



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETIVO:

- 1.1 Constitui objeto do presente Termo de Referência a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS A ATENDER AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE TENENTE LAURENTINO CRUZ/RN
- 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. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

- 2.1 A alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, nos 200 dias letivos, e deve atender a todas as legislações pertinentes ao PNAE, assim, a presente aquisição se faz necessária para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar;
- 2.2 A aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Tenente Laurentino Cruz-RN, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias;

3. ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS ESTABELECIDOS ABAIXO:

3.1. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO/QUANTITATIVO

LOTE 01

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. MEDIDA	QUANTIDADE
1	AÇAFRÃO – 100G Descrição: Especiaria de cor amarelo alaranjada, obtida a partir da cúrcuma (raiz pura).	PACOTE	180
2	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	KG	1506





	Saúde e atender a resolução 12/78 da Comissão Nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA.		
3	ADOÇANTE LÍQUIDO (Edulcorante stévea) c/ 100 ml Descrição: Edulcorante stévea, o produto deverá ter marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	UNIDADE	18
4	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	504
5	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	2915
6	ARROZ PARBOILIZADO – TIPO 1 Descrição: Tipo 1, longo, constituídos de graus inteiros, com teor de unidade 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	4971
7	ARROZ INTEGRAL – TIPO 1 Descrição: Tipo 1, integral, constituídos de graus inteiros, com teor de unidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem	KG	80





	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.		
8	AVEIA EM FLOCOS. Descrição: 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
9	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM -Descrição: puro, extra virgem, 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. Em frascos de 500ml	UNDADE	51
10	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	2511





11	BEBIDA LÁCTEA SEM LACTOSE- 850 ML Descrição: Bebida láctea UHT. Sem lactose. 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.	GARRAF A	90
12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE Descrição: biscoito doce, dupla embalagem, contendo 350g. 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	76
13	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 300 gramas.	PACOTE	76
14	BISCOITO DOCE, TIPO MAIZENA Descrição: sem recheio, embalagem de 350g, 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	1914
15	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO Descrição: Embalagem plástica, contendo 3 pacotes	PACOTE	1116





	individuais, peso aproximado 300g. 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		
16	BISCOITO INTEGRAL , salgado, tipo cream cracker integral; embalagem de 350g, 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	51
17	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER Descrição: sem recheio, embalagem de 350g, 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	1914
18	BOLO DE OVOS – 500 G Descrição: Bolo com aproximadamente 500g, embalagem transparente contendo data de fabricação e validade mínima de 2 (dois) dias.	UNDADE	2009
19	CACAU EM PÓ 100% - Sem adição de açúcar, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, devendo apresentar validade mínima de	UNIDADE	44





	06 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem de 200g		
20	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	1071
21	COLORÍFICO EM PÓ – 1ª QUALIDADE Descrição: Condimento industrial, colorau em pó. Pacote c/ 100 gramas.	PACOTE	3083
22	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	695
23	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	481
24	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	KG	578





	mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 1kg		
25	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	578
26	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	619
27	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – 100 G Descrição: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado.	UNIDADE	201
28	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	5395
29	LEITE DE SOJA EM PÓ - EXTRATO DE SOJA Descrição: Composto de proteína isolada de soja. Isento de lactose e glúten, c/ boa solubilidade. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g.	UNIDADE	203





30	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	10260
31	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE -300G 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. Embalagem de 300g	UNIDADE	255
32	LOURO - Descrição: folhas secas de louro, sãs e limpas. Em embalagens resistentes contendo 100g	PACOTE	168
33	MACARRÃO DE ARROZ ESPAGUETE- SEM GLÚTEM- PCT 400 G Descrição: pacote de peso líquido 400g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	PACOTE	180
34	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVO – PCT 400 G Descrição: pacote de peso líquido 400g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	PACOTE	11470
35	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL– PCT 400 G Descrição: pacote de peso líquido 400g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	PACOTE	188
36	MACARRÃO PARAFUSO COM OVO – PCT 400 G Descrição: pacote de peso líquido 400g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e	PACOTE	1911





	lote.		
37	MANJERICÃO SECO - Descrição: folhas secas de manjeriçao, sãs e limpas. em embalagens resistentes, atóxico, lacrado, contendo de 100g gramas	PACOTE	193
38	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	168
39	MILHO PARA MUNGUNZÁ - Descrição: grão ou pedaço de grão de milho, isento de sujeira, parasitas e larvas, e deve estar livre de ferimentos. O produto deve ter um prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. A embalagem primária deve ser plástica resistente, com peso líquido de 500g	PACOTE	994
40	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	688





41	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. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal.	BANDEJ A	456
42	ORÉGANO - Descrição: folhas secas de orégano, sãs e limpas. Em embalagens resistentes contendoem embalagem resistente, atóxico, lacrado, contendo de 100g	UNIDADE	193
43	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	1674
44	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	670
45	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	335





46	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	670
47	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	670
48	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	670
49	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	690
50	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	KG	308





	fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1Kg.		
51	ORÉGANO - Descrição: folhas secas de orégano, sãs e limpas. Em embalagens resistentes contendo embalagem resistente, atóxico, lacrado, contendo de 100g	PACOTE	193
52	VINAGRE DE ÁLCOOL-500 ML - Descrição: embalado em garrafa de conteúdo líquido de 500ml, com data de validade e fabricação.	FRASCO	193

LOTE 02

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. MEDIDA	QUANTIDADE
53	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	469
54	CARNE BOVINA DE 2ª Descrição: Tipo músculo, traseiro, apresentação cortado sem osso, resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.	KG	5984





55	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	4689
56	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, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e 145 de 22/04/98 da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	1339
57	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, número do registro do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do	KG	303





	Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data da entrega do produto.		
58	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Descrição: congelada, embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo em média 1 Kg em cada pacote. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/DIPOA e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto	KG	1674
59	FÍGADO BOVINO - Descrição: fígado bovino congelado; limpo; aspecto próprio da espécie; cor própria da espécie vermelha brilhante ou púrpura; sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor; próprio; isento de parasitos, larvas e fungos e sem odor e sabor de ranço; o percentual aceitável de sebo/gordura é de 10% dez por cento; embalagem de material flexível; resistente; com selo de inspeção federal; estadual; embalagem resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; o produto devera apresentar validade mínima de 5 (cinco) meses a contar da data de entrega do produto	KG	489
60	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 90 (trinta) dias a partir da data de	KG	10773





	entrega. Descongelamento em torno de 8%.		
61	TILÁPIA (FILÉ) - Descrição: filé de peixe, tilápia de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em bifés de 100g em média, congelados, isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, organolépticas). Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e procedência. embalagem deverá externamente identificação, os conter dados de procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif.	KG	670

LOTE 03

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. MEDIDA	QUANTIDADE
62	ABACAXI DE 1ª QUALIDADE Descrição: sem partes escuras ou furadas. Com gramatura unitária de no mínimo 1,5 Kg.	KG	1721
63	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	1068





64	ALFACE 1ª QUALIDADE Descrição: Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos.	MOLHO	481
65	ALHO – 1ª QUALIDADE Descrição: Alho branco in-natura, de 1ª qualidade, sem réstia, bulho inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentos sujidades, parasitas e larvas.	KG	925
66	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	1873
67	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	2160
68	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	821
69	BETERRABA - Descrição: tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	KG	481





70	CEBOLA BRANCA – 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	1850
71	CEBOLA ROXA – 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	771
72	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	760
73	CHUCHU – 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	481
74	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	2748
75	COUVE MANTEIGA - 1ª QUALIDADE Descrição: Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos.	MOLHO	481





76	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	1005
77	JERIMUM DE LEITE Descrição: Boa qualidade, tamanho e coloração uniformes isenta, materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos.	KG	1156
78	LARANJA COMUM – 1ª QUALIDADE Descrição: sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramatura unitária de no mínimo 100 gramas.	KG	1520
79	LIMÃO – 1ª QUALIDADE Descrição: Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes.	KG	166
80	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL – 1ª QUALIDADE Descrição: Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	KG	1434
81	MACAXEIRA – 1ª QUALIDADE Descrição: Raiz no tamanho normal de crescimento, uniforme, fresca, inteiras sem ferimentos causados por objetos cortantes, não fibrosa, livre de materiais terrosos, isenta de manchas roxas e outros defeitos que comprometam a qualidade do produto.	KG	1490





82	MAMÃO FORMOSA – 1ª QUALIDADE Descrição: De primeira, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	1570
83	MANGA – 1ª QUALIDADE Descrição: De primeira, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	973
84	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	251
85	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	1923
86	MELÃO - 1ª QUALIDADE Descrição: graúdo, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. sem partes escuras ou furadas.	KG	1923
87	MEXERICA – 1ª QUALIDADE Descrição: sem partes escuras ou furadas. Com gramatura unitária de no mínimo 100 gramas.	KG	1520
88	PEPINO - Produto de primeira qualidade, coloração verde escuro, consistência firme, isento de sujeira, pragas, doenças, manchas ou estado de decomposição.	KG	168





89	PIMENTÃO VERDE – 1ª QUALIDADE Descrição: 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	1233
90	REPOLHO BRANCO – 1ª QUALIDADE Descrição: 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	168
91	REPOLHO ROXO- – 1ª QUALIDADE Descrição: 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	111
92	TOMATE – 1ª QUALIDADE Descrição: Tipo comum, tamanho médio, primeira, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	1809

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

3.3. Os itens objeto da presente aquisição são classificados como bens comuns, pois possuem especificações usuais de mercado e padrões de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

3.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços, sendo admitida sua prorrogação por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme estabelece o Art. 84, caput, da Lei nº 14.133/2021.

3.5. O instrumento contratual a ser celebrado oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

3.6. O fornecimento dos bens acima descritos será de forma parcelada, nos prazos e nos locais de entrega descritos neste Termo de Referência.

4. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1. A Fundamentação da Contratação e a descrição dos serviços encontra-se baseada no Estudo Técnico Preliminar, contido na fase interna deste processo de contratação.

4.2. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual, tendo em vista este instrumento de governança ainda não ter sido elaborado pela Municipalidade.





5. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

a. Requisitos Técnicos do Objeto

- O objeto consiste no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, devendo os produtos atender rigorosamente às especificações constantes no Termo de Referência, quanto à composição, características sensoriais, unidades de medida, prazos de validade e condições de acondicionamento.
- Os alimentos deverão possuir registro nos órgãos competentes, quando exigido, rotulagem conforme legislação vigente e identificação completa do fabricante. Os itens deverão ser entregues em embalagens íntegras, apropriadas ao tipo de produto, assegurando sua conservação e integridade.

b. Requisitos Relacionados à Execução Contratual

- A execução contratual deverá observar o cronograma de entrega estabelecido pela Secretaria demandante, com fornecimento parcelado conforme necessidade das unidades escolares.
- Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados, no prazo máximo estipulado após a solicitação, com logística adequada ao tipo de alimento.
- A contratada deverá substituir, às suas expensas, qualquer item em desacordo com as especificações, no prazo fixado pela Administração.
- Deverá ser designado fiscal do contrato para acompanhamento e ateste do recebimento, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

c. Requisitos de Qualidade e Desempenho

- Os gêneros alimentícios deverão apresentar padrão de qualidade compatível com as normas sanitárias vigentes, garantindo segurança alimentar e adequação ao consumo escolar.
- Deverão ser observados critérios como aparência, odor, textura, conservação, prazo de validade e ausência de contaminação ou deterioração.
- Os produtos deverão manter desempenho adequado durante o transporte e armazenamento, preservando suas características originais até o consumo.

d. Requisitos de Sustentabilidade (se aplicável)

- A contratação deverá observar, sempre que possível, critérios de sustentabilidade, tais como:
 - preferência por produtos oriundos da agricultura familiar, conforme diretrizes do PNAE;
 - utilização de embalagens recicláveis ou com menor impacto ambiental;
 - redução de desperdícios durante o transporte e armazenamento;
 - incentivo a práticas ambientalmente responsáveis na cadeia de fornecimento.

e. Requisitos Relacionados à Segurança e Normas Reguladoras

- A contratada deverá cumprir integralmente as normas sanitárias e de segurança alimentar, incluindo regulamentos da ANVISA e demais órgãos de fiscalização.
- O transporte dos alimentos deverá atender às exigências de higiene, conservação e, quando necessário, controle de temperatura, conforme o tipo de produto.
- Os manipuladores e entregadores deverão apresentar boas condições de higiene e uso de equipamentos adequados.
- Deverão ser observadas todas as normas aplicáveis à segurança do trabalho e à saúde pública.

f. Condições de Garantia e Manutenção (se aplicável)

- Os produtos fornecidos deverão possuir garantia quanto à sua qualidade e conformidade até o prazo de validade indicado.





- A contratada será responsável pela substituição imediata de produtos com defeito, avaria, contaminação ou fora das especificações, sem ônus para a Administração.
- Não se aplica manutenção, salvo quanto à responsabilidade pela integridade dos produtos até sua entrega e aceitação definitiva.

7. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1 Transporte e Entregadores:

- Boas condições de higiene dos veículos dos fornecedores;
- O item 2 Peito de Frango deve ser transportados exclusivamente em caminhão fechado, refrigerado do tipo tambor e com termômetros em perfeitas condições de funcionamento, conforme exigências da vigilância sanitária através da Portaria CVS-15, de 07/11/1991;
- Boa higiene pessoal e adequação do uniforme dos entregadores.

7.2 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, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 6/99, de 10/03/99;
- 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.

7.3 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 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	Temperatura: -18 °C com tolerância até -12°C
---------------------------	--

7.4 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.

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

7.5 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.

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

7.7 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 5 (cinco) dias a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes.

7.8 Entrega dos Gêneros Alimentícios

7.9 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
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
Escola Nova – Anexo da Escola Municipal Senhora Santana	Rua projetada, Bairro Frutílandia, Tenente Laurentino Cruz/RN





7.9.1 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);

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

7.9.3 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).

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1 O ordenador de despesa analisará a possibilidade do tratamento diferenciado, favorecido, regionalizado e simplificado às Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e aos Microempreendedores Individuais, conforme a Lei Municipal nº 523/2025.

8.2 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento LICITATÓRIO PREGÃO ELETRÔNICO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR AGRUPAMENTO DE ITENS "LOTE".

8.2 Considerando a natureza dos itens/lote a serem adquiridos, que guardam relação entre si, respaldado em entendimento pacificado pelo Tribunal de Contas da União (Acórdão nº 5.260/2011-1ª Câmara e Acórdão nº 861/2013 Plenário), e para priorizar a eficiência no Serviço Público, mostra-se pertinente a aquisição dos itens/lote por grupo:

8.2.1. A adoção da tal medida se faz necessária, e adequada, para padronizar as rotinas da Administração, bem como evitar o aumento do número de fornecedores, favorecendo a rotina das contratações, diante de eventuais descompassos decorrentes do fornecimento de produtos por diferentes fornecedores, uma vez que, lidar com menos fornecedores diminui o custo administrativo





de gerenciamento de todo o processo de contratação, a saber: fornecimento, vida útil e garantia dos produtos.

8.2.2. Para o caso específico, a adoção do agrupamento para fins de seleção da(s) empresa(s) fornecedora(s) não compromete a competitividade devido os participantes fazerem parte do mesmo mercado e justifica-se pelo aumento da atratividade e competitividade de itens/lote (economia de escala) que, isoladamente, são desinteressantes para o mercado em termos de preço, o que, dentro do agrupamento, não ocorrerá.

8.2.3. É legítima a adoção da licitação por Grupos formados com elementos de mesma característica, quando restar evidenciado que a licitação por itens/lote isolados exigirá elevado número de contratações, onerando o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, colocando em risco a economia de escala e a celeridade processual e comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração (Acórdão TCU n 5.301/2013 – 2ª Câmara).

Por fim, é favorável o agrupamento em Grupos com itens/lote de mesmas características, para fins de licitação, como forma de conferir maior competitividade ao certame (Decisão TCU nº 393/1994 – Plenário e Acórdão TCU nº 808/2003 – Plenário).

8.3 Exigências de habilitação

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

8.4 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

8.4.2 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;

8.4.3 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;

8.4.4 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;

8.4.5 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;

8.4.6 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;

8.4.7 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;





8.4.8 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.5 REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

8.5.1 CNPJ - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.5.2 Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

8.5.5 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;

8.5.6 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;

8.5.7 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;

8.5.8 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.

8.5.9 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.

8.5.10 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.

8.5.11 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.

8.6 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

8.6.1 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.

8.7 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

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

9. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DA CONTRATANTE:

9.1 SÃO OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes na ordem de compras, acompanhado da respectiva nota fiscal;

9.1.2 substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

9.1.3 comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.1.4 indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

9.1.5 manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência;

9.1.6 Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia do produto e a qualidade do Serviço prestado, reservando à Secretaria Requisitante o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados;

9.1.7 Responder objetivamente por quaisquer danos pessoais ou materiais decorrentes da entrega do produto, seja por vício ou por ação ou omissão de seus empregados;

9.1.8 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;





9.1.9 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;

9.1.10 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

9.2. SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

9.2.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência da Licitação e seus anexos;

9.2.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

9.2.3 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

9.2.4 comunicar à Contratada, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

9.2.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

9.2.6 efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência e seus anexos;

9.2.7 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pela Contratada, no que couber;

9.2.8 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.

10 DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

10.1 O 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.

10.2 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.

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

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

10.5. 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%.

10.6 A Administração Pública Municipal efetuará a retenção, na fonte, do imposto sobre a renda, da Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), da Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (Cofins) e da Contribuição para o PIS/Pasep incidentes sobre os pagamentos efetuados.

10.6.1 As retenções serão efetuadas sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os pagamentos antecipados por conta de fornecimento de bens ou de prestação de serviços.

10.6.2 A retenção que se refere este item não será efetuada de pessoas jurídicas optantes pelo Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (SIMPLES NACIONAL), de que trata o art. 12 da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, bem como também as demais pessoas jurídicas elencadas no art. 4º da IN RFB nº 1.234/2012

11. DA ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1 O custo estimado da contratação será informado após realização de pesquisa mercadológica.

12. INDICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.

12.2 Não há obrigatoriedade de Dotação Orçamentária para Ata de Registro de Preços.

13. DO REAJUSTE

13.1 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data da elaboração do orçamento estimado.

13.2 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 e exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

13.4 No 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.

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

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

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

13.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

14. AS 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. UNIDADE FISCALIZADORA

15.1. A Fiscalização do cumprimento do Contrato caberá a Secretaria Municipal de Educação e Cultura, por servidor especificamente designado para este fim.

16. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

16.1 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.

17. DOS MOTIVOS DE RESCISÃO DO CONTRATO

17.1 - O contrato poderá ser rescindido nas condições previstas nos Artigo 137 da Lei Federal nº 14.133/2021.

18. DA SUBCONTRATAÇÃO

18.1 Na presente Contratação **NÃO** será admitida subcontratação:

19. DO MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

19.1 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.

19.2 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.

19.3 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.

19.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

19.5 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 conterà 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.

19.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

19.7 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.

19.7.1 O fiscal técnico do contrato anotar 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.

19.7.2 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

19.7.3 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, 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.

19.7.4 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

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

19.8 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

19.8.1 Caso ocorram 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;

19.9 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.

19.9.1 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

19.9.2 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.

19.9.3 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.

19.9.4 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.

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

19.11 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.

Tenente Laurentino Cruz/RN 09 de abril de 2026

Ângela Neligia Araújo Dantas Bernardo
Nutricionista
CRN 6/11221

Maria Verônica de Oliveira Souza
Secretária Municipal de Educação e Cultura
Portaria 006/2021-GP

Assinaturas do Documento

Assinatura Eletrônica: 5defd6641ac239cada71468cb46bef110cd71f58c3ccfd4a86567b7ea125bc6

Maria Verônica de Oliveira Souza - CPF: 033.XXX.XXX-50 - Assinado em: 09/04/2026 11:20:03

Angela Neligia Araujo Dantas - CPF: 072.XXX.XXX-12 - Assinado em: 09/04/2026 11:15:49



A autenticidade pode ser verificada em: </validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A26409121273 e Código Autenticação: 50086e16