



TERMO DE REFERÊNCIA LICITAÇÃO DE 2025

1. DO OBJETO

1.1. O Objeto do presente Termo de Referência visa a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, DESTINADOS A ATENDER AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE TENENTE LAURENTINO CRUZ/RN, CONFORME AS DIRETRIZES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE).

1.2 Os itens a serem adquiridos têm suas especificações, unidades, quantidades estimadas no escopo da tabela abaixo. Essa tabela foi elaborada com base nas especificações contidas no Estudo Técnico Preliminar correspondente ao estudo desta contratação.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.1. A contratação está fundamentada no Estudo Técnico Preliminar, anexo ao processo, contribuindo para uma contratação mais eficiente, transparente e que atenda adequadamente às necessidades.

Também, são fundamentos basilares:

- A Lei nº 14.133/2021;
- A Lei Complementar nº 123/2006;

2.2 A contratação encontra-se amparada nos termos da resolução Nº 06/2020, a qual dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3. DA JUSTIFICATIVA

A presente contratação tem como fundamento a garantia do direito fundamental à alimentação escolar, assegurado a todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Tenente Laurentino Cruz/RN, nos 200 dias letivos previstos no calendário escolar, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído pela Lei nº 11.947/2009, e regulamentado pela Resolução nº 06/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis é imprescindível para o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes, promovendo a segurança alimentar e nutricional, o desenvolvimento saudável e o pleno exercício da cidadania.

Essa iniciativa visa suprir as unidades escolares do município com alimentos variados, de qualidade comprovada e em quantidade suficiente, contribuindo diretamente para o crescimento físico e cognitivo dos alunos, bem como para a melhoria do rendimento escolar. A oferta de uma alimentação balanceada é essencial para atender às





especificidades biológicas das diferentes faixas etárias, respeitando as necessidades de estudantes em condições de vulnerabilidade social ou com demandas nutricionais específicas, como intolerâncias alimentares, assegurando, assim, a equidade no acesso a esse direito básico.

Por fim, a execução desta aquisição reflete o compromisso da Administração Pública com a eficiência, a economicidade e a efetividade na gestão dos recursos públicos, alinhando-se aos princípios da Lei nº 14.133/2021. O planejamento detalhado, consubstanciado no Estudo Técnico Preliminar e na estimativa de quantitativos, assegura que a contratação seja realizada de forma racional e proporcional às demandas reais da rede municipal de ensino, atendendo ao interesse público e às finalidades educacionais e sociais do município de Tenente Laurentino Cruz/RN.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES E DOS CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

4.1 DAS ESPECIFICAÇÕES

As especificações constam na tabela 1 a seguir.

Tabela 1- Planilha com estimativa dos quantitativos de gêneros alimentícios a serem licitados para doze meses de alimentação escolar, da rede pública municipal de Tenente Laurentino Cruz/RN.

LOTE 1		
DESCRIÇÃO	UNID. MEDIDA	QUANTIDADE
AÇAFRÃO – 100G Descrição: Especiaria de cor amarelo alaranjada, obtida a partir da cúrcuma (raiz pura).	PACOTE	179
ACHOCOLATADO LIQUIDO Descrição: Líquido, sabor: chocolate, características adicionais: enriquecido com vitaminas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	LITRO	781
ACHOCOLATADO LIQUIDO SEM LACTOSE Descrição: líquido, sabor: chocolate, características adicionais: enriquecido com vitaminas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	LITRO	94

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 072.XXX.XXX-12 em 10/04/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 10/04/2025.



A autenticidade pode ser verificada em:
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25410114733 e Código Autenticação: 93559fee





AÇÚCAR REFINADO Descrição: açúcar refinado, emb. com 1 kg, na cor branca, sacarose de cana de açúcar, embalagem em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade, produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a resolução 12/78 da Comissão Nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA.	KG	1406
ADOÇANTE LÍQUIDO (Edulcorante stévea) c/ 100 ml Descrição: Edulcorante stévea, o produto deverá ter marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	UNIDADE	30
AMIDO DE MILHO – 500G Descrição: Sem glúten e embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	500
ARROZ – TIPO 1 Descrição: arroz branco, sub – polido, classe longo fino tipo 1, embalagem contendo 1kg, 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	3058
ARROZ PARBOILIZADO – TIPO 1 Descrição: Tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem contendo 1Kg, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	4799
AVEIA EM FLOCOS. Peso líquido de 500g. Embalagem plástica de polietileno, transparente, resistente, com solda reforçada, original de fábrica com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação.	UNIDADE	569

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 10/04/2025.



A autenticidade pode ser verificada em:
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25410114733 e Código Autenticação: 93559fee





BEBIDA LÁCTEA – 1 LITRO Descrição: Sabores variados, com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico. Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	LITRO	2345	CPF 072.XXX.XXX-12 em Angela Neligia Araujo Dantas, 10/04/2025 CPF 033.XXX.XXX-50 em Maria Verônica de Oliveira Souza, assinado eletronicamente por 10/04/2025.
BEBIDA LÁCTEA SEM LACTOSE – com no mínimo 850 ml descrição: Bebida láctea UHT. Sem lactose. Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em garrafa resistente ou caixa, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	GARRAFA	90	
BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE Descrição: biscoito doce, dupla embalagem, contendo 400g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenado zero trans. açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. VITAMINAS b1, b2, b6 e PP	PACOTE	60	
BISCOITO DOCE, sequilho. Descrição: Sem lactose, que não tenha na composição leite ou glúten 0% de gordura trans, serão rejeitados biscoitos queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem de 400 gramas.	PACOTE	30	
BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA Descrição: sem recheio, embalagem de 400g, contendo 3 pacotes individuais. Biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	PACOTE	2345	
BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO Descrição: Embalagem plástica, contendo 3 pacotes individuais, peso aproximado 330g. Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto	PACOTE	625	





BISCOITO INTEGRAL , salgado, tipo cream cracker integral; embalagem de 400g, contendo 3 pacotes individuais. Biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.	PACOTE	60
BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER Descrição sem recheio, embalagem de 400g, contendo 3 pacotes individuais. Biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	PACOTE	2345
BOLO DE OVOS – 500 G Descrição: Bolo com aproximadamente 500g, embalagem transparente contendo data de fabricação e validade mínima de 2 (dois) dias.	UNDADE	1875
CAFÉ EM PÓ – 250G Descrição: café, tipo torrado, apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 1 ano, normas técnicas laudo de classificação de café feito pela ABIC.	UNIDADE	1000
COLORÍFICO EM PÓ – 1ª QUALIDADE Descrição: Condimento industrial, colorau em pó. Pacote c/ 100 gramas.	PACOTE	3214
FARINHA DE MANDIOCA TIPO FINA 01 – 1KG Descrição: Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, devendo apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	670
FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – 1KG Descrição: Especial sem fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega.	KG	336

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 083.XXX.XXX-50 em 10/04/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 10/04/2025.



A autenticidade pode ser verificada em:
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25410114733 e Código Autenticação: 93559fee





FEIJÃO CARIOCA Descrição: Tipo 1, acondicionado em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, devendo apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 1kg	KG	603
FEIJÃO MACASSAR BRACO – TIPO 1 Descrição: Acondicionado em embalagem transparente, isento de sujidades, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, e apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Pacote com 1kg.	KG	603
FEIJÃO PRETO Descrição: Tipo 1, acondicionado em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, devendo apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 1kg	KG	641
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – 100 G Descrição: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado.	UNIDADE	188
FLOCOS DE MILHO TIPO FLOCÃO Descrição: Milho não transgênico em flocos. Embalagem de 500 mg, 1ª qualidade, contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega.	PACOTE	6046
LEITE DE SOJA EM PÓ Descrição: Composto de proteína isolada de soja. Isento de lactose e glúten, c/ sacarose e maltodextrina, instantâneo, c/ boa adaptabilidade, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem de 300g.	UNIDADE	135
LEITE EM PÓ INTEGRAL – 200G Descrição: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	11156

CPF 072.XXX.XXX-12 em 10/04/2025 Angela Néligia Araújo Dantas, CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025 Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025.



A autenticidade pode ser verificada em:
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25410114733 e Código Autenticação: 93559fee





LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE -380G Descrição: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	LATA	180
MACARRÃO DE ARROZ ESPAGUETE- SEM GLÚTEM- PCT 500 Descrição: pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	PACOTE	60
MACARRÃO ESPAGUETE COM OVO – PCT 500 G Descrição: pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	PACOTE	9598
MARGARINA 80% DE LIPÍDIOS – 500G Descrição: Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 500 gramas	UNIDADE	156
ÓLEO DE SOJA – 900ML Descrição: 1ª qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900ml.	UNIDADE	715
OVO DE GALINHA - BANDEJA C/30 Descrição: Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada com 15 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal.	BANDEJA	419
PÃO TIPO HOT DOG- PACOTE DE 500 G Descrição: embalagem de 500g íntegra, limpa, resistente, plástica, com informação nutricional, validade, lote e data de fabricação. Com gramatura de 50g cada pão.	PACOTE	1563

072.XXX.XXX-12 em 10/04/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025 Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025 Maria Verônica de Oliveira

Documento assinado eletronicamente por 10/04/2025.



A autenticidade pode ser verificada em:
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25410114733 e Código Autenticação: 93559fee





POLPA DE ACEROLA – 1kg Descrição: Frutas selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.	KG	625
POLPA DE CAJÁ – 1kg Descrição: Frutas selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.	KG	313
POLPA DE GOIABA – 1kg Descrição: Frutas selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.	KG	625
POLPA DE MANGA – 1kg Descrição: Frutas selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.	KG	625
POLPA DE MARACUJÁ – 1kg Descrição: Frutas selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.	KG	625
PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA Descrição: cor média escura similar à carne cozida, embalada em saco plástico transparente de polipropileno, de 400g, contendo rotulagem, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente.	PACOTE	698
SAL REFINADO Descrição: 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 deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1Kg.	KG	321
VINAGRE DE ÁLCOOL-500 ML Descrição: embalado em garrafa de conteúdo líquido de 500ml, com data de validade e fabricação.	FRASCO	201

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 10/04/2025.



A autenticidade pode ser verificada em:
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25410114733 e Código Autenticação: 93559fee





LOTE 2		
DESCRIÇÃO	UNID. MEDIDA	QUANTIDADE
CARNE BOVINA CHARQUEADA Descrição: 1ª qualidade, magra, sem aparas, contendo no máximo 5% de gordura igualmente distribuída, apresentando cor e cheiro característico, devendo ser prensada e acondicionada a vácuo com especificação da data de fabricação e prazo de validade. Deverá conter o registro no Ministério da Agricultura, SIF e dados do fabricante. Embalagem de 1KG. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega do produto.	KG	870
CARNE BOVINA DE 2ª Descrição: Tipo músculo, traseiro, apresentação cortado sem osso, resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.	KG	5506
CARNE BOVINA MOIDA Descrição: Carne Bovina tipo moída, dianteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. congelada a -12 graus, contendo na embalagem selo de inspeção federal (S.I.F), a origem, a validade, a data de fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada. Embaladas em saco plástico, limpo e íntegro. Descongelamento em torno de 8%.	KG	4799
CARNE BOVINA TIPO COSTELA Descrição: Carne bovina tipo costela, tiras, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, cor aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais.	KG	1250

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025
Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 10/04/2025



A autenticidade pode ser verificada em:
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25410114733 e Código Autenticação: 93559fee





CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE Descrição: apresentação em peça inteira, congelada, de 1ª qualidade, sem osso, sem pele, máximo de 10% de gordura, embalagem à vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, a procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data da entrega do produto.	KG	535
PEITO DE FRANGO Descrição: Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de entrega. Descongelamento em torno de 8%.	KG	10535

LOTE 3		
DESCRIÇÃO	UNID. MEDIDA	QUANTIDADE
ABACAXI DE 1ª QUALIDADE Descrição: sem partes escuras ou furadas. Com gramatura unitária de no mínimo 1,5 Kg.	KG	1694
ACEROLA – 1ª QUALIDADE Descrição: Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	KG	938
ALFACE 1ª QUALIDADE Descrição: Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos.	MOLHO	503

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 072.XXX.XXX-12 em 10/04/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 10/04/2025





ALHO – 1ª QUALIDADE Descrição: Alho branco in-natura, de 1ª qualidade, sem réstia, bulho inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentos sujidades, parasitas e larvas.	KG	964
BANANA PRATA – 1ª QUALIDADE Descrição: Em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas integra.	KG	2118
BATATA DOCE – 1ª QUALIDADE Descrição: Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	KG	2143
BATATA INGLESA – 1ª QUALIDADE Descrição: Comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	KG	893
CEBOLA – 1ª QUALIDADE Descrição: Sem réstia, nova, com casca sã e sem ruptura, isenta de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação.	KG	1928
CENOURA – 1ª QUALIDADE Descrição: Sem folhas, primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.	KG	603
COENTRO – 1ª QUALIDADE Descrição: De Primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura fresca, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.	MOLHO	2901
GOIABA VERMELHA – 1ª QUALIDADE Descrição: Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	KG	938
JERIMUM DE LEITE Descrição: Boa qualidade, tamanho e coloração uniformes isenta, materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos.	KG	1205
LARANJA COMUM – 1ª QUALIDADE Descrição: sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramatura unitária de no mínimo 100 gramas.	KG	1338

CPF 072.XXX.XXX-12 em 10/04/2025 Angela Neligia Araujo Dantas
CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025 Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025
Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025



A autenticidade pode ser verificada em:
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25410114733 e Código Autenticação: 93559fee





MAÇÃ VERMELHA NACIONAL – 1ª QUALIDADE Descrição: Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho. Com gramatura unitária de no mínimo 100 gramas.	UNIDADE	1906
MACAXEIRA – 1ª QUALIDADE Descrição: Raiz no tamanho normal de crescimento, uniforme, fresca, inteiras sem fermentos causados por objetos cortantes, não fibrosa, livre de materiais terrosos, isenta de manchas roxas e outros defeitos que comprometam a qualidade do produto.	KG	1518
MAMÃO FORMOSA – 1ª QUALIDADE Descrição: DE primeira, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	625
MARACUJÁ AZEDO – 1ª QUALIDADE Descrição: Tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	235
MELANCIA – 1ª QUALIDADE Descrição: Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	KG	2564
MELÃO - 1ª QUALIDADE Descrição: sem partes escuras ou furadas.	KG	2050
PIMENTÃO VERDE – 1ª QUALIDADE Descrição: 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	1285
TOMATE – 1ª QUALIDADE Descrição: Tipo comum, tamanho médio, primeira, com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	1606

4.2 DOS CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

4.2.1 Transporte e Entregadores:

- Boas condições de higiene dos veículos dos fornecedores;
- Carnes (carne vermelha, frango, embutidos) devem ser transportados exclusivamente em caminhão fechado, refrigerado do tipo tambor e com termômetros em perfeitas condições de funcionamento, conforme exigências da vigilância sanitária.
- Boa higiene pessoal e adequação do uniforme dos entregadores.

A autenticidade pode ser verificada em:
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25410114733 e Código Autenticação: 93559fee





4.2.2 Produtos:

- Integridade e higiene da embalagem;
- Os itens solicitados deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas expedidas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial, como ABNT, INMETRO, entre outros, atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor);
- Características específicas de cada produto, conforme edital, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios.
- 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;
- As embalagens dos produtos deverão conter as respectivas especificações técnicas, informações do fabricante, apresentar dados de identificação do produto, procedência, data de fabricação, prazo de validade e nº do lote e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde e/ou ANVISA, conforme o caso.

4.2.3 No recebimento das carnes serão analisadas as seguintes características:

- Deverão ser de procedência idônea; possuir o carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente; transportadas em carros fechados e refrigerados; 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.
- Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes congeladas (bovinos e aves)	- 18°C com tolerância de até - 15°C
------------------------------------	-------------------------------------

4.2.4 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;
- 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.
- Temperatura recomendada para o recebimento das polpas de fruta:

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

4.2.5 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;





- 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.

- Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

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

4.2.6 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;

- O prazo de validade não poderá ser inferior a 3 (três) meses contados da data de entrega.

- Temperaturas recomendadas para o recebimento:

Não Perecíveis	Temperatura ambiente
----------------	----------------------

4.2.7 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.

- Serão observados, no momento da entrega, tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos.

- Não serão recebidos hortifruti com folhas velhas e frutos deteriorados;

- 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.

- Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros "in natura "	Temperatura ambiente
-----------------------------------	----------------------

4.2.8 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.

- Temperatura recomendada para o recebimento:

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





4.2.9 No recebimento dos bolos 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.
- Temperatura recomendada para o recebimento:

Bolos	Temperatura ambiente
-------	----------------------

4.2.10 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, com a devida aplicação de penalidade.

4.2.11 O recebimento provisório e definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4.2.12 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, com a devida aplicação de penalidade.

4.2.13 O recebimento provisório e definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5. DA ENTREGA DOS PRODUTOS

5.1 Prazo para Entrega dos Gêneros Alimentícios:

Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura –SEMEC de Tenente Laurentino Cruz/RN, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 3 (três) dias a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes.

5.2 Entrega dos Gêneros Alimentícios

5.2.1 Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem as regiões administrativas do Município conforme relação a seguir, e nos horários de funcionamento destes estabelecimentos, os quais corresponde no turno matutino de 07:00h às 11:00 h e turno vespertino de 13:00h às 17:00 h.

Escolas	Endereços
Escola Municipal Senhora Santana	Av. Ayrton Laurentino, 11 – Centro, Tenente Laurentino Cruz/RN



A autenticidade pode ser verificada em:
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25410114733 e Código Autenticação: 93559fee



Creche Municipal São Francisco	Av. Ayrton Laurentino – Centro, Tenente Laurentino Cruz/RN
Escola Municipal Silvino Garcia do Amaral	Sítio José Antônio, SN-Zona Rural, Tenente Laurentino Cruz/RN
Escola Municipal Florência Maria da Conceição	Sítio Baixa do Mateus, SN-Zona Rural, Tenente Laurentino Cruz/RN

5.2.2 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 de Nutrição (nutricionista e/ ou coordenadora da merenda escolar);

5.2.3 A empresa fornecedora ficará obrigada a trocar, imediatamente, o produto que vier a ser recusado, sem ônus para a Contratante.

5.2.4 Cronograma de Entrega:

GÊNEROS	DIAS DE ENTREGA
CARNES	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).
LATICÍNIOS	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).
NÃO PERECÍVEIS	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).
HORTIFRUTIGRANJEIROS	1 a 4 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).
POLPAS	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).
PÃES E BOLOS	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).

6. DO PAGAMENTO

6.10 pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.





6.2. Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

6.3. Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente bancária de titularidade do Contratado.

6.4. As notas fiscais devem ser emitidas em nome do Município Contratante, devendo constar ainda número da licitação, lote/item e validade dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque.

6.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX)$

$I = \frac{(6/100)}{365}$

$I = 0,00016438$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

7. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

7.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, contados do(a) assinatura do contrato.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, além das constantes no edital e no contrato.

8.1 Entregar os gêneros alimentícios nas Escolas da Rede Municipal de Ensino, que serão responsáveis pela conferência dos gêneros no ato do recebimento, que informarão à SEMEC eventuais inconsistências.

8.2 Os itens requisitados e entregues deverão ser exatamente em conformidade e quantidade como consta da Ordem de Compra.

8.3 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;





- 8.4 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;
- 8.5 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis 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;
- 8.6 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
- 8.7 Indenizar o Município por todo e qualquer dano decorrente, direta e indiretamente, da execução do objeto, por culpa ou dolo de seus empregados ou prepostos. Avocar para si os ônus decorrentes de todas as reclamações e/ou ações judiciais e/ou extrajudiciais, por culpa ou dolo, que possam eventualmente ser alegadas por terceiros, em decorrência do objeto do presente termo contra a Prefeitura Municipal de Tenente Laurentino Cruz-RN..

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 9.1 Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida no edital e no contrato.
- 9.2 Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante.
- 9.3 Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços ora licitados.
- 9.4 Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação dos serviços.
- 9.5 Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

10. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR AGRUPAMENTO DE ITENS EM LOTE.

Exigências de habilitação

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

HABILITAÇÃO JURÍDICA:



A autenticidade pode ser verificada em:
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25410114733 e Código Autenticação: 93559fee



- 10.1.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 10.1.2 Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio: www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 10.1.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 10.1.4 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 10.1.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 10.1.6 No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- 10.1.7 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- 10.1.8 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

- 10.1.9 CNPJ - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 10.1.10 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.
- 10.1.11 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 10.1.12 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa.
- 10.1.13 Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;
- 10.1.14 Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;





10.1.15 Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

10.1.16 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.

10.1.17 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.

10.1.18 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.

10.1.19 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.

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

10.1.20 Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.6.1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação – Atestado (s) de Capacidade Técnica, fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

11 - DO REAJUSTE

11.1 - Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

11.1.1 - Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA-E exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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





11.3 - Caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

11.4 - Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

11.5 - Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

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

11.7 - O reajuste será realizado por apostilamento.

12 - DA SUBCONTRATAÇÃO.

12.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

13 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

13.1 O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas infrações constantes no art. 155, da Lei nº 14.133/2021.

13.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021, as sanções impostas nos art. 156.

14. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa total do valor da contratação será apresentada posteriormente no processo, após pesquisa mercadológica.

15. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1 A dotação orçamentaria específica, se necessário, será informada posteriormente pela Secretaria de Finanças da Prefeitura Municipal de Tenente Laurentino Cruz/RN.

Tenente Laurentino Cruz/RN, 28 de março de 2024

Ângela Neligia Araújo Dantas Bernardo
Nutricionista

Maria Verônica de Oliveira Souza
Secretária Municipal de Educação

A autenticidade pode ser verificada em:
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25410114733 e Código Autenticação: 93559fee

