguintes características:

- As embalagens deverão apresentar-se íntegras, não estufadas, não violadas, dentro do prazo de validade e com identificação correta no rótulo;
- Serão observados o prazo de validade e o número do registro no ministério da agricultura;
- Deverão ser pasteurizadas; e
- Deverão ser transportadas em caminhão refrigerado com termômetro em perfeitas condições de uso. O transporte deverá ser feito exclusivamente em monobloco limpo, com pessoal fardado, segundo exigências da ANVISA

**2.3.7.1. Temperatura** recomendada para o recebimento das **Polpas de fruta**:

Polpa de frutas congelada e pasteurizada	Temperatura: -18°C com tolerância até -12°C
--	---

**2.3.8. No recebimento dos Pães** serão analisadas as seguintes características:

- Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do órgão competente, transportados em carros fechados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;
- Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade, de acordo com o prazo de planejamento de consumo e condições das embalagens, de modo que não se apresentem fora dos padrões com furos ou rasgos.

**2.3.8.1. Temperatura** recomendada para o recebimento:

Pães	Temperatura ambiente
------	----------------------

### 3 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

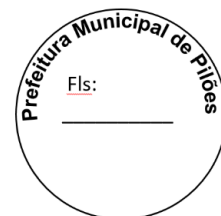
Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado.

Para todos os itens elencados, foram considerados preços praticados em contratações similares de outros órgãos, onde os valores foram calculados conforme o quantitativo encontrado em análise ao número de alunos e cardápio, da rede municipal de ensino.

Também foram considerados preços praticados por fornecedores locais e regionais, sites, e inseridos no processo licitatório e considerados para a média de preços.

A escolha da modalidade Pregão eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços encontra amparo na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e se justifica pela conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas. Esta modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário das unidades, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.

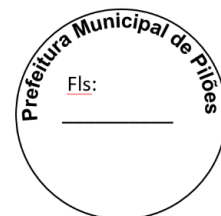
### 4 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO



A rede municipal de educação, necessita fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do cozimento e pessoas para servir. Além do mais, possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

### 5 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

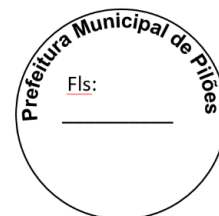
Nº	ESPECIFICAÇÃO	UND	TOTAL GERAL
<b>GRUPO I - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS</b>			
1	<b>Bebida láctea</b> , sabor morango ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega do produto e peso líquido de 1L, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	L	<b>900</b>
2	<b>Carne bovina de 2ª tipo patinho, acém, coxão duro, coxão mole</b> , sem osso, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria com 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 60 dias a contar da entrega do produto.	Kg	<b>1.400</b>
3	<b>Carne bovina de 2ª, moída, resfriada</b> , com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem com 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento da sua utilização, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 60 dias a contar da entrega do produto.	Kg	<b>900</b>
4	<b>Carne bovina, tipo carne de sol de 2ª - dianteira</b> , resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria com 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento da sua utilização, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 60 dias a contar da entrega do produto.	Kg	<b>300</b>
5	<b>Carne de charque</b> , ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem própria, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto.	Kg	<b>100</b>



6	<b>Coalhada desnatada</b> , com adoçante, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária (própria do fabricante), isenta de sujidades e/ou ação de microorganismo, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto de no mínimo um mês a vencer contados a partir da data da entrega, selo do ministério da agricultura, embalagem de 150 gramas.	Und	<b>30</b>
7	<b>Costela bovina</b> , embalado saco plástico transparente, em pacotes de 2 Kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal de Vigilância Sanitária n.5504/99.	Kg	<b>600</b>
8	<b>Coxa e sobrecoxa de frango</b> , congelado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagem própria, transparente, resistente e bem lacrada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto.	Kg	<b>300</b>
9	<b>Filé de peito de frango congelado</b> , acondicionado em embalagem apropriada de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento da sua utilização, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto.	Kg	<b>1.000</b>
10	<b>Fígado bovino</b> , limpo, congelado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto.	Kg	<b>200</b>
11	<b>Iogurte desnatado</b> , natural, obtido de leite pasteurizado desnatado, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade de no máximo 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, Unidade de 180 g.	Und	<b>80</b>
12	<b>Iogurte sem lactose</b> , indicado para pessoas com intolerância a lactose. Ingredientes: leite e/ou leite reconstituído, preparado de fruta, fermentos lácteos e enzima lactase. Não poderá conter edulcorantes, lactose e nem corantes artificiais. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto ou problemas na vedação da embalagem. Unidade de 180 g.	Und	<b>50</b>
13	<b>Iogurte natural</b> , Iogurte natural integral, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Embalagem de 170 g.	Und	<b>100</b>



14	<b>Ovo de galinha</b> , tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada (bandeja com 15 unidades), com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 15 dias a contar da entrega do produto.	Bandeja	<b>300</b>
15	<b>Peito de frango congelado</b> , acondicionado em embalagem apropriada de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento da sua utilização, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto.	Kg	<b>1.500</b>
16	<b>Presunto cozido</b> , sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas e as bandejas com peso médio entre 200 a 500 gramas.	Kg	<b>50</b>
17	<b>Queijo, tipo mussarela</b> , fabricado à base de leite de vaca, de 1ª qualidade, fatiado, com peso médio por fatia de 28g, acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada, resistente. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade e selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 03 dias a contar do fatiamento do produto.	Kg	<b>50</b>
18	<b>Queijo coalho</b> , produto que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas. Por processo tecnologicamente adequado e de acordo com “Normas Higiênico Sanitárias de elaboração”. Embalado em saco transparente contendo fabricação e data de validade.	Kg	<b>70</b>
19	<b>Linguiça tipo calabresa</b> , defumada, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, pacote com 1 kg, acondicionada em saco de polietileno, com validade mínima de 3 meses a contar da entrega.	Kg	<b>100</b>
20	<b>Peixe, tipo filé de merluza</b> , congelado, de 1ª qualidade, limpo, sem pele ou escamas, sem espinha, com 180g em média, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Acondicionada em embalagem própria e de material transparente atóxico. Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto.	Kg	<b>200</b>
21	<b>Polpa de fruta, sabor acerola</b> , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	<b>400</b>



22	<b>Polpa de fruta, sabor goiaba</b> , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	<b>400</b>
23	<b>Polpa de fruta, sabor caju</b> , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	<b>100</b>
24	<b>Polpa de fruta, sabor cajá</b> , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	<b>300</b>
25	<b>Polpa de fruta, sabor maracujá</b> , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	<b>100</b>
26	<b>Polpa de fruta, sabor cajarana</b> , acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	Kg	<b>200</b>
27	<b>Toucinho</b> , embalado em sacos plásticos de 1 kg, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada,	Kg	<b>60</b>

**GRUPO II – FRUTAS**

28	<b>Abacaxi</b> , de 1ª qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias e / machucaduras. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos, aderidos a superfície externa, livre de enfermidades, isentos de parasitas e larvas, pesando em média 1,8 kg a unidade.	Und	<b>300</b>
29	<b>Banana prata ou pacovan, de 1ª qualidade</b> , tamanho e cor uniformes, ter atingido o grau de evolução e maturação, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando em média 100g a unidade, livre de enfermidades.	Dz	<b>900</b>
30	<b>Goiaba</b> de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	<b>200</b>
31	<b>Laranja, tipo pêra</b> , fresca, de 1ª qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	<b>400</b>
32	<b>Maçã nacional</b> , de 1ª qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	<b>400</b>





33	<b>Manga</b> tipo rosa de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	<b>200</b>
34	<b>Mamão, tipo formosa</b> , de 1ª qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	<b>400</b>
35	<b>Maracujá</b> de primeira in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	<b>200</b>
36	<b>Melancia</b> , de 1ª qualidade, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	<b>800</b>
37	<b>Melão, tipo japonês</b> , de 1ª qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão.	Kg	<b>400</b>
38	<b>Tangerina</b> de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas	Kg	<b>100</b>

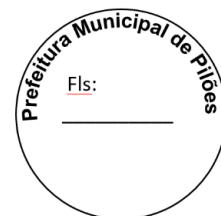
**GRUPO III - VERDURAS/LEGUMES**

39	Abóbora / Jerimum de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	100
40	Alface lisa de 1ª qualidade, molho c/ aproximadamente 480g. In Natura, com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	Und	300
41	Alho, bulbo in natura, nacional, de 1ª qualidade, nº6, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínima de 45 dias a contar da data da entrega do produto.	Kg	100





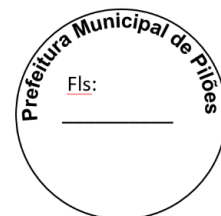
42	Batata doce de 1ª qualidade. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	200
43	Batata inglesa, lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	200
44	Beterraba, Tamanho médio, produtos limpos, de 1ª qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Produtos são e limpos.	Kg	30
45	Cebola branca, de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	300
46	Cenoura, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	400
47	Cheiro verde, composto de coentro e cebolinha, in natura de 1ª qualidade, com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, sem traço de descoloração ou manchas.	Kg	100
48	Chuchu, de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação intermediária tal que permita suportar a manipulação, com odor agradável e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Livre de materiais terrosos e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, não lenhoso, bem formado, com coloração própria, em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	80
49	Mandioca de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	300
50	Pimentão de primeira qualidade, in natura. Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Und	400



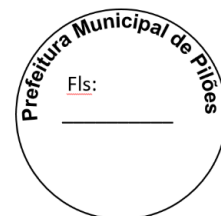
51	Tomate, maduro, de 1ª qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	400
52	Repolho branco, de 1ª qualidade, produtos são, limpos, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência, folhas intactas e firmes. Não serão permitidos perfurações, rachaduras e cortes.	Kg	30

**GRUPO IV - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS**

53	<b>Achocolatado</b> , em pó, vitaminado, embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Pct	<b>100</b>
54	<b>Açúcar cristal</b> , derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Kg	<b>500</b>
55	<b>Adoçante</b> dietético líquido, <b>tipo sucralose</b> . Ingredientes: água, edulcorantes: sucralose e acessulfame de potássio. Embalagem de 75 ml, contendo identificação do produto, rótulo e prazo de validade mínima de 180 dias a contar da data da entrega do produto.	Und	<b>10</b>
56	<b>Amido de milho</b> , em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas são e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com odor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 200g e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Cx	<b>100</b>
57	<b>Arroz parbolizado</b> , classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Kg	<b>2.000</b>
58	<b>Arroz branco polido</b> , grão longo, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Kg	<b>500</b>
59	<b>Arroz integral</b> : Tipo: 1. Subgrupo: Parabolizado integral, classe longo fino. Pacote de 1Kg, em plástico atóxico, devendo conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto.	Kg	<b>10</b>
60	<b>Aveia em flocos finos</b> , Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Caixa com 200g com especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Und	<b>80</b>



61	<b>Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco</b> , produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g.	Pct	<b>300</b>
62	<b>Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite</b> , produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g.	Pct	<b>300</b>
63	<b>Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolate</b> , produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g.	Pct	<b>300</b>
64	<b>Biscoito doce, tipo Maria</b> , produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g.	Pct	<b>500</b>
65	<b>Biscoito doce, tipo Maisena</b> , produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g.	Pct	<b>300</b>
66	<b>Biscoito doce, zero lactose (tipo Maria)</b> , com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, corante de caramelo, aroma cacau com baunilha, lecitina de soja e sal. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350 gramas.	Pct	<b>80</b>
67	<b>Biscoito salgado, tipo cream cracker</b> , dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g.	Pct	<b>600</b>
68	<b>Biscoito salgado, integral, tipo cream cracker</b> , dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g.	Pct	<b>80</b>
69	<b>Biscoito salgado, tipo de padaria</b> , pequeno, comum, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 1kg.	Pct	<b>300</b>
70	<b>Biscoito água e sal sem lactose</b> : o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sem colesterol, sem lactose. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 400g. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade	Pct	<b>30</b>
71	<b>Biscoito doce sem glúten</b> , sem leite e sem ovos: sabores variados. Não deve conter leite nem ovos entre os ingredientes. Não deve conter gordura trans. Embalagem plástica, atóxica e resistente contendo de 100 a 150g. Os biscoitos devem ser entregues em caixas	Pct	<b>10</b>

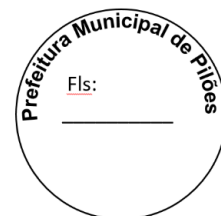


	reforçadas de papelão de modo a evitar a quebra destes. Embalagem deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto.		
72	<b>Biscoito salgado sem glúten - salgado</b> - Biscoito salgado, sem glúten e sem lactose. Não conter glúten e não pode conter leite, ou traço deste.	Pct	<b>10</b>
73	<b>Café em pó</b> , torrado e moído, embalagem, com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 250g e selo ABIC.	Und	<b>100</b>
74	<b>Cacau em pó 70%</b> - chocolate em pó, com o mínimo de 70% de cacau, embalagem contendo 200g.	Und	<b>20</b>
75	<b>Creme de Leite UHT</b> , elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega do produto. Embalagem tetra pack com 200g.	Und	<b>700</b>
76	<b>Colorífico em pó</b> . Embalagem de 1 kg, fracionado em 10 embalagens de 100g. Pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	<b>200</b>
77	<b>Extrato de tomate</b> , preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem contendo registro da data de fabricação, peso e validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto, acondicionado em embalagem de 340 g.	Und	<b>300</b>
78	<b>Farinha de mandioca</b> , grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1kg, e prazo de validade mínima de 90 dias a contar da data da entrega do produto.	Kg	<b>300</b>
79	<b>Farinha de trigo</b> , tipo 1, com fermento, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/96 - Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS.	Kg	<b>250</b>
80	<b>Farinha de trigo</b> , tipo 1, sem fermento, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/96 - Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS.	Kg	<b>250</b>
81	<b>Fécula de mandioca</b> , embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados.	Kg	<b>200</b>



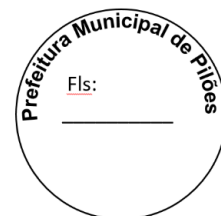
82	<b>Fermento biológico em pó</b> , instantâneo. Embalagem com 100g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Und	<b>30</b>
83	<b>Feijão, tipo carioquinha</b> , tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Kg	<b>200</b>
84	<b>Feijão, tipo macassar</b> ou de corda tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Kg	<b>350</b>
85	<b>Feijão, tipo preto</b> , tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Kg	<b>200</b>
86	<b>Flocos de milho</b> , produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Pct	<b>1.000</b>
87	<b>Leite de vaca em pó</b> , integral, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Pct	<b>1.800</b>
88	<b>Leite de vaca em pó, sem lactose</b> , embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 300g, contendo informação nutricional, prazo de validade e data de fabricação mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Pct	<b>20</b>
89	<b>Margarina com sal</b> , com 65% de teor de gordura, com óleo interesterificado, refrigerado, isenta de gorduras trans, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto.	Und	<b>350</b>
90	<b>Macarrão, tipo espaguete</b> , à base de farinha, sem ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pct	<b>1.500</b>
92	<b>Macarrão sem glúten</b> com ovos massa feita a partir do arroz, com ovos, acondicionados em embalagem de 400g a 500g, de forma íntegra e sem perfurações. Produto fisicamente bem conservado, não triturado pelo manuseio excessivo, com data de validade não inferior a 3 meses a partir da entrega do produto.	Pct	<b>20</b>



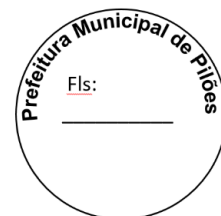


93	<b>Massa de sêmola para sopa, tipo argola</b> , embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pct	<b>100</b>
94	<b>Manteiga com sal</b> , de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens dadas de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/SIE. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido.	Und	<b>120</b>
95	<b>Milho, para o preparo de mungunzá</b> , seco, processado em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico resistente, com peso líquido de 500g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Pct	<b>700</b>
96	<b>Milho de pipoca</b> para consumo doméstico, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Pct	<b>150</b>
97	<b>Milho verde</b> , em conserva, acondicionado em lata de 190g, acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Und	<b>200</b>
98	<b>Óleo comestível vegetal de soja</b> , refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900 ml e prazo de validade mínima de 180 dias a contar da data da entrega do produto.	Und	<b>300</b>
99	<b>Sal</b> , refinado, iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, contendo 1kg e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Kg	<b>150</b>
100	<b>Sardinha em conserva ao óleo comestível</b> , lata com revestimento interno apropriado, vedado, com peso líquido de 250g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Und	<b>400</b>
101	<b>Temperos secos</b> como açafraão, orégano, cominho, pimenta do reino, manjericão, acondicionado em saco plástico contendo 5 gramas do produto, com cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor.	Pct	<b>500</b>
102	<b>Vinagre</b> , de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Und	<b>80</b>



**GRUPO V - PÃES E BOLOS**

103	<b>Bolo de cenoura</b> – massa caseira, unidade pesando no mínimo 900g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega.	Und	<b>100</b>
104	<b>Bolo de fofo</b> - massa caseira, unidade com 800g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega.	Und	<b>100</b>
105	<b>Bolo de laranja</b> - massa caseira, unidade com 800g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega.	Und	<b>100</b>
106	<b>Bolo mesclado</b> - massa caseira, unidade com 800g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega.	Und	<b>100</b>
107	<b>Bolo de milho</b> - massa caseira, unidade com 900g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega.	Und	<b>100</b>
108	<b>Bolo de ovos</b> - massa caseira, pacote com 10 unidades pequenas, o pacote pesa em torne de 350g. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega.	Pct	<b>2.000</b>
109	<b>Pão, tipo cachorro quente</b> , tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 5 dias, após a data de entrega. Embalado com 10 unidades p/ pacote.	Und	<b>25.000</b>
110	<b>Pão, tipo Francês</b> – fresco, unidade com 50g. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Validade mínima de 1 dia, após a data de entrega.	Und	<b>2.000</b>
111	<b>Pão, tipo integral</b> , tamanho médio, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 5 dias, após a data de entrega. Embalado com 10 unidades p/ pacote.	Und	<b>100</b>
112	<b>Pão sem gluten</b> , tradicional, acondicionado em embalagem plástica resistente, pesando no mínimo 350gr. cada pacote. No seu rótulo deve conter, prazo de validade e lote, informação nutricional com indicação de porção, informação sobre glúten e alergênicos	Pct	<b>15</b>
113	<b>Pão Bisnaguito Integral</b> , composto de farinha de trigo integral, farinha de arroz integral, sal, fermento químico e água. Sem lactose, sem ovos. Deverão ser acondicionados em pacotes contendo 300 gramas do produto com 15 unidades cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter	Pct	<b>100</b>



a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 72 horas a partir da entrega.		
--	--	--

## 6- ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 415,874,40 (quatrocentos e quinze mil oitocentos e setenta e quatro reais e quarenta centavos). Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 002/2023, que “Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Pilões, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”, nos termos do art. 23, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, e também baseado em contratações anteriores. A pesquisa de preços foi realizada diretamente com prestadores dos itens descritos e também por meio eletrônico em sistema de pesquisa de preços informatizado.

## 7- JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado. Assim sendo, a administração optou pelo não parcelamento da aquisição.

## 8- CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Verifica-se contratações correlatas e interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda:

- Merendeiras

## 9-ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A presente contratação integra o Plano Anual de **Contratações 2024**, estando alinhada com o planejamento realizado pelo município, inclusive o insumo a ser licitado é vital para a operacionalidade da alimentação dos alunos.

## 10- RESULTADOS PRETENDIDOS

Com esta licitação, pretendemos:

- Fornecer uma alimentação saudável e equilibrada, que dará aos discentes força e vigor para aguentar a rotina diária;
- Melhorar o desempenho escolar, e, conseqüentemente, diminuir a repetência e os altos índices de evasão;
- Contribuir para a manutenção da saúde e para a formação de bons hábitos alimentares;
- Realizar um trabalho de conscientização dos alunos, no que tange ao desperdício de alimentos. Vivemos em uma época crítica, em que qualquer tipo de desperdício deve ser evitado. É importante conscientizar os alunos sobre a importância de se comer bem e não desperdiçar, criando nele uma atitude mais sensível. E isso inclui economia, respeito aos que não tem o que comer e consciência com o próprio planeta.

## 11- PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS



Não haverá necessidade de providências antecedentes ao contrato, tais como adequações estruturais e operacionais.

## **12- POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

Não foram identificados possíveis impactos ambientais advindos desta licitação.

## **13- DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

## **14. JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE**

Justifica-se a aquisição em atendimento a Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham o Cadastro do Agricultor Familiar – CAF, do total de recursos destinados no exercício financeiro para aquisição de merenda escolar. Além disso, a oferta da alimentação escolar visa contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis, o desenvolvimento e a melhoria do rendimento escolar dos estudantes das escolas municipais de Pilões/RN.

A aquisição de merenda escolar visa a atender o disposto na Resolução CD/FNDE nº 26/2013, e também a Resolução Nº4, de 2 de abril de 2015, que altera a redação dos artigos 25 a 32 da Resolução Nº 26, de 17 de junho de 2013, que prevê o fornecimento de alimentação para os alunos matriculados no ensino básico da rede pública federal, estadual e municipal.

Torna-se necessária a aquisição destes itens, os quais foram especificados por nutricionista responsável e a quantidade foi estimada com base no número de alunos matriculados no ano de 2023.

Além da legislação que embasa a aquisição de alimentos da Agricultura Familiar pelas Instituições de Ensino, há o dever por parte dos Órgãos Públicos em promover o Desenvolvimento Nacional Sustentável através de seus processos licitatórios.

Neste sentido, esta Equipe de Planejamento entende que não há óbice para a presente aquisição, e declara ser viável a aquisição pretendida.

Pilões/RN, em 16 de janeiro de 2024.

**BERNADINO FRANCISCO DA SILVA NETO**  
Secretário Mul. de Educação e Cultura

**EDNALDA SOARES PEREIRA DA SILVA**  
Nutricionista CRN6 – 6243



## ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

(Processo Administrativo nº 20230119001)

### 1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR, PARA ATENDER A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE PILÕES/RN.**

### 2. JUSTIFICATIVA

2.1. A aquisição do objeto constante neste Termo de Referência irá suprir as necessidades do SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA.

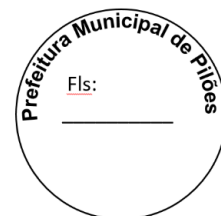
2.2. Desta forma, a aquisição destes equipamentos vai dar melhores condições de trabalho aos profissionais da saúde e propiciar condições para os mesmos desenvolvam as ações e atividades preconizadas pela Política Nacional de Atenção Básica; ampliando assim, a oferta de procedimentos à população.

### 3. ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS/ PREÇO DE REFERÊNCIA:

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	2142 - Bebida láctea sabor morango ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega do produto e peso líquido de 1L, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	LT	900	5,72	5.148,00
2	2143 - Carne bovina de 2ª tipo patinho, acém, coxão duro, coxão mole sem osso, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria com 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 60 dias a contar da entrega do produto.	KG	1.400	28,18	39.452,00
3	2144 - Carne bovina de 2ª, moída, resfriada com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor,	KG	900	25,68	23.112,00



	cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem com 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento da sua utilização, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 60 dias a contar da entrega do produto.				
4	363 - Carne bovina, tipo carne de sol de 2ª tipo 1 dianteira, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria com 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento da sua utilização, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 60 dias a contar da entrega do produto	KG	300	36,99	11.097,00
5	2146 - Carne de charque ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem própria, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto.	KG	100	40,69	4.069,00
6	2148 - Coalhada desnatada com adoçante, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para ao consumo e que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária (própria do fabricante), isenta de sujidades e/ou ação de microorganismo, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto de no mínimo um mês a vencer contados a partir da data da entrega, selo do ministério da agricultura, embalagem de 150 gramas.	UND	30	3,66	109,80
7	269 - Costela bovina Embalada saco plástico transparente, em pacotes de 2 Kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal de Vigilância Sanitária n.5504/99.	KG	600	20,33	12.198,00
8	370 - Coxa e sobrecoxa de Frango congelada, emb. em bandejas ou sacos contendo de 1kg	KG	300	12,64	3.792,00

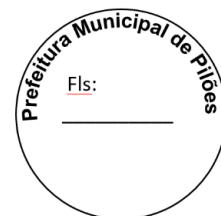


9	3067 - Filé de peito de frango congelado acondicionado em embalagem apropriada de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento da sua utilização, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto.	KG	1.000	21,68	21.680,00
10	2151 - Fígado bovino limpo, congelado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto.	KG	200	21,99	4.398,00
11	2152 - Iogurte desnatado natural, obtido de leite pasteurizado desnatado, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade de no máximo 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, Unidade de 180 g.	UND	80	3,84	307,20
12	2153 - Iogurte sem lactose indicado para pessoas com intolerância a lactose. Ingredientes: leite e/ou leite reconstituído, preparado de fruta, fermentos lácteos e enzima lactase. Não poderá conter edulcorantes, lactose e nem corantes artificiais. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto ou problemas na vedação da embalagem. Unidade de 180 g.	UND	50	3,86	193,00
13	2691 - Iogurte natural Iogurte natural integral, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Embalagem de 170 g.	UND	100	4,38	438,00
14	2147 - Ovo de galinha tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada	UND	300	13,01	3.903,00





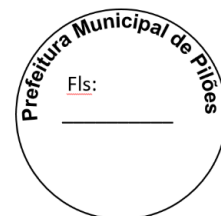
	(bandeja com 15 unidades), com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 15 dias a contar da entrega do produto.				
15	2154 - Peito de frango congelado acondicionado em embalagem apropriada de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento da sua utilização, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto.	KG	1.500	17,16	25.740,00
16	313 - Presunto cozido sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas e as bandejas com peso médio entre 200 a 500 gramas.	KG	50	19,32	966,00
17	2155 - Queijo, tipo mussarela fabricado à base de leite de vaca, de 1ª qualidade, fatiado, com peso médio por fatia de 28g, acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada, resistente. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade e selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 03 dias a contar do fatiamento do produto.	KG	50	42,64	2.132,00
18	314 - Queijo coalho produto que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas. Por processo tecnologicamente adequado e de acordo com “Normas Higiênicas Sanitárias de elaboração”. Embalado em saco transparente contendo fabricação e data de validade.	KG	70	41,98	2.938,60
19	2156 - Linguiça tipo calabresa defumada, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, pacote com 1 kg, acondicionada em saco de polietileno, com validade mínima de 3 meses a contar da entrega.	KG	100	40,00	4.000,00



20	2150 - Peixe, tipo filé de merluza congelado, de 1ª qualidade, limpo, sem pele ou escamas, sem espinha, com 180g em média, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Acondicionada em embalagem própria e de material transparente atóxico. Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto.	KG	200	34,66	6.932,00
21	2157 - Polpa de fruta, sabor acerola acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	KG	400	16,57	6.628,00
22	2158 - Polpa de fruta, sabor goiaba acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	KG	400	12,66	5.064,00
23	2159 - Polpa de fruta, sabor caju acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	KG	100	13,33	1.333,00
24	2160 - Polpa de fruta, sabor cajá acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	KG	300	18,24	5.472,00
25	2161 - Polpa de fruta, sabor maracujá acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	KG	100	38,96	3.896,00
26	2162 - Polpa de fruta, sabor cajarana acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	KG	200	27,16	5.432,00
27	321 - Toucinho embalado em sacos plásticos de 1 kg, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa;	KG	60	17,66	1.059,60



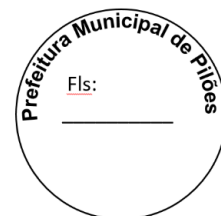
	isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada				
28	2163 - Abacaxi de 1ª qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias e / machucaduras. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos, aderidos a superfície externa, livre de enfermidades, isentos de parasitas e larvas, pesando em média 1,8 kg a unidade.	UND	300	9,96	2.988,00
29	2164 - Banana prata ou pacovan, de 1ª qualidade tamanho e cor uniformes, ter atingido o grau de evolução e maturação, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando em média 100g a unidade, livre de enfermidades.	DZ	900	7,13	6.417,00
30	121 - Goiaba de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	200	4,95	990,00
31	2166 - Laranja, tipo pêra fresca, de 1ª qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	UND	400	5,06	2.024,00
32	2167 - Maçã nacional de 1ª qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	KG	400	14,29	5.716,00
33	298 - Manga tipo rosa de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	200	5,41	1.082,00
34	2169 - Mamão, tipo formosa de 1ª qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em	KG	400	3,09	1.236,00



	embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.				
35	299 - Maracujá de primeira in natura Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	200	8,69	1.738,00
36	2171 - Melancia de 1ª qualidade, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	800	3,76	3.008,00
37	2172 - Melão, tipo japonês de 1ª qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão.	KG	400	4,00	1.600,00
38	2173 - Tangerina de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	KG	100	9,86	986,00
39	240 - Abóbora / Jerimum primeira in natura Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	100	5,09	509,00
40	2175 - Alface lisa de 1ª qualidade, molho c/ aproximadamente 480g. In Natura, com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	UND	300	4,10	1.230,00
41	2176 - Alho bulbo in natura, nacional, de 1ª qualidade, nº6, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínima de 45 dias a contar da data da entrega do produto.	KG	100	29,00	2.900,00
42	2085 - Batata Doce de 1ª qualidade. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	KG	200	4,83	966,00



	adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.				
43	2177 - Batata inglesa lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	KG	200	9,66	1.932,00
44	2178 - Beterraba Tamanho médio, produtos limpos, de 1ª qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Produtos são e limpos.	KG	30	8,09	242,70
45	2179 - Cebola branca de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	KG	300	5,99	1.797,00
46	2180 - Cenoura de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	KG	400	11,38	4.552,00
47	2086 - Cheiro verde composto de coentro e cebolinha. In natura, 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente	KG	100	22,48	2.248,00
48	2182 - Chuchu de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação intermediária tal que permita suportar a manipulação, com odor agradável e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Livre de materiais terrosos e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, não lenhoso, bem formado, com coloração própria, em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	80	8,06	644,80



	Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.				
49	296 - Mandioca de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	300	4,83	1.449,00
50	311 - Pimentão de primeira qualidade, in natura. Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	UND	400	1,13	452,00
51	2185 - Tomate maduro, de 1ª qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	KG	400	5,00	2.000,00
52	2186 - Repolho branco de 1ª qualidade, produtos são, limpos, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência, folhas intactas e firmes. Não serão permitidos perfurações, rachaduras e cortes.	KG	30	10,24	307,20
53	2187 - Achocolatado em pó, vitaminado, embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Pct	100	8,50	850,00
54	2188 - Açúcar cristal derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	KG	500	4,84	2.420,00
55	2189 - Adoçante dietético líquido, tipo sucralose. Ingredientes: água, edulcorantes: sucralose e acessulfame de potássio. Embalagem de 75 ml, contendo identificação do produto, rótulo e prazo de validade mínima de 180 dias a contar da data da entrega do produto.	UND	10	5,23	52,30
56	2190 - Amido de milho em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de	CX	100	4,38	438,00





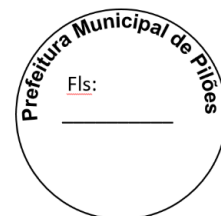
	matérias primas são e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com odor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 200g e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.				
57	2191 - Arroz parboilizado classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	KG	2.000	6,58	13.160,00
58	247 - Arroz branco polido tipo 1 Acondicionado em pacotes de 1 kg	KG	500	7,15	3.575,00
59	3068 - Arroz integral Tipo: 1. Subgrupo: Parabolizado integral, classe longo fino. Pacote de 1Kg, em plástico atóxico, devendo conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto.	KG	10	8,86	88,60
60	2193 - Aveia em flocos finos Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Caixa com 200g com especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	UND	80	4,98	398,40
61	2194 - Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g.	Pct	300	5,19	1.557,00
62	2195 - Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g.	Pct	300	5,19	1.557,00
63	2196 - Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolate produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g.	Pct	300	5,19	1.557,00



64	2197 - Biscoito doce, tipo Maria produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g.	Pct	500	5,83	2.915,00
65	2198 - Biscoito doce, tipo Maisena produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g.	Pct	300	5,83	1.749,00
66	2692 - Biscoito doce, zero lactose (tipo Maria) com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, corante de caramelo, aroma cacau com baunilha, lecitina de soja e sal. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350 gramas.	Pct	80	10,98	878,40
67	2199 - Biscoito salgado, tipo cream cracker dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g.	Pct	600	5,63	3.378,00
68	2200 - Biscoito salgado, integral, tipo cream cracker dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g.	Pct	80	5,43	434,40
69	2201 - Biscoito salgado, tipo de padaria pequeno, comum, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 1kg.	Pct	300	16,10	4.830,00
70	3069 - Biscoito água e sal sem lactose Biscoito água e sal sem lactose: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sem colesterol, sem lactose.	Pacote	30	5,46	163,80



	Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 400g. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade				
71	3070 - Biscoito doce sem glúten Sem leite e sem ovos: sabores variados. Não deve conter leite nem ovos entre os ingredientes. Não deve conter gordura trans. Embalagem plástica, atóxica e resistente contendo de 100 a 150g. Os biscoitos devem ser entregues em caixas reforçadas de papelão de modo a evitar a quebra destes. Embalagem deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto.	Pacote	10	13,13	131,30
72	3071 - Biscoito salgado sem glúten - salgado Biscoito salgado, sem glúten e sem lactose. Não conter glúten e não pode conter leite, ou traço deste.	Pacote	10	12,80	128,00
73	2202 - Café em pó torrado e moído, embalagem, com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 250g e selo ABIC.	UND	100	7,83	783,00
74	2203 - Cacau em pó 70% chocolate em pó, com o mínimo de 70% de cacau, embalagem contendo 200g.	UND	20	17,00	340,00
75	2204 - Creme de Leite UHT elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega do produto. Embalagem tetra pack com 200g.	UND	700	3,71	2.597,00
76	2205 - Colorífico em pó Embalagem de 1 kg, fracionado em 10 embalagens de 100g. Pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	200	4,91	982,00
77	2206 - Extrato de tomate preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem contendo registro da data de fabricação, peso e validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto, acondicionado em embalagem de 340 g.	UND	300	6,05	1.815,00



78	2207 - Farinha de mandioca grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1kg, e prazo de validade mínima de 90 dias a contar da data da entrega do produto.	KG	300	6,53	1.959,00
79	2208 - Farinha de trigo tipo 1, com fermento embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/96 - Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS.	KG	250	6,26	1.565,00
80	2209 - Farinha de trigo, tipo 1, sem fermento embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/96 - Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS.	KG	250	5,63	1.407,50
81	2210 - Fécula de mandioca embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados.	KG	200	7,71	1.542,00
82	2211 - Fermento biológico em pó instantâneo. Embalagem com 100g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	UND	30	14,92	447,60
83	2212 - Feijão, tipo carioquinha tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	KG	200	8,81	1.762,00
84	2213 - Feijão, tipo macassar ou de corda tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	KG	350	9,60	3.360,00



85	2214 - Feijão, tipo preto tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	KG	200	10,99	2.198,00
86	2215 - Flocos de milho produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Pacote	1.000	1,99	1.990,00
87	2216 - Leite de vaca em pó integral, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Pct	1.800	8,05	14.490,00
88	2217 - Leite de vaca em pó, sem lactose embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 300g, contendo informação nutricional, prazo de validade e data de fabricação mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Pct	20	24,00	480,00
89	2218 - Margarina com sal com 65% de teor de gordura, com óleo interesterificado, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto.	UND	350	6,71	2.348,50
90	2219 - Macarrão, tipo espaguete à base de farinha, sem ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pct	1.500	3,33	4.995,00
91	2220 - Macarrão, tipo parafuso com ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pct	150	4,29	643,50



92	3072 - Macarrão sem gluten gluten com ovos massa feita a partir do arroz, com ovos, acondicionados em embalagem de 400g a 500g, de forma íntegra e sem perfurações. Produto fisicamente bem conservado, não triturado pelo manuseio excessivo, com data de validade não inferior a 3 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	20	7,00	140,00
93	2221 - Massa de sêmola para sopa, tipo argola embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pacote	100	5,55	555,00
94	2222 - Manteiga com sal de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/SIE. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido.	UND	120	34,98	4.197,60
95	2223 - Milho, para o preparo de mungunzá seco, processado em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico resistente, com peso líquido de 500g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	Pct	700	3,13	2.191,00
96	3073 - Milho de pipoca Para consumo doméstico, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Pacote	150	5,06	759,00
97	2225 - Milho verde em conserva, acondicionado em lata de 190g, acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	UND	200	3,99	798,00
98	2226 - Óleo comestível vegetal de soja refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900 ml e prazo de validade mínima de 180 dias a contar da data da entrega do produto.	UND	300	8,50	2.550,00
99	2693 - Sal, refinado iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado.	KG	150	1,00	150,00





	Embalagem com identificação do produto, contendo 1kg e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.				
100	2228 - Sardinha em conserva ao óleo comestível lata com revestimento interno apropriado, vedado, com peso líquido de 250g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	UND	400	4,92	1.968,00
101	319 - Temperos secos como açafrão, orégano, cominho, pimenta do reino, manjerição, salsinha, coentro acondicionado em saco plástico contendo 5 gramas do produto, com cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor.	Pacote	500	2,00	1.000,00
102	2230 - Vinagre de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto.	UND	80	1,77	141,60
103	2231 - Bolo de cenoura massa caseira, unidade pesando no mínimo 900g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega.	UND	100	28,00	2.800,00
104	2233 - Bolo de fofo massa caseira, unidade com 800g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega.	UND	100	28,00	2.800,00
105	2234 - Bolo de laranja massa caseira, unidade com 800g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega.	UND	100	28,00	2.800,00
106	3074 - Bolo mesclado Bolo mesclado - massa caseira, unidade com 800g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega.	UND	100	28,00	2.800,00
107	2235 - Bolo de milho massa caseira, unidade com 900g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega.	UND	100	28,00	2.800,00



108	2236 - Bolo de ovos massa caseira, pacote com 10 unidades pequenas, o pacote pesa em torno de 350g. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega.	Pct	2.000	15,57	31.140,00
109	2237 - Pão, tipo cachorro quente tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 5 dias, após a data de entrega. Embalado com 10 unidades p/ pacote.	UND	25.000	0,70	17.500,00
110	309 - Pão francês composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico com 50g cada, acondicionado em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 48 horas a partir da entrega.	UND	2.000	0,66	1.320,00
111	310 - Pão Integral	UND	100	0,75	75,00
112	3075 - Pão sem gluten tradicional, acondicionado em embalagem plástica resistente, pesando no mínimo 350gr. cada pacote. No seu rótulo deve conter, prazo de validade e lote, informação nutricional com indicação de porção, informação sobre glúten e alergênicos	UND	15	0,80	12,00
113	2694 - Pão Bisnaguito Integral composto de farinha de trigo integral, farinha de arroz integral, sal, fermento químico e água. Sem lactose, sem ovos. Deverão ser acondicionados em pacotes contendo 300 gramas do produto com 15 unidades cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 72 horas a partir da entrega.	Pct	100	9,06	906,00
<b>Total Geral</b>					<b>415.874,40</b>

**VALOR TOTAL DE R\$ 415,874,40 (quatrocentos e quinze mil oitocentos e setenta e quatro reais e quarenta centavos)**



#### **4. OBSERVAÇÕES:**

**4.1** - A vigência da licitação será para os 10 (dez) meses de alimentação escolar durante o ano letivo de 2024.

**4.2** - Solicitar amostra no Edital dos itens relacionados a seguir:

- Grupo I (gêneros alimentícios perecíveis) 1, 21, 22, 23, 24, 25 e 26.
- Grupo IV (gêneros alimentícios não perecíveis) 66, 70, 71, 72.
- Grupo V (pães e bolos): 111, 112, 113

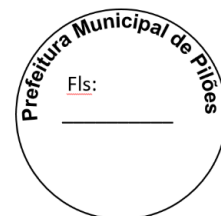
**4.3** – A entrega dos gêneros alimentícios será semanal nas escolas municipais.

**4.4** – O prazo para entrega dos gêneros alimentícios pelos fornecedores será de no máximo 72 horas, a contar da data do recebimento do pedido.

Pilões, 16 de fevereiro de 2024

---

**BERNADINO FRANCISCO DA SILVA NETO**  
Secretário Mul. de Educação e Cultura



## **ANEXO III – MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇO N°...../20...** (Processo Administrativo nº 20230119001)

Por este instrumento público, de um lado o MUNICÍPIO DE PILÕES, pessoa jurídica de direito público interno, representado pelo Prefeito -----, doravante denominado CONTRATANTE, e de outro lado a empresa -----, pessoa jurídica de direito privado, estabelecida na -----, com CNPJ sob o no -----, representada por -----, inscrito no CPF sob o nº ----- e portador do RG nº -----, doravante denominada CONTRATADA, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 e do Decreto Municipal nº 002/2023 e as exigências estabelecidas no edital e anexos e em face do resultado obtido no PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N° ...../2024, resolvem registrar os preços constantes na presente Ata, objetivando futuro fornecimento dos itens abaixo especificados, mediante as seguintes cláusulas e condições:

### **CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO E VALOR**

**1.1** A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de -----, especificado (s) no (s) item (ns) ----- e ----- do Termo de Referência, anexo II do edital de Pregão nº -----, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

### **DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

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

Itemdo	Empresa	Endereço				
TR	CNPJ					
X	Especificação	Marca	Modelo	Unidad	Quant	Valor Un
		(se exigida no edital)	(se exigido no edital)	e		

### **CLÁUSULA SEGUNDA – ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE**



2.1 O órgão gerenciador é o Município de Pilões.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

3.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que demonstrada a vantajosidade do preço, comparado ao preço praticado pelo mercado, o que será atestado mediante pesquisa de preços atualizada, na forma do art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e conforme o Decreto Municipal nº 002/2023.

3.2 O contrato que decorrer de ata de registro de preços possuirá vigência de acordo com as disposições nela contidas e em observância aos arts. 105 a 114 da Lei Federal nº 14.133/2021, consoante disposto na minuta anexa ao correspondente edital.

### **CLÁUSULA QUARTA - DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

4.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, salvo, justificadamente, nos casos previstos no art.124, da lei nº14.133/21.

### **CLÁUSULA QUINTA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO**

5.1 O prestador terá o seu registro cancelado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa em processo administrativo específico, quando:

5.1.1 Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços (Analisado caso através de Processo Administrativo Especial);

5.1.2 Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/21.

5.1.3 Caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados e comprovados os fatos;

5.1.4 Por razões de interesse público.

### **CLÁUSULA SEXTA - DA ATA COM OS PRESTADORES**

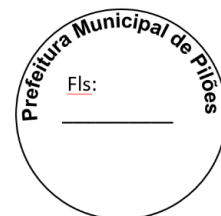
6.1 O licitante vencedor será convocado para assinar a Ata de Registro de Preços ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de **05 (cinco) dias úteis**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital.

6.2 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preço, será pelo período de 01(um) ano e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso (Art. 84, Lei 14.133/2021).

6.3 Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar a ARP ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas no Edital, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração da Atanas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, quando frustrada a negociação de melhor condição.

6.4 Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no item 6.1 do Edital, sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

6.5 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ARP ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da



obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas, previstas no edital, e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão licitante.

## **CLÁUSULA SÉTIMA - DO PREÇO**

**7.1** Durante a vigência desta ata, os preços serão fixos e irrevogáveis, assegurado o direito ao equilíbrio econômico-financeiro, nos casos e condições previstos no respectivo edital.

## **CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA**

**8.1** A detentora da ata deverá seguir as normas descritas no Edital e Termo de Referência da(s) Secretaria(s) Requisitante(s) constante do Anexo II do edital.

**8.2** Fornecer e manter atualizado e-mail e telefone para contato e encaminhamento da Nota de Empenho ou Ordem de Compra.

## **CLÁUSULA NONA - DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

**9.1** O recebimento dos objetos assim como sua fiscalização deverão seguir o exigido no Termo de Referência da(s) Secretaria(s) Requisitante(s) constante do Anexo II do edital.

## **CLÁUSULA DÉCIMA - DO PAGAMENTO**

**10.1** O pagamento dar-se-á nos moldes descritos no Termo de Referência da(s) Secretaria(s) Requisitante(s) constante do Anexo II do edital.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**11.1** O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- a)** dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b)** dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c)** dar causa à inexecução total do contrato;
- d)** deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e)** não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f)** não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h)** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i)** fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- l)** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- m)** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**11.2** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item





11.1 deste edital as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c) impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**11.3** As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 11.2. da presente Ata poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

**11.4** A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 11.2 da presente Ata.

**11.5** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

**11.6** A aplicação das sanções previstas no item 11.2. desta Ata não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

**11.7** Na aplicação da sanção prevista no item 11.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

**11.8** Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 11.2 do presente Edital o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

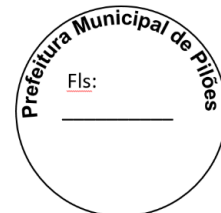
**11.9** Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

**11.10** Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

**11.11** A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

**11.12** É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

- a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- b) pagamento da multa;
- c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;



e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

**11.13** A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “m” do item 11.2 do presente Edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**12.1** Integram este documento, independentemente de transcrição, o edital Pregão Eletrônico SRP --- /2024, Termo de Referência e a proposta da empresa.

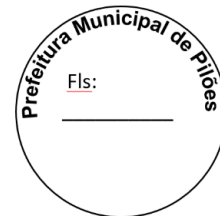
**12.2** A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 125 da Lei nº 14.133/2021, sobre o valor inicial atualizado do contratado.

Fica eleito o Foro da Comarca de Alexandria --RN para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e da Ata dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

Pilões/RN, ..... de ..... de 2024.

\_\_\_\_\_  
Cicero Sabino Neto  
Prefeito Municipal

\_\_\_\_\_  
Empresa



**ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DO EDITAL**

(Processo Administrativo nº 20230119001)

***TIMBRE DA EMPRESA***

(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

Declaramos para todos os fins de direito, que conhecemos o objeto do pregão e os termos constantes no Edital Pregão Eletrônico nº 20240119001 – Processo nº 20240119001 e seu(s) ANEXOS e do Regulamento bem como temos todas as condições de cumprir as exigências ali contidas no que concerne à apresentação de documentação para fim de habilitação.

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

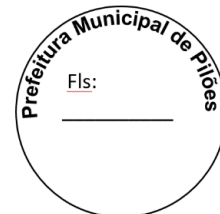
---

Nome da empresa + Carimbo

Nome do responsável legal da empresa

RG do responsável

CPF do responsável



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

(Processo Administrativo nº 20230119001)

**A SER APRESENTADA APÓS A DISPUTA E READEQUADA AO ÚLTIMO  
LANÇE**

***TIMBRE DA EMPRESA***

(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

AO (A) PREGOEIRO (A) da Prefeitura Municipal de PILÕES – RN

VALIDADE DA PROPOSTA: no mínimo 60 (sessenta) dias.

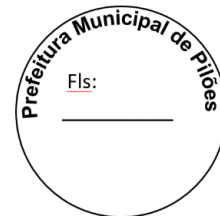
PREVISÃO DE ENTREGA:

CONCORDAMOS COM TODAS AS CONDIÇÕES DO EDITAL:

<b>LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20240119001 – PROCESSO Nº 20240119001</b>		
Fornecedor:		
CNPJ:	Inscrição Estadual:	
Endereço:	Bairro:	
CEP:	Cidade:	Estado:
Telefone:	E-mail:	
Banco:	Agência:	Conta Corrente:

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

**Não há lances encerrados.**



---

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

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

**IMPORTANTE:**

1. Fica a municipalidade com o direito assegurado de contratar ou rejeitar esta proposta se assim lhe convier, sem que ao fornecedor caiba qualquer reclamação ou indenização.
2. A assinatura do fornecedor implica na sua total aceitação das regras deste processo licitatório.

➤ Declaramos que nesta proposta estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, transporte (carga e descarga) até o destino, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

XXXXX ..... de ..... de 20\_\_.

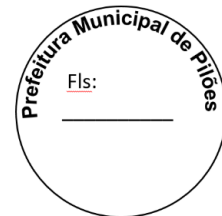
---

Nome da empresa + Carimbo

Nome do responsável legal da empresa

RG do responsável

CPF do responsável



**ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE**

(Processo Administrativo nº 20230119001)

***TIMBRE DA EMPRESA***

(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

Ao (a) Pregoeiro do Município PILÕES – RN

**Declaramos para os fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de licitação, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 20240119001 – Processo nº 20240119001, instaurado pela Prefeitura Municipal de Municipal de PILÕES – RN, que:**

- **Assumimos inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados ao**

**(a) Pregoeiro, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias;**

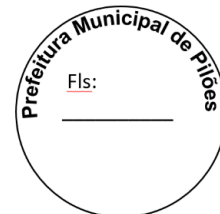
- **Comprometemo-nos a manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;**
- **Comprometemo-nos a repassar na proporção correspondente, eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos incidentes sobre o fornecimento do objeto, em função de alterações de legislação correspondente, publicada durante a vigência do Contrato;**
- **Temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto na Lei n.º 8.078 – Código de Defesa do Consumidor, bem como, ao Edital e Anexos do **Pregão Eletrônico nº 20240119001 – Processo nº 20240119001**, realizado pela Prefeitura de Municipal de PILÕES – RN.**

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

\_\_\_\_\_, em \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
Nome da empresa + Carimbo  
Nome do responsável legal da empresa  
RG do responsável  
CPF do responsável





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

(Processo Administrativo nº 20230119001)

**A SER APRESENTADA APÓS A DISPUTA E READEQUADA AO ÚLTIMO  
LANÇE**

***TIMBRE DA EMPRESA***

(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

<b>LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº ..... – PROCESSO Nº .....</b>		
Fornecedor:		
CNPJ:	Inscrição Estadual:	
Endereço:	Bairro:	
CEP:	Cidade:	Estado:
Telefone:	E-mail:	
Banco:	Agência:	Conta Corrente:

AO (A) PREGOEIRO (A) da Prefeitura Municipal de PILÕES – RN

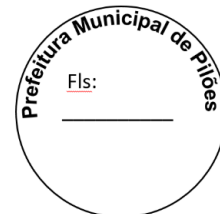
VALIDADE DA PROPOSTA: no mínimo 60 (sessenta) dias.

PREVISÃO DE ENTREGA:

CONCORDAMOS COM TODAS AS CONDIÇÕES DO EDITAL:

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

**Não há lances encerrados.**



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

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

**IMPORTANTE:**

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

4. A assinatura do fornecedor implica na sua total aceitação das regras deste processo licitatório.

➤ Declaramos que nesta proposta estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, transporte (carga e descarga) até o destino, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

..... de ..... de 20\_\_.

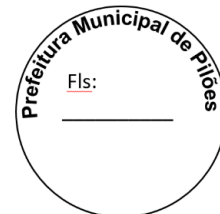
---

Nome da empresa + Carimbo

Nome do responsável legal da empresa

RG do responsável

CPF do responsável



## ANEXO VIII

(Processo Administrativo nº 20230119001)

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO FAMILIAR

(papel timbrado da empresa)

#### **TIMBRE DA EMPRESA**

(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

(Nome empresarial da licitante) \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº: \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_ (endereço completo) \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF/MF nº \_\_\_\_\_, para fins do presente processo licitatório, DECLARA não possuir em seu quadro societário cônjuge, companheiro (a) ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, de servidor público da ativa na Prefeitura Municipal de PILÕES – RN que impossibilite a participação no referido Pregão Eletrônico nº \*\*/21\_\_

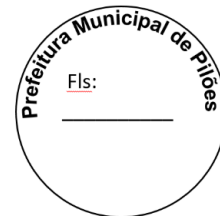
XXXXXXXXXXXXXXXXXX, ..... de ..... de .....

\_\_\_\_\_  
Nome da empresa + Carimbo

Nome do responsável legal da empresa

RG do responsável

CPF do responsável



## ANEXO IX

(Processo Administrativo nº 20230119001)

### Ficha Técnica Descritiva do Objeto

Número do edital:

Órgão comprador:

Lote/Item	DESCRIÇÃO	QUANT	MARCA e MODELO	VAL UNIT.	VAL. TOTAL

Prazo de validade da proposta (em dias, conforme estabelecido no edital):

Preço para o lote único (em R\$):

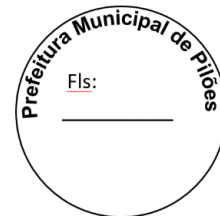
Declaramos, para todos os fins de direito, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação e que nossa proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório (edital).

Declaramos, ainda, que estamos enquadradas no Regime de tributação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, conforme estabelece o artigo 3º da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

**(Somente na hipótese de o licitante ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (ME/EPP)).**

Data:

**Observação:** por força da legislação vigente, é vedada a identificação do licitante.



## ANEXO X - MINUTA DE CONTRATO

(Processo Administrativo nº 20230119001)

**CONTRATO Nº: ./...-CPL**

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

O MUNICÍPIO DE PILÕES - RN, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 08.148.488/0001-00, com sua sede administrativa na Rua, Maria Delfina, 22, Centro, Pilões - RN, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. Cícero Sabino Neto, brasileiro, residente e domiciliado....., portador do CPF nº....., RG .....nº....., doravante denominado, simplesmente, CONTRATANTE, e de outro lado a empresa....., inscrita no CNPJ/MF sob o n.º....., com sua sede administrativa na , neste ato representada pelo (a) Sr(a) \_\_, portador do CPF nº....., RG nº....., de ora em diante denominado simplesmente CONTRATADA, têm justo e acordado o presente instrumento, proveniente de processo administrativo originário da modalidade Pregão Eletrônico 000/2024, homologado pelo representante do CONTRATANTE em data de xx/xx/2024, mediante as seguintes cláusulas e condições:

### CLÁUSULA PRIMEIRA – FUNDAMENTAÇÃO

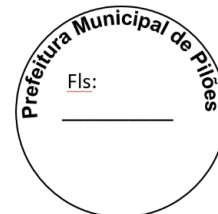
Este contrato é fundamentado no procedimento realizado pelo CONTRATANTE através do edital de licitação n.º ..... e na proposta vencedora, conforme termos de homologação e de adjudicação datados de [...], e se regerá pelas cláusulas aqui previstas, bem como pelas normas da Lei Federal n.º 14.133/2021, suas alterações e demais dispositivos legais aplicáveis, inclusive os regulamentos editados pelo CONTRATANTE.

### CLÁUSULA SEGUNDA – OBJETO

2.1. O presente contrato tem por objeto o fornecimento de ..., pela CONTRATADA, conforme proposta vencedora.

Nº	ESPECIFICAÇÃO	UND	TOTAL GERAL
<b>GRUPO ..... - .....</b>			
-	-----	---	-----

### CLÁUSULA TERCEIRA – PRAZO, FORMA E LOCAL DO PAGAMENTO



3.1 - O prazo para fornecimento do objeto é de 05 dias, contados da assinatura presente contrato, recebimento da ordem de fornecimento ou da nota de empenho correspondente, emitida pelo CONTRATANTE. A vigência deste contrato será pelo período de 12 meses.

3.2. O objeto deverá ser entregue de acordo com previsto no edital e na proposta vencedora da licitação, no seguinte local:

3.3. O fornecimento deverá ser realizado com observância do seguinte cronograma de entrega.

3.4. Este contrato poderá ser prorrogado por igual período, mediante demonstração de que as condições e os preços permanecem vantajosos para o CONTRATANTE, sendo permitidas eventuais negociações entre as partes.

#### **CLÁUSULA QUARTA – VALOR**

4.1. O valor a ser pago pelo fornecimento do objeto do presente contrato é de R\$ [...], conforme a proposta da CONTRATADA vencedora da licitação.

#### **CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO**

5.1. O pagamento do objeto licitado será efetuado pela Tesouraria do Município de Pilões, situada na Maria Delfina, 22 – centro, em Pilões/RN, mediante a entrega do objeto, a apresentação de nota fiscal e aprovação da fiscalização do CONTRATANTE.

5.2. O pagamento correrá em até 30 dias úteis contados da apresentação da nota fiscal. Se o término desse prazo coincidir com dia não útil, considerar-se-á como vencimento o primeiro dia útil imediatamente posterior.

#### **CLÁUSULA SEXTA – RECURSO FINANCEIRO**

6.1. As despesas do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária: [...]

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA**

7.1. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão atualizados monetariamente pelo índice [...] do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, acrescido de juros de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados pro rata die, até o efetivo pagamento.

#### **CLÁUSULA OITAVA – REAJUSTAMENTO**

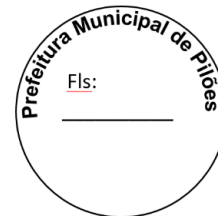
8.1. O valor relativo ao objeto contratado será reajustado a contar da data-base vinculada à data do orçamento estimado, de [...], mediante utilização do índice [...].

#### **CLÁUSULA NONA – REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO**

9.1. Diante da ocorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis que venham a inviabilizar a execução do contrato nos termos inicialmente pactuados, será possível a alteração dos valores pactuados visando o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, mediante a correspondente comprovação da ocorrência e do impacto gerado, respeitando-se a repartição objetiva de risco estabelecida.

9.2. O reequilíbrio econômico-financeiro poderá ser indicado pelo CONTRATANTE ou solicitado pela CONTRATADA.





9.3. Em sendo solicitado o reequilíbrio econômico-financeiro, o CONTRATANTE responderá ao pedido dentro do prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis contados da data do protocolo correspondente, devidamente instruído da documentação suporte.

9.4. Dentro do prazo previsto no item 9.3., o CONTRATANTE poderá requerer esclarecimentos e realizar diligências junto a CONTRATADA ou a terceiros, hipótese em que o prazo para resposta será suspenso.

### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA DECLARAÇÃO**

10.1 A CONTRATADA declara, por esta e na melhor forma de direito, estar devidamente habilitada para fornecer os itens licitados, assumindo, em consequência, todos os riscos e obrigações decorrentes deste contrato.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

11. São obrigações do CONTRATANTE:

11.1. Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA, conforme definido neste contrato.

11.2. Assegurar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato.

11.3. Determinar as providências necessárias quando o fornecimento do objeto não observar a forma estipulada no edital e neste contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso.

11.4. Designar servidor pertencente ao quadro para ser responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do objeto deste contrato.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

12. São obrigações da CONTRATADA:

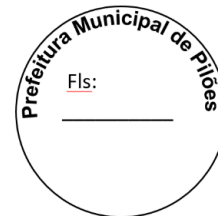
12.1. Fornecer o objeto de acordo com as especificações, quantidade e prazos do edital e deste contrato, bem como nos termos da sua proposta.

12.2. Responsabilizar-se pela integralidade dos ônus, dos tributos, dos emolumentos, dos honorários e das despesas incidentes sobre o objeto contratado, bem como por cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas aos empregados que utilizar para a execução do objeto, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos.

12.3. Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando, mensalmente, cópia das guias de recolhimento das contribuições para o FGTS e o INSS relativas aos empregados alocados para a execução do contrato, bem como da certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT).

12.4. Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

12.5. Zelar pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas do Ministério do Trabalho, cabendo à CONTRATADA o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI) e quaisquer outros insumos necessários à prestação dos serviços.



12.5. Responsabilizar-se por todos os danos causados por seus funcionários ao CONTRATANTE e/ou terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, devidamente apurados mediante processo administrativo, quando da execução do objeto contratado.

12.6. Reparar e/ou corrigir, às suas expensas, as entregas em que for verificado vício, defeito ou incorreção resultantes da execução do objeto em desacordo com o pactuado.

12.7. Executar as obrigações assumidas no presente contrato por seus próprios meios, não sendo admitida a subcontratação, salvo expressa autorização do CONTRATANTE.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

13.1. A gestão e a fiscalização do contrato serão feitas observando as regras do Decreto Municipal nº 002/2023 que “Regulamenta as funções do agente de contratação, da equipe de apoio e da comissão de contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de Pilões/RN, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.

13.2. A gestão do contrato ficará a cargo [...].

13.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por [...] fiscal(is) ou por seu(s) respectivo(s) substituto(s).

13.4. Dentre as responsabilidades do(s) fiscal(is) está a necessidade de anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, inclusive quando de seu fiel cumprimento, determinando o que for necessário para a regularização de eventuais faltas ou defeitos observados.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – RECEBIMENTO DO OBJETO**

14.1. O objeto do presente contrato será recebido:

14.1.1. Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, designado pelo CONTRATANTE, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais, pela CONTRATADA, mediante recibo.

14.1.2. Definitivamente por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante assinatura de termo circunstanciado comprovando o atendimento das exigências contratuais. O recebimento definitivo ocorrerá depois de transcorrido o prazo de 05 dias úteis do recebimento provisório.

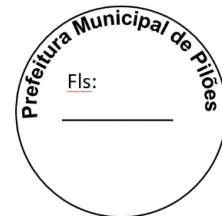
14.2. O recebimento provisório ou definitivo não eximirá a CONTRATADA de eventual responsabilização em âmbito civil pela perfeita execução do contrato.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PENALIDADES**

15.1. A CONTRATADA estará sujeita às seguintes penalidades:

15.1.1. Advertência, no caso de inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

15.1.2. Multa, no percentual compreendido entre 0,5% e 30% do valor do contrato, que poderá ser cumulada com a advertência, o impedimento ou a declaração de inidoneidade de licitar ou de contratar.



15.1.3. Impedimento de licitar e de contratar com o CONTRATANTE, pelo prazo de até 3 (três) anos, nas seguintes hipóteses:

15.1.3.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano ao Município, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

15.1.3.2. Dar causa à inexecução total do contrato.

15.1.3.3. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame.

15.1.3.4. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

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

15.1.3.6. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

15.1.4. Declaração de inidoneidade de licitar e contratar com qualquer órgão público da Administração Federal, Estadual, Distrital ou Municipal, direta ou indireta, pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, nas seguintes situações:

15.1.4.1. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato.

15.1.4.2. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.

15.1.4.3. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

15.1.4.4. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

15.1.4.5. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

15.2. Na aplicação das sanções serão considerados:

15.2.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

15.2.2. As peculiaridades do caso concreto.

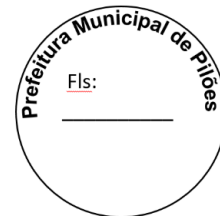
15.2.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.

15.2.4. Os danos que dela provierem para o CONTRATANTE.

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

15.3. Na aplicação das sanções previstas nesta cláusula, será oportunizado à CONTRATADA defesa, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da sua intimação.

15.4. A aplicação das sanções de impedimento e de declaração de inidoneidade requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão designada pelo CONTRATANTE composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o



contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – EXTINÇÃO**

16. As hipóteses que constituem motivo para extinção contratual estão elencadas no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021, que poderão se dar, após assegurados o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA.

16.1. A extinção do contrato poderá ser:

16.1.1. Determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta.

16.1.2. Consensual, por acordo entre as partes, desde que haja interesse do CONTRATANTE.

16.1.3. O Município de Pilões/RN, poderá rescindir o contrato, mediante comunicação expressa e com antecedência de 10 (dez) dias.

16.1.4. É vedado à CONTRATADA ceder ou transferir o presente contrato.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO**

17.1 As partes elegem o foro da Comarca de Alexandria/RN para dirimir quaisquer questões relacionadas ao presente contrato. E, por estarem justos e contratados, firmam o presente instrumento em 03(três) vias de igual teor e forma.

Pilões - RN, de..... de ..... de 2024.

TESTEMUNHAS

\_\_\_\_\_

CPF nº \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

CPF nº \_\_\_\_\_

Pelo contratante:

\_\_\_\_\_

**Cícero Sabino Neto**  
Prefeito Constitucional

Pelo contratado:

\_\_\_\_\_

**EMPRESA**  
Representante legal  
CPF:

FISCAL DO CONTRATO: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_