



# **ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

# 1 – CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 - Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e hortifrutigranjeiros visando atender as necessidades da Prefeitura Municipal de São Francisco do Oeste/RN, tudo de conforme com as especificações contidas neste TERMO DE REFERÊNCIA.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Abacate de primeira in natura. Grau de maturação que lhe permita suportar o transporte e a conservação	Kg	230
2	Abacaxi de primeira in natura. Grau de maturação que lhe permita suportar o transporte e a conservação	Kg	1.230
3	Abóbora de primeira in natura. Grau de maturação que lhe permita suportar o transporte e a conservação	KG	310
4	Acelga Cabeça fechada, tamanho grande, de 1ª qualidade folhas verdes e viçosas.	Unidade	150
5	Achocolatado em pó para consumo doméstico, embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto	Pacote	1.050
6	Achocolatado em pó diet para consumo doméstico, embalagem contendo 400g, com identificação do produto	Pacote	75
7	Achocolatado similar a "Nestlé" Para consumo doméstico embalagem, contendo 1litro, com identificação do produto	Unidade	2.300
8	Achocolatado similar a "Nestlé" Para consumo doméstico embalagem, contendo 200ml	Unidade	2.200
9	Açúcar refinado para consumo doméstico, embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto	Kg	4.950
10	Adoçante liquido, embalagem de100 ml	Unidade	135
11	Alface lisa Nova, peça grande, de 1º qualidade, folhas verdes e viçosas, sem manchas pretas.	Pacote	1.240
12	Alho graúdo de primeira, sem a réstia. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade	Kg	490
13	Amido de milho, embalagem de 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	Unidade	370
14	Apresuntado fatiado de frango para consumo doméstico embalagem, contendo 500g	Unidade	600
15	Arroz branco parboilizado tipo 1 Acondicionado em pacotes de 1 kg	Kg	850
16	Arroz branco, tipo I, 1ª qualidade, não parbolizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente	Kg	1.750
17	Arroz parbolizado acondicionado em embalagem de 1kg, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g	Kg	4.565
18	Arroz vermelho longo fino tipo 1 Acondicionado em embalagem de 1 kg	Kg	3.000
19	Aveia em flocos finos acondicionados em pacotes de 250g	Pacote	390
20	Banana 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 Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	Kg	2.400





_			
21	Batata doce, comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, em ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, 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 lavas, de acordo com a Resolução nº 12/78, do CNNPA	Kg	490
22	Batata do Reino Inglesa de Primeira, comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. 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	1.100
23	Batata palha – acondicionada em embalagem com 500g	Unidade	300
24	Bebida Láctea sabores variados. Rico em nutrientes, data de fabricação e validade, de acordo com a resolução 12/78 da CNPNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem em 1 Litro	Litro	6.560
25	Beterraba in natura primeira qualidade	Kg	185
26	Biscoito amanteigado sabor chocolate, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico	Pacote	670
27	Biscoito amanteigado sabor coco, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico,	Pacote	460
28	Biscoito amanteigado sabor leite, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico	Pacote	700
29	Biscoito doce tipo Maisena emb. 400g Tipo Maisena. 1ª qualidade, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas	Pacote	3.200
30	Biscoito doce tipo Maria emb. 400g Tipo Maria. 1ª qualidade, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas	Pacote	650
31	Biscoito salgado cream cracker 400g Tipo Cream-Cracker. 1ª qualidade, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas	Pacote	3.550
32	Bolacha peteca	Pacote	2.500
33	Bolo individual 40g	Unidade	1.950
34	Bolo mesclado tamanho médio	Unidade	1.650
35	Café em pó 500g. Especificação: Embalagem a vácuo de 500 gramas, de 1º qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC	Pacote	3.320
36	Caldo de carne, caixa de 5/g, contendo 06 cubos cada.	Caixa	150
37	Caldo de galinha, caixa de 5/g, contendo 06 cubos cada	Caixa	190
38	Carne bovina de sol, de primeira qualidade, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304, de 22.04.96 e nº 145, de 22.04.98, da Resolução da ANMSA nº 105, de 19.05.99 e da Lei Municipal Vigilância Sanitária nº 5504/99.	Kg	1.600
39	Carne bovina de Primeira sem osso, peso líquido 1Kg, coxão mole alcatra, acém ou o patinho, resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVD transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marca e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304, de 22.04.96 e nº 145, de 22.04.98, da Resolução da ANVISA nº 105,	Kg	3.845





	de 19.05.99, da Lei Municipal / Vigilância Sanitária nº 5504/99 e Resolução		
	RCC nº 13, de 02.01.2001.		
40	Carne bovina de primeira moída; acondicionada em pacotes de 500g, congelada	Pacote	3.700
41	Carne bovina salgado tipo charque, acondicionada em pacotes de 500g	Pacote	200
42	Carne de frango, acondicionada em pacotes de 1 kg	Kg	650
43	Carne de frango em pedaços Frango semi-processado; 1ª qualidade, tipo peito, partes inteiras, sem tempero; congelado	Kg	1.580
44	Cebola de Primeira, Tipo Branca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	880
45	Cenoura de Primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	880
46	Cheiro verde, composto de coentro e cebolinha in natura de primeira qualidade	Maço	1.130
47	Chuchu 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, parasitas e larvas, de acordo coma Resolução nº 12/78, da CNNPA.	Kg	320
48	Chocolate granulado, embalagem contendo 180g	Unidade	500
49	Costela Bovina de Primeira Qualidade, peso líquido de 1 kg, resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas	Kg	510
50	Coco seco ralado sem açúcar, acondicionado em pacotes de 100g	Pacote	160
51	Colorífico sem sal com dados de identificação do produto e marca do fabricante, prazo de validade, acondicionados em pacotes de 100g	Pacote	370
52	Colorífico alimentício a base de urucum 500g	Pacote	240
53	Creme de leite, com 200g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou da Saúde.	Lata	1.500
54	Couve manteiga de primeira qualidade apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação	Pacote	70
55	Ervilha em conserva Ingredientes: ervilha, água, sal e açúcar. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, com peso líquido de 320 g e peso liquido drenado de 200 g	Lata	630
56	Extrato de Alho Para consumo doméstico embalagem, contendo 500ml, com identificação do produto	Unidade	120
57	Extrato de tomate, caixa com peso líquido de 520g, extrato concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionados em caixa, íntegras, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso líquido, de acordo com a Resolução nº 12/78, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos-CNMPA.	Caixa	650
58	Farinha de aveia Acondicionada em caixa com 250g. Embalagem com identificação do produto, data de fabricação e validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	Caixa	120





59	Farinha de cereais vitaminada. Características técnicas: farinha de trigo enriquecida em ferro e ácido fólico, pacotes ou latas flandres de até 500 gramas	Pacote	120
60	Farinha de mandioca tipo 1 (amarela) emb. 1kg	Kg	150
61	Farinha de mandioca tipo 1 (branca) emb. 1kg pacote de 1 kg- deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos	Kg	420
62	Farinha de trigo especial, embalagem em pacote de 1 kg.	Kg	250
63	Farinha de trigo com fermento Embalagem com identificação do produto. Identificação do fabricante, data de fabricação e validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	550
64	Farinha de trigo sem fermento Embalagem com identificação do produto. Identificação do fabricante, data de fabricação e validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	Kg	400
65	Farinha láctea acondicionado em pacotes de 230g	Pacote	380
66	Fécula de mandioca	Kg	2.500
67	Feijão macassar embalagem de 1kg livre de sujidades, parasitas e larvas, constituído no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros	Kg	300
68	Feijão tipo 1 carioquinha livre de sujidades, parasitas e larvas, constituído no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros	Kg	600
69	Feijão tipo 1 corda livre de sujidades, parasitas e larvas, constituído no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros	Kg	110
70	Feijão tipo 1 preto livre de sujidades, parasitas e larvas, constituído no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros,	Kg	150
71	Fígado bovino, embalagem com 1 Kg	Kg	500
72	Filé de merluza, congelado, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico contendo 1kg. Com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.	Kg	350
73	Filé de tilápia, congelado, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico contendo 1kg. Com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.	Kg	150
74	Fermento em pó similar a "Royal"	Lata	50
75	Flocos de Milho, pré-cozido, pacotes com 500g, flocos de milho, pré- cozido, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com a Resolução12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	Pacote	5.635
76	Gelatina em pó, Sabores variados, acondicionadas em caixinha de 35g	Caixa	150
77	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 o consumo.	Kg	1.800
78	Granola acondicionada em pacotes de 250g	Pacote	90
79	Linguiça de frango, embalagem em PVC transparente ou saco plástico transparente, 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. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105de 19/05/99 da Lei Municipal/Vigilância Sanitária n. 5504/99.	Kg	250
80	Linguiça tipo calabresa de primeira, grossa, à vácuo, em embalagem plástica original	Kg	100





81	Leite de coco acondicionado em garrafa de vidro com capacidade para 200ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	Unidade	150
82	Laranja de 1º Qualidade In Natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e lavas, de acordo com a Resolução nº 12/78, da CNNPA.	Kg	805
83	Leite Pasteurizado Tipo C de 1l, embalagem de 1L, Tipo "C", integral, homogeneizado. Teor de gorduras de 3%. Embalagem contendo 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.	Litro	820
84	Leite condensado, embalagem em lada de 395g, composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional) de consistência cremosa e textura homogênea.	Caixa	545
85	Leite em pó integral Características Técnicas: Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, embalagem resistente contendo até 200g	Pacote	2.500
86	Limão in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo	Kg	40
87	Maçã nacional tipo Fuji de primeira qualidade in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação	Kg	475
88	Macarrão sêmola tipo espaguete emb. de 500g	Pacote	640
89	Macarrão pasteurizado: Pacotes com 500g, a base de farinha, com ovos, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com a Resolução RDC 93/200 – ANVISA.	Pacote	4.750
90	Mamão tipo formoso de primeira in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação	Kg	1.250
91	Margarina cremosa vegetal, com adição de sal, em embalagem contendo peso líquido de 3 kg.	Kg	90
92	Margarina vegetal com sal, embalagem de 500g, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade de acordo com a Resolução nº 12/78, da CNNPA. O produto deverá ter registro do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Unidade	2.870
93	Mandioca de primeira in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação	Kg	150
94	Manga tipo rosa de primeira in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação	Kg	650
95	Maracujá de primeira in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação	Kg	630
96	Melancia de Primeira, 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 Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	Kg	1.920
97	Melão tipo amarelo de primeira in natura Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios	Kg	1.220
98	Milho Amarelo para Mungunzá, pacote com peso líquido de 200g, milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionado em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	Pacote	2.650





99	Milho de pipoca para consumo doméstico embalagem, contendo 500g, com identificação do produto	Pacote	190
100	Milho verde em conserva Ingredientes: Milho verde, água, açúcar, sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, com peso líquido de 320 g e peso liquido drenado de 200 g	Lata	520
101	Mingau de Aveia, embalagem de 230g	Unidade	260
102	Mingau de arroz - embalagem de até 500 g Mucilagem a base de arroz précozido adicionado de vitaminas e minerais, tipo mucilon ou similar	Pacote	150
103	Mortadela de frango. Fatiada.	Kg	180
104	Óleo de Soja, embalagem em frasco de 900 ml, óleo comestível de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas; com validade mínima de 10 meses a contar da entrega, embalado em caixa de papelão reforçado.	Unidade	560
105	Orégano acondicionado em pacote de 5g	Unidade	150
106	Ovo de galinha, bandejas contendo 30 unidades, classe A, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	Bandeja	1.360
107	Pão de forma acondicionado em pacote de 400g. Validade 10 dias. Embalagem em polietileno, com dados de identificação do produto	Pacote	1.500
108	Pão de forma integral acondicionado em pacote de 400g. Validade 10 dias. Embalagem em polietileno, com dados de identificação do produto	Pacote	300
109	Pão para hambúrguer a base de farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo B). Pacote com 12 pães	Pacote	450
110	Pão Tipo Hot Dog. Produto a base de farinha de trigo especial, com peso líquido da unidade de no mínimo 50g, fermento fresco, ovos, açúcar, sal, leite e pó integral de origem animal. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	Unidade	17.350
111	Peito de Frango com osso de Primeira Qualidade, peso líquido de 1 kg, congelado, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº. 304 de 22/04/96 e nº. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº. 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária n. 5504/99 e Resolução RCC n.13 de 02/01/2001.	Kg	1.000
112	Peito de Frango sem osso de Primeira Qualidade, peso líquido de 1 kg, congelado, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº. 304 de 22/04/96 e nº. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº. 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/Vigilância Sanitária n. 5504/99 e Resolução RCC n.13 de 02/01/2001.	Kg	1.050
113	Pepino japonês in natura de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	Kg	50
114	Pimenta tipo de cheiro in natura, Verde, viçosa, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação	Kg	160
115	Pimentão in natura tipo verde características Gerais: Fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	Kg	280
116	Polpa de Fruta Natural, diversos sabores, embalagem de 400g. com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Unidade	5.300
117	Polvilho azedo, acondicionado em pacotes de 500g	Pacote	150





118	Preparo em pó para canjica/cural, acondicionados em pacotes de 200g	Pacote	180
119	Presunto fatiado para consumo doméstico embalagem, contendo 500g, com identificação do produto	Kg	60
120	Proteína Texturizada de Soja: Embalagem em pacote com 400g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo Resolução 14/78 da CNNPA.	Pacote	60
121	Queijo de Qualho, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	270
122	Queijo Mussarela, fatiado, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	750
123	Rapadura de cana de açúcar, embalagem plástica,1ª qualidade.	Unidade	240
124	Repolho roxo de primeira in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação	Kg	80
125	Repolho Branco de primeira in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação	Kg	150
126	Repolho verde de primeira in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação	Kg	80
127	Requeijão cremoso acondicionado em copos com 220g	Unidade	200
128	Sardinha em conserva, inteira, embalagem em lata de 90g, especificação: pescado em conserva, sardinha, preparados com pescado fresco, limpo, viscerado; apresentação: inteira com espinha, conservado em óleo comestível, com aspecto, com, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem e danificação das latas, sujidades, parasitos e lavas, validade mínima de 34 meses a contar da data de entrega.	Lata	250
129	Sal Refinado Iodado, peso líquido de 1 kg, sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deve conter a 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	2.620
130	Salsicha; tipo hot-dog; composta de carne bovina; fresca c/condimentos triturados, misturados, cozidos, pesando aproximadamente 50 g cada unidade	Kg	650
131	Tempero em pó para arroz branco, pacote com 60g, contendo 12 sachês de 5g cada.	Pacote	100
132	Tempero em pó para aves, peixes e arroz, pacote com 60g, contendo 12 sachês de 5g cada.	Pacote	100
133	Tempero em pó para carnes, legumes e arroz, pacote com 60g, contendo 12 sachês de 5g cada.	Pacote	100
134	Tempero em pó para feijão, ovos e arroz, pacote com 60g, contendo 12 sachês de 5g cada.	Pacote	100
135	Tempero em pó para legumes, verduras e arroz, pacote com 60g, contendo 12 sachês de 5g cada.	Pacote	100
136	Suco pronto 200ml. Sabores Variados	Unidade	3.000
137	Tangerina de primeira in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação	Kg	100
138	Tempero liquido condimentado acondicionado em embalagem com 500ml.	Unidade	300
139	Tomate de Primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	1.050





140	Uva de 1ª Qualidade, 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 lavas, de acordo com a Resolução nº 12/78, do CNNPA.	Kg	140
141	Vinagre de álcool, ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica / garrafa pet, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares, de acordo com a RDC nº 276/2005, embalagem de 500 ml.	Unidade	245

Os itens, objeto da presente aquisição estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho.

# 2 - CLASSIFICAÇÃO DE BENS E SERVIÇOS COMUNS

2.1 - Os materiais a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens e serviços comuns, nos termos do Inciso XIII, art. 6º da Lei n° 14.133, de 2021. Cujo padrões de desempenho de qualidade podem ser objetivamente definidos pelo por este termo, por meio de especificações usuais de mercado.

# 3 - DO REGISTRO DE PREÇOS

- 3.1 Será adotado o Sistema de Registro de Preços na presente contratação devido aos seguintes fatores:
- 3.1.1 a necessidade de contratações frequentes e entregas parceladas;
- 3.1.2 indefinição prévia do quantitativo a ser demandado.

# 4 – PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

- 4.1 O prazo de vigência da contratação é de \_\_ (\_\_\_\_), contados da assinatura do contrato ou instrumento hábil que o substitua.
- 4.2 O contrato, ou instrumento hábil que o substitua conforme art. 95 da Lei nº 14.133/2021, oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

# 5 – FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

5.1 – A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

# 6 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

6.1 – A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.





# 7 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1 – Os requisitos para a contratação em questão deverão seguir diretrizes específicas que visam a garantir a transparência, a competitividade e principalmente a qualidade dos produtos a serem adquiridos no processo de compra. Vejamos então os requisitos mínimos para essa contratação:

- A empresa vencedora deverá é que ela seja qualificada, licenciada e tenha expertise no fornecimento desse material, tendo total competência e capacidade técnica para fornecer os materiais ora requeridos em questão, nos prazos estabelecidos, de forma a não paralização dos serviços oferecidos a população deste município;
- A contratada deverá disponibilizar a entrega dos produtos durante toda a vigência do contrato ou documento equivalente, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, em local especificado na ordem de compra, de segunda a sexta, em horário entre as 07:00 as 13:00, diretamente com o fiscal de contrato ou responsável indicado por ele. Não sendo possível o recebimento em horário ou dia diferente do estabelecido;
- Os alimentos devem estar de acordo com as especificações detalhadas no contrato, ata de registro de preços ou documento equivalente, incluindo tipo, qualidade, quantidade, embalagem, marca, prazo de validade e demais características técnicas;
- Os alimentos devem ser entregues e transportados de maneira que preservem sua qualidade e segurança. Isso pode incluir o uso de veículos adequados, temperatura controlada (quando necessário), embalagens adequadas e condições higiênicas adequadas durante o transporte;
- Os fornecedores devem garantir que os alimentos entregues estejam em conformidade com as normas de segurança alimentar vigentes, garantindo que sejam seguros para consumo humano:
- Garantir que os funcionários envolvidos na manipulação e entrega dos alimentos tenham recebido treinamento adequado em higiene, segurança alimentar e procedimentos específicos relacionados aos produtos que estão sendo fornecidos;
- Os alimentos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, seja por desacordo com o requerido ou pelas condições de apresentada no ato da entrega, tendo sua devolução ser feitas em no máximo 48 (quarenta e oito) horas, nas mesmas condições e características definidas na ordem de compra;
- Comunicar a administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a
  data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto para a
  entrega, devidamente justificada. Mantendo prontamente todas as exigências requeridas
  pela a administração.
- A validade mínima dos alimentos deverão ser de no mínimo 10 (dez) meses, contados da entrega dos gêneros alimentícios.
- 7.2 Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como incluso nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo ser entregues no Município de São Francisco do Oeste/RN sem ônus adicionais.





7.3 – O contrato ou documento equivalente deverá ter sua vigência de 12 (doze) meses contados de sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133/2021, podendo ser prorrogado, na forma do art. 124 da Lei nº 14.133/2021 e alterações posteriores, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

#### 7.4 - Sustentabilidade:

7.4 – Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos ou não na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

# 7.5 - Indicação de Marcas ou Modelos (art. 41, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021):

7.5.1 – Na presente contratação não será admitida eventuais indicações de marca, característica ou modelo que estejam descritas neste Termo de Referência ou em outro próprio.

# 7.6 – Da exigência de amostra:

- 7.6.1 Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização devidamente divulgados, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.
- 7.6.2 As amostras deverão ser entregues na sede da Prefeitura Municipal: rua são Francisco, 64, centro, São Francisco do Oeste/RN, no setor de compras, no horário de 07:00h até as 13:00h, no prazo limite de 03 (três) dias úteis, quando solicitado, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.
- 7.6.3 É facultada a prorrogação do prazo estabelecido no item anterior, a partir de solicitação fundamentada e encaminhada em tempo hábil a comissão de licitação, antes de findo o prazo.
- 7.6.4 Todas as amostras físicas, deverão ser entregues nas mesmas condições descritas nas especificações de cada item, referente a marca licitada, gramatura, rotulagem, informações nutricionais e forma de entrega, conforme cada caso.
- 7.6.5 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.
- 7.6.6 Os resultados das avaliações serão divulgados em até 48 (quarenta e oito) horas, sendo reponsabilidade do setor requisitante a análise e o resultado.
- 7.6.7 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.





- 7.6.8 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
- 7.6.9 Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 30 (trinta) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.
- 7.6.10 Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

# 7.7 - Da subcontratação:

7.7.1 – Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### 7.8 – Da garantia da contratação:

7.8.1 – Não haverá exigência da garantia da contratação de que tratam os artigos 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

# 8 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

# 8.1 – Condições de entrega:

- 8.1.1 Os alimentos deverão **ser entregues em no máximo 10 (dez) dias úteis**, contados do envio da ordem de compra/serviço em e-mail informado pela contratada, devendo a mesma fazer a entrega em local especificado na ordem de compra, de segunda a sexta, em horário entre as 07:00 as 13:00, diretamente com o fiscal de contrato ou responsável indicado por ele. Não sendo possível o recebimento em horário ou dia diferente do estabelecido
- 8.1.2 Caso não seja possível a entrega na data e horário assinalado, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 01 (um) dia de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado.
- 8.2.3 Caso seja detectado desconformidade com o contrato e especificações do termo, a contratada deverá realizar a retirada até o prazo máximo de até 02 (dois) dias úteis.
- 8.2.4 O prazo de substituição dos itens rejeitados é de 01 (um) dia útil após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

#### 8.2 – Garantia, manutenção e assistência técnica:

8.2.1 − O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

#### 9 – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO





- 9.1 − O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 9.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 9.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 9.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 9.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

# 9.6 - Fiscalização:

9.6.1 – A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

# 9.7 - Fiscalização Técnica:

- 9.7.1 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);
- 9.7.2 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;
- 9.7.3 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;
- 9.7.4 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;
- 9.7.5 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;





9.7.6 – O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

# 9.8 - Fiscalização Administrativa:

- 9.8.1 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022);
- 9.8.2 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

#### 9.9 – Gestor do Contrato:

- 9.9.1 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV);
- 9.9.2 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência;
- 9.9.3 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;
- 9.9.4 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações;
- 9.9.5 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso;
- 9.9.6 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração;





9.9.7 – O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

# 10 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

#### 10.1 – Do recebimento:

- 10.1.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta;
- 10.1.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;
- 10.1.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado;
- 10.1.4 − Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis;
- 10.1.5 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais;
- 10.1.6 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicandose à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;
- 10.1.7 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo;
- 10.1.8 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.





#### 10.2 - Da Liquidação:

- 10.2.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período;
- 10.2.1.1 − O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 10.3 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento:
- 10.4 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 10.5 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, podendo ser constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 10.6 A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas;
- 10.7 Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante;
- 10.8 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;
- 10.9 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa;
- 10.10 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.





# 10.3 - Prazo de Pagamento:

- 10.3.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior;
- 10.3.2 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IGP-M de correção monetária.

# 10.4 – Formas de Pagamento:

- 10.4.1 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado;
- 10.4.2 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;
- 10.4.3 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;
- 10.4.3.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente;
- 10.4.4 O pagamento será efetuado de acordo com a Resolução 032/2016 TCE/RN, e alterações posteriores, obedecendo a ordem cronológica dos credores cujas despesas já foram liquidadas;
- 10.4.5 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, exceto o ISS, que poderá ser retiro na fonte. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

# 10.5 - Antecipação de Pagamento:

10.5.1 – A presente contratação não permite a antecipação de pagamento.

#### 11 – FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

# 11.1 – Forma de seleção e julgamento da proposta:

11.1.1 − O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Pregão Eletrônico, com a seguinte fundamentação legal: Lei Federal n.º 14.133/2021. Será adotado para a seleção o critério de julgamento pelo Menor Preço Por item.





#### 11.2 – Forma de fornecimento:

11.2.1 – O fornecimento do objeto será de forma parcelado.

#### 11.3 – Exigências de habilitação:

- 11.3.1 Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:
- 11.3.1.1 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- 11.3.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Punidas CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).
- 11.3.3 Caso conste na Consulta de Situação do interessado a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 11.3.4 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 11.3.5 O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.
- 11.3.6 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 11.3.7 Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 11.3.8 Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.
- 11.3.9 Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

# 11.4 – Habilitação Jurídica:

11.4.1 – **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;





- 11.4.2 **Microempreendedor Individual MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <a href="https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;">https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;</a>
- 11.4.3 **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal SLU** ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 11.4.4 **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;
- 11.4.5 **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 11.4.6 **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 11.4.7 **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o <u>art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;</u>
- 11.4.8 RG e CPF do titular ou todos os sócios, conforme cada caso;
- 11.4.9 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 11.5 Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:
- 11.5.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 11.5.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal;
- 11.5.3 **Certidão Conjunta Negativa de Tributos Federais e Dívida Ativa da União**, abrangendo inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas "a" a "d" do § único do art. 11, da Lei Federal nº 8.212, de 24, de junho d3 1991, emitida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional e a Secretaria da Receita Federal do Brasil;
- 11.5.4 Certificado de Regularidade de Situação CRS, relativo ao FGTS





- 11.5.5 Certidão Negativa de Débito do Estado ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor;
- 11.5.6 Certidão Negativa dos Tributos Municipais, do domicílio ou sede do fornecedor;
- 11.5.7 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, fornecida pela Justiça do Trabalho.
- 11.5.8 Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.
- 11.5.9 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- 11.5.10 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 11.5.10.1 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

# 11.6 - Qualificação Econômico-financeira:

11.6.1 – **Certidão Negativa de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial** (Lei nº 11.101, de 9.2.2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (sessenta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

# 11.7 - Qualificação Técnica:

- 11.7.1 **No mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica** emitido por pessoa do direito público ou privado, que comprovem que a empresa a ser contratada prestou ou está prestando, a contento, o fornecimento do objeto em características compatíveis ao desta contratação.
- 11.7.2 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.





#### 11.8 – Documentos Complementares:

11.8.1 – Declaração de que não possui parentesco até o 3º grau com prefeito, vice prefeito e secretários municipais, conforme decisão 190/2010 do TCE/RN;

# 12 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

- 12.1 São obrigações da **CONTRATANTE**:
- 12.1.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos:
- 12.1.3 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 12.1.4 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 12.1.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 12.1.6 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Contrato de no Termo de Referência;
- 12.1.7 Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;
- 12.1.8 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.
- 12.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

#### 13 – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

- 13.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 13.1.1 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 13.1.2 Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.





- 13.1.3 − Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 13.1.4 –Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 13.1.5 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 13.1.6 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 13.1.7 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT;
- 13.1.8 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 13.1.9 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
- 13.1.10 Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 13.1.11 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para qualificação na contratação direta;
- 13.1.12 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;





- 13.1.13 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.;
- 13.1.14 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 13.1.15 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

# 14 – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1 – O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

# 15 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 15.1 O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.
- 15.2 A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.
- 15.3 Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):
- 15.3.1 em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 15.3.2 em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 15.3.3 serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- 15.3.4 poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.





# 16 – JUSTIFICATIVA PARA O ORÇAMENTO SIGILOSO

16.1 – O orçamento sigiloso apresenta diversas vantagens para a contratação ora requerida, estimulando os licitantes a apresentarem propostas reais de preços, de acordo com os seus custos efetivos, dificultando a participação de empresas sem expertise, com menor capacidade de planejamento ou responsabilidade técnica na confecção das propostas, busca ainda fazer com que os licitantes apresentem suas melhores propostas, fomentando a negociação, buscando ainda, evitar o conluio nas licitações, ou seja, tem por escopo final selecionar a proposta mais vantajosa para a Prefeitura Municipal de São Francisco do Oeste.

16.2 – Vejamos o que diz o professor Rony Charles a respeito do orçamento sigiloso:

<sup>2</sup>"Nesta perspectiva econômica, o caráter sigiloso do orçamento" pode ter o intuito de induzir melhores propostas, atendendo aos princípios da competitividade, da eficiência e da economicidade, buscando evitar que o preço de reserva da Administração influencie um alinhamento das propostas apresentadas; outrossim, no sentido contrário, busca induzir as empresas a apresentarem seu preço de reserva.

A não publicação da planilha de custos, preenchida com a estimativa feita pela administração, dificulta a participação de empresas sem expertise, com menor capacidade de planejamento, precificação de custos ou mesmo pouca responsabilidade técnica na confecção de suas propostas. Isso porque, normalmente, elas não possuem equipe de orçamentistas e costumam usar o preço estimado pela administração como parâmetro, aplicando apenas um percentual de redução dos valores, muitas vezes, sem um trabalho técnico e responsável de sua própria equipe."

16.3 – Esse entendimento é corroborado em diversos do Tribunal de Contas da União sobre no sentido de dispensar a publicação do orçamento estimado da contratação no edital do pregão. Vejamos alguns enunciados da jurisprudência selecionada do Tribunal:

"ACÓRDÃO TCU 232/2022 - [Voto] Quanto às alegações de que a não publicação teria decorrido do orçamento sigiloso, comungo do entendimento da unidade instrutora de que tal fato não deveria embargar a publicação do ETP, devendo o órgão resguardar apenas as suas partes sigilosas, em linha com o que sugere a própria parte final do art. 34 da IN-SGD 1/2019, em consonância também com o previsto no art. 6º, XXIII, "b" da Lei 14.133/2021.

ACÓRDÃO TCU 903/2019 — No voto condutor do Acórdão 2080/2012-TCU-Plenáriolenário, da relatoria do Ministro José Jorge, o Ministro Relator destaca ser firme o entendimento deste Tribunal no sentido de que a Administração não está obrigada a anexar ao edital o orçamento de referência da licitação, mas tão somente constar o documento do respectivo procedimento administrativo."

-

 $<sup>^2\</sup> https://ronnycharles.com.br/orcamento-sigiloso-e-a-potencial-vantagem-economica-na-contratacao-publica/$ 





16.4 – Desta forma e por todo justificado anteriormente, o orçamento estimado é público, mas ele se mantém acessível apenas para os serviços administrativos, sendo disponibilizado para os cidadãos que o requeiram. Portanto o orçamento estimado da contratação no pregão não deverá constar em edital, mas estará no processo do certame e deverá ser disponibilizado para os interessados que o solicitarem, tornando público apenas divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas de preços.

# 17 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 17.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município de São Francisco do Oeste/RN.
- 17.2 A presente contratação dar-se-á mediante Sistema de Registro de Preços, onde as dotações orçamentárias serão determinadas no momento da assinatura contratual ou expedição do instrumento hábil equivalente.
- 17.3 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

#### 18 - DO FORO

18.1 – Fica eleito o foro da Comarca de Pau dos Ferros, Estado do Rio Grande do Norte, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir qualquer questão oriunda da aquisição dos materiais relativos ao resultado da licitação.

São Francisco do Oeste/RN, 01 de agosto de 2024

Antonia Nilciene da Silva
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, PLANEJAMENTO E RH
PORTARIA Nº 002/2021-GP

Roseni Rodrigues Leite da Costa
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA
PORTARIA № 005/2021-GP

Poliana Alves Porfírio
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE E SANEAMENTO
PORTARIA Nº 003/2021-GP





# Maria Joelma de Holanda Silveira SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, TRABALHO E HABITAÇÃO PORTARIA № 008/2021-GP

José Raimundo de Freitas Neto **DIRETOR DE PLANEJAMENTO**