



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR ADMINISTRATIVO FINANCEIRO**



**TERMO DE REFERÊNCIA
Nº 001/2024
PREGÃO ELETRONICO, INCISO I, ART. 28 DA LEI Nº 14.133/2021
COMPRAS/AQUISIÇÃO**

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. Contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades das escolas da Rede Municipal de Ensino e da Secretaria Municipal de Educação de Macaíba/RN.
- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) contados da data da assinatura do contrato na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.
- 1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação a vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. O objeto da contratação será utilizado como parâmetro para a elaboração do Plano de Contratações Anual, nos moldes do Decreto Municipal nº 2.155, de 21 de dezembro de 2023.

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

- 3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.1. a contratação deverá observar os seguintes requisitos:
 - 4.1.1. Sustentabilidade;
 - 4.1.2. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos que se baseiam no Guia Nacional de Contratações sustentáveis;
 - 4.1.3. Os materiais devem ser de boa qualidade, de forma que haja melhor relação custo x benefício;

4.1.4. Os materiais utilizados devem ter baixo impacto sobre os recursos naturais;

4.1.5. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual;

4.1.6. Trata-se de aquisição de bens de maneira pontual em que somente serão pagos o(os) fornecedor (es) que entregar(em) efetivamente e em conformidade com o solicitado.

4.2. O produto deverá atender as seguintes características:

4.2.1. Cada item tem sua especificação definida, conforme tabela em anexo, devendo ser minuciosamente observada pelo fornecedor.

4.3. A fiscalização ficará a cargo de servidores designados pertencentes ao quadro da Secretaria Municipal de Educação.

5. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O(s) produtos será(ão) entregue(s) de acordo com as especificações deste Termo de Referência nas seguintes condições:

a) Realizar a entrega dos produtos de forma parcelada e de acordo com a quantidade especificada pela unidade solicitante, na data, local e horários especificados pela mesma;

b) No prazo de máximo 5 (cinco) dias corridos, contados a partir do recebimento da Ordem de compra;

c) No horário das 08h00min às 12h00min e das 13h00min às 16h00min, em dias úteis, de 2ª a 6ª feira, em local determinado pela Secretaria Municipal de Educação.

5.2. Caberá ao licitante vencedor arcar com os custos diretos e indiretos, inclusive despesas com embalagem, taxas de frete e seguro da entrega do(s) produtos a serem substituídos;

5.3. O(s) produtos deverá(ão) ser entregue(s) acondicionado em embalagem própria para cada produto;

5.4. A CONTRATANTE reserva-se o direito de impugnar os produtos entregue(s), se esse(s) não estiverem de acordo com as especificações deste Termo de Referência;

5.5. Somente será permitido produto novo de acordo com o especificado, não se admitindo, sob qualquer hipótese, produto fora da validade, fora do padrão ou de qualidade duvidosa;

5.6. Quanto ao prazo de validade dos produtos, as seguintes condições deverão ser observadas:

5.6.1. Produtos sujeitos a prazos de validade definidos pela legislação inferiores a 1 (um) ano, deverão ser fornecidos com pelo menos metade dessa validade ainda vigente;

5.6.2. Produtos sujeitos a prazos de validade definidos pela legislação superiores a 1 (um) ano, deverão ser fornecidos com validade mínima de 1 (um) ano.

5.7. Os produtos perecíveis devem ser entregues nas seguintes condições

5.7.1. Todos os produtos congelados deverão estar, no ato da entrega, completamente congelados. As carnes e frios devem estar resfriadas e o prazo de validade adequado para consumo. As carnes deverão ser etiquetadas com a indicação da data da entrega e o tipo da carne;

5.7.2. Os produtos congelados e resfriados devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária. Serão considerados os critérios de temperatura especificados no quadro a seguir:

Alimentos	Temperatura
Congelados (aves, peixes e polpas de frutas).	-18°C com tolerância de até -15°C.
Resfriados (leite pasteurizado, bebida láctea, coalhada, iogurtes, queijos, embutidos e carnes).	6°C a 10°C, ou conforme especificação do fabricante.

5.7.3. O recebimento dos produtos in natura, congelados e/ou resfriados serão feitos após a inspeção visual e/ou pesagem realizado por um funcionário ou Nutricionista que em seguida deverá autorizar ou não a entrega dos mesmos;

5.8. Manter o veículo de transporte em perfeito estado de conservação e higiene, tais como:

- a)** O veículo deve circular com os produtos somente o tempo necessário para a entrega em seu destino final, e transportar somente produtos alimentícios;
- b)** É proibido transportar no mesmo compartimento do veículo, alimentos e substâncias estranhas, pessoas e animais que possam contaminar o alimento. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;
- c)** Os gêneros não perecíveis e perecíveis como hortaliças e frutas devem ser transportados em carros do tipo baú isotérmico;
- d)** Os veículos de transporte de produtos sob o controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura;
- e)** Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e meios de transportes, aprovados pela autoridade sanitária competente;
- f)** Quando a natureza do alimento assim o exigir, este deve ser colocado sobre prateleiras e estrados removíveis, de forma a evitar danos e contaminação;
- g)** Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de

transporte;

h) A carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

5.9. Entregar toda a mercadoria conforme a marca licitada, não sendo permitida a substituição de marcas;

5.10. Dispor de funcionários em número suficiente para descarga das mercadorias;

5.11. Dispor de ferramenta de trabalho que facilite a entrega das mercadorias, como carrinho para o transporte.

6. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3 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.

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

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Da Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a

assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

2. 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

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

4. 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.

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

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

Fiscalização Administrativa

1. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

2. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Gestor do Contrato

1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

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.
3. 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.
4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
7. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

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

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

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

Liquidação

1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa nº 01/2023.

1.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II, do art. 75, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

Prazo de pagamento

O pagamento será efetuado conforme o que disciplina a Lei 14.133/2021.

Forma de pagamento

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



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR ADMINISTRATIVO FINANCEIRO**



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

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

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

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

2. 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

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.

Forma de fornecimento

O fornecimento do objeto será continuado.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR ADMINISTRATIVO FINANCEIRO



Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução [Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista.

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

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

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



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR ADMINISTRATIVO FINANCEIRO**



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;

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

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

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis **dos 2 (dois) últimos exercícios sociais**, comprovando;

índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR ADMINISTRATIVO FINANCEIRO**



Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

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

A empresa que não apresentar o resultado do balanço patrimonial, que apresente capital social ou patrimônio líquido no mínimo 10% do montante que a empresa vai arrematar na licitação.

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

Qualificação Técnica

A empresa deverá comprovar, a qualificação técnica por meio de: comprovação de aptidão para o fornecimento de bens/prestação de serviços em característica, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

Para os fornecedores de ovos, carnes bovina, suína, embutidos, aves, peixes, leite e derivados e queijos, que forem fabricantes dos produtos é necessária a apresentação de:

- a)** Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, vinculado ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/ DIPOA OU;

b) Declaração de Registro do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de

Origem Animal do SEIPOA expedida pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária/ IDIARN;

No caso dos estabelecimentos que concorrem para o fornecimento de ovos, carnes bovina, suína e embutidos, aves, peixes, leite e derivados que são classificados como casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas, que apenas comercializem os produtos, será exigida somente a apresentação do Alvará Sanitário do estabelecimento, expedida pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiverem instalados.

Para os fornecedores de polpa de frutas que forem fabricantes de polpa de frutas deverão apresentar o Registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. No caso dos estabelecimentos que são classificados como casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas que apenas comercializam o produto será necessário apresentar o Alvará Sanitário do estabelecimento, expedida pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiverem instalados;

Para os fornecedores de pães e bolos - Alvará Sanitário para funcionamento do Fabricante expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal.

Para os fornecedores de TODOS OS ITENS, apresentar o Certificado ou Declaração de Vistoria do Veículo utilizado no transporte dos produtos, emitido pela Vigilância Sanitária do Estado ou do município em que a empresa vencedora se localiza ou do município sede da transportadora.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências

incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Unidade Orçamentária	02.006 – Secretaria Municipal de Educação
AÇÃO	2035 - Manutenção das Atividades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) – Ensino Fundamental. 2077 - Manutenção das Atividades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) – Ensino Infantil.. 2037- Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Educação
NATUREZA	3.3.90.30 – Material de Consumo
FONTE	15520000 – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. 15001001 - Recursos não Vinculados de Impostos - Despesas com Manutenção e Desenvolvimento do Ensino

11. DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A licitante ou a contratada será responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

§ 2º A sanção prevista no inciso I, do caput do art. 156, da Lei 14.133/21 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa de prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

§ 3º A sanção prevista no inciso II, do caput do art. 156, da Lei 14.133/21, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/21.

§ 4º A sanção prevista no inciso III, do caput do art. 156, da Lei 14.133/21 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155, da Lei 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

§ 5º A sanção prevista no inciso IV, do caput do art. 156, da Lei 14.133/21 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155, da Lei 14.133/21, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção prevista no § 4º do art. 156, da Lei 14.133/21, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

§ 6º A sanção prevista no inciso IV, do caput do art. 156, da Lei 14.133/21 será precedida de análise jurídica e observará a seguinte regra: quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de secretário municipal.

§ 7º As sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput do art. 156, da Lei 14.133/21 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do caput do referido artigo.

§ 8º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

§ 9º A aplicação das sanções previstas no caput do art. 156, da Lei 14.133/21 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

Na aplicação da sanção prevista no inciso II do caput do art. 156 da Lei 14.133/21, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei 14.133/21 dependerá da instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo

de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

§ 1º Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

§ 2º Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilíquas impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

§ 3º A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

I - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o caput do artigo 158 da Lei 14.133/21;

II - suspensão pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

III - suspensão por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

Os atos previstos como infrações administrativas na Lei 14.133/21 ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei 14.133/21 ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

O Poderes Executivo deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal.

O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista em edital ou em contrato.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR ADMINISTRATIVO FINANCEIRO**



A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

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

I - reparação integral do dano causado à Administração Pública;

II - pagamento da multa;

III - transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

IV - cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

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

A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/21 exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

12. DAS ASSINATURAS

Declaramos que o presente Termo de Referência foi elaborado em conformidade com os requisitos da Lei 14.133, de 01 de abril de 2021. Em tempo, certifico que o documento traz os conteúdos previstos na Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017, e atesto a veracidade das informações relativas à necessidade, finalidade e estimativa dos serviços requeridos.

Macaíba/RN, 15 de abril de 2024.

Termo de referência elaborado por:

Termo de referência aprovado e validado por:

Maria Zilda de Souza
Setor de Compras

Jefferson Lázaro de Lima
Chefe do Setor Administrativo/Financeiro

Matrícula 13315

Matrícula 1118935

ANEXO I

Item	Descrição	Unid de Medida	Quantidade
0051149	1 - CARNE BOVINA CONGELADA (MÚSCULO TRASEIRO) – primeira qualidade, com pouca gordura, nervos e aparas na composição, embalada a vácuo. Peso de no máximo 2 kg escrito na embalagem. Cor, cheiro e sabor característico do produto. Rotulagem contendo identificação do fabricante, tipo de corte, número do lote, data de produção e prazo de validade e registro no ministério da agricultura, com selo de inspeção federal- s.i.f ou estadual- seipoa. Validade mínima de 1 ano.	KG	23.000
0051150	2 - CARNE BOVINA - TIPO MOÍDA, de 1º qualidade, congelada, cor vermelha, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, hermeticamente fechada, em pacotes de 2 kg escrito na embalagem. Não apresentar gorduras em excesso. o produto não deve conter proteína texturizada de soja na sua composição. Rotulagem contendo identificação do fabricante, tipo de corte, número do lote, data de produção e prazo de validade e registro no ministério da agricultura, com selo de inspeção federal- s.i.f ou estadual- seipoa. Pouca gordura com a composição de 5% de gordura. Validade mínima de 1 ano.	KG	30.000
0051151	3 - CARNE TIPO ÁCEM - CONGELADO, 1º qualidade, com pouca gordura na composição. Rotulagem de acordo com a legislação e com selo de inspeção federal-	KG	15.000

	s.i.f ou estadual-seipoa, embalagem à vácuo de máximo 2 kg. Validade mínima de 1 ano.		
0051152	4 - CARNE DE CHARQUE, PONTA DE AGULHA, de 1ª qualidade, embalada a vácuo, resfriada, etiqueta de identificação do fabricante, data de fabricação e validade mínima de 1 ano. Embalagem de no máximo 2 kg. Pouca gordura na composição. Com selo de inspeção federal- s.i.f ou estadual-seipoa. Transportada de acordo com as normas da Anvisa. Validade mínima de 1 ano.	KG	15.000
0051153	5 - CARNE BOVINA TIPO COSTELA, de 1ª qualidade, magra, resfriada, inspecionada, etiqueta de identificação do fabricante, data de fabricação e validade mínima de 1 ano. Embalagem de no máximo 2kg. Pouca gordura na composição. Com selo de inspeção federal- s.i.f ou estadual- seipoa. Transportada de acordo com as normas da anvisa. Validade mínima de 1 ano.	KG	10.000
0051154	6- CARNE DE SOL – TIPO ALCATRA, de 1ª qualidade, resfriada, sem osso, embalada à vácuo; com carimbo do sif ; sem aparas; transportada em temperatura abaixo de 5 graus celsius. Embalagem no máximo de 2kg. Validade mínima de 1 ano.	KG	5.000
0051155	7 - COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADAS, sem adição de temperos. Embalagem com peso máximo de 1kg com carimbo do sif, etiqueta com verificação de origem , data da embalagem e prazo de validade; transportado em temperatura. Validade mínima de 1 ano.	KG	10.000

0051156	8 - PEITO DE FRANGO CONGELADO, sem adição de temperos, primeira qualidade adequado para uma boa manipulação, cor, cheiro e aspectos característicos do produto. Embalagem com peso máximo 1kg escrito na embalagem; com carimbo do sif ou equivalente, etiqueta com identificação da origem, data da embalagem e prazo de validade; transportado em temperatura adequada de acordo com normas da anvisa. Validade mínima de 1 ano.	KG	50.000
0051157	9 - OVO DE GALINHA, bandeja com 30 ovos - tipo a (grande); com mínimo de 50g cada unidade, sem sujidades, manchas; casca íntegra; etiqueta de identificação com carimbo do sif, indicação da data de processamento e de validade mínima de 28 dias.	BANDEJA	15.000
0051158	10 - SARDINHA, EM ÓLEO DE SOJA COMESTÍVEL, embalagem industrial, peso líquido 250g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e /ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 1 ano.	LATA	40.000
0051159	11 - LEITE EM PÓ INTEGRAL, de 1ª qualidade, pacote, embalagem com 200g; identificação do fabricante; indicação do prazo de validade; rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 1 ano. Com selo do sif ou seipoa.	PCT	50.000
0051160	12 - LEITE SEM LACTOSE EM PÓ INTEGRAL contendo proteínas, açúcares e gorduras	PCT	300

	do próprio leite, enzima lactase, emulsificante lecitina de soja, sem adição de gordura trans, sem sacarose, sem maltodextrina, sem xarope de glicose, sem xarope de milho. Não contém glúten. Pacote de 400g com data de fabricação, validade. Lote e contendo selo sif ou seipoa. Validade mínima de 6 meses.		
0051161	13 - QUEIJO MUSSARELA embalado a vácuo, com selo de inspeção do ministério da agricultura (sif) - 1ª qualidade. Validade mínima de 6 meses.	KG	500
0051162	14 - PÃO TIPO SEDA, pacote com 12 unidades, ótima qualidade, macio, com cor, sabor e cheiro característico do produto. Validade, fabricação e lote sendo especificado na embalagem. Registrado de acordo com as normas vigentes. Cada unidade de 65g. Fabricado dois dias antes do pedido da unidade requisitante. Validade mínima de 6 meses.	PCT	6.000
0051163	15 - BISCOITO DOCE TIPO MAISENA – deve ser íntegro e crocante. Embalagem plástica duplamente protegida, contendo identificação do produto, número do lote, data de fabricação e validade. Pacote com 400g.	PCT	5.000
0051164	16 - BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER; dupla embalagem; pacote com 400g; identificação do fabricante; indicação do prazo de validade; rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 06 meses.	PCT	5.000
0051165	17 - BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, composição básica (farinha de trigo,	PCT	5.000

	gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas), livre de gordura trans, de primeira qualidade, embalagem de 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no ministério da agricultura e/ou Ministério da Saúde.		
0051166	18 - POLPA DE FRUTAS - SABOR DE CAJÁ, in natura, pacote com indicação do sabor, prazo de validade e em temperatura abaixo de 0 graus celsius, adequada para transporte. Com registro/ selo de acordo com as normas vigente, embalagem de 1kg.	KG	5.000
0051167	19 - POLPA DE FRUTA – SABOR MARACUJÁ, in natura, pacote com indicação do sabor, prazo de validade e em temperatura abaixo de 0 grau célsius, adequada para transporte. Com registro/ selo de acordo com as normas vigentes, embalagem de 1kg.	KG	1.000
0051168	20 - POLPA DE FRUTAS - SABOR DE GOIABA, in natura, pacote com indicação do sabor, prazo de validade e em temperatura abaixo de 0 graus celsius, adequada para transporte. Com registro/ selo de acordo com as normas vigentes, embalagem de 1kg.	KG	5.000
0051169	21 - POLPA DE FRUTAS - SABOR DE ACEROLA, in natura, pacote com indicação do sabor, prazo de validade e em temperatura abaixo de 0 graus celsius, adequada para transporte com registro/ selo de acordo com as normas vigentes.	KG	1.000
0051170	22 - CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO, DE 1ª QUALIDADE, com grãos selecionados	PCT	5.000

	passados por processo de secagem, sem sujidades, sem larvas. Colheita recente. Passado pelo processo de beneficiamento de limpeza, remoção da casca, polpa e película interna do grão. Pode ser feito manual ou mecânica, com moagem adequada, visando uma torra perfeita (extrafina). Pacote com 250g. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 1 ano. Identificação do fabricante; indicação do prazo de validade, como selo (registro) da entidade abic. Com nmq (nível mínimo de qualidade) global igual ou superior a 06 (seis) pontos na escala sensorial de grão arábica, sem presença de café robusta (conilon), sem glúten. Atender as especificações. Marca referência Santa Clara.		
0051171	23 - ADOÇANTE ARTIFICIAL LÍQUIDO: embalagem de 100ml; com adição de sucralose na composição, identificação do fabricante; indicação do prazo de validade; rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente.	UND	200
0051172	24 - ABACAXI, de 1ª, in natura, tamanho médio (pesando entre 1.000g a 1.500g) apresentando grau de maturidade adequado à manipulação, transporte e consumo, aroma e cor próprios; sem perfurações, manchas; isento de sujidades, parasitas ou larvas; de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	10.000
0051173	25 - ALFACE, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, Parasitos e larvas,	UND	200

	de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.		
0051174	26 - BANANA PRATA, de 1ª, in natura, tamanho grande (fruto acima de 130g), apresentando grau de maturidade adequado à manipulação, transporte e consumo, aroma e cor próprios ; sem perfurações, manchas; isenta de sujidades, parasitas ou larvas; de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	KG	15.000
0051175	27 - COCO SECO, de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade adequado à manipulação, transporte e consumo, aroma e cor próprios; sem perfurações, manchas; isento de sujidades, parasitas ou larvas; de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	KG	300
0051176	28 - CEBOLINHA VERDE, molho, apresentando grau de evolução completo tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	MOLHO	2.000
0051177	29 - LARANJA PÊRA, de 1ª qualidade, peso médio de cada und 70g; in natura, apresentando grau de maturidade adequado à manipulação, transporte e consumo, aroma e cor próprios; sem perfurações, manchas; isento de sujidades, parasitas ou larvas; de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	KG	10.000
0051178	30 - MAÇÃ VERMELHA NACIONAL, de 1ª qualidade, bem vermelha, apresentando grau de maturidade adequado à manipulação, transporte e consumo, aroma e cor próprios; sem perfurações,	KG	1.000

	manchas; isento de sujidades, parasitas ou larvas; de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.		
0051179	31 - MAMÃO TIPO FORMOSA, de 1ª qualidade, tamanho grande; in natura, apresentando grau de maturidade adequado à manipulação, transporte e consumo, aroma e cor próprios; casca íntegra, sem perfurações, manchas; isento de sujidades, parasitas ou larvas; de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	10.000
0051180	32 - MELANCIA, de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade adequado à manipulação, transporte e consumo, aroma e cor próprios; sem perfurações, manchas; isento de sujidades, parasitas ou larvas; de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	10.000
0051181	33 - MELÃO JAPONÊS, de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade adequado à manipulação, transporte e consumo, aroma e cor próprios; casca íntegra, sem perfurações, manchas; isento de sujidades, parasitas ou larvas; de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	10.000
0051182	34 - COENTRO, de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de evolução completo, molho com aproximadamente 300g, aroma e cor próprios, com folhas frescas, íntegras, sem manchas ou ressecamentos.	MOLHO	5.000
0051183	35 - COUVE FOLHA, de 1ª qualidade, in natura, Vapresentando grau de evolução completo, aroma e cor próprios, com folhas frescas, íntegras, sem parasitas,	MOLHO	2.000

	manchas ou ressecamentos, de acordo com as normas da anvisa		
0051184	36 - TOMATE, in natura, de 1ª qualidade, apresentando cor e cheiro característico, sem larvas e sem sujidades. Maturação de 50%. Tamanho padrão.	KG	10.000
0051185	37 - PIMENTÃO VERDE, de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de evolução e tamanho adequados à manipulação, transporte e consumo; sem rachaduras, cortes, perfurações, sinais de desidratação; sem sujidades, parasitas ou manchas.	KG	7.000
0051186	38 - ALHO, de 1ª qualidade, sem ressecamentos, dentes íntegros, cabeças de tamanho médio a grande, de acordo com resolução 12/78 da cnnpa.38 -	KG	5.000
0051187	39 - BATATA INGLESA, de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de evolução e tamanho adequados à manipulação, transporte e consumo; sem rachaduras, cortes, perfurações, sinais de desidratação; sem sujidades ou manchas; de acordo com resolução vigente.	KG	7.000
0051188	40 - BETERRABA, de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de evolução e tamanho adequados à manipulação, transporte e consumo; sem rachaduras, cortes, perfurações, sinais de desidratação; sem sujidades ou manchas; de acordo com as normas da anvisa.	KG	5.000
0051189	41 - CEBOLA BRANCA in natura, de 1ª qualidade, in natura sem ressecamentos, de tamanho médio a grande, apresentando grau de evolução e adequados à manipulação transporte e	KG	10.000

	consumo; de acordo com resolução 12/78 da cnpa.		
0051190	42 - CENOURA, de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de evolução e tamanho adequados à manipulação, transporte e consumo; sem rachaduras, cortes, perfurações, sinais de desidratação; sem sujidades, parasitas ou manchas; de acordo com as normas da anvisa.	KG	7.000
0051191	43 - CHUCHU, de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de evolução e tamanho adequados à manipulação, transporte e consumo; sem rachaduras, cortes, perfurações, sinais de desidratação; sem sujidades, parasitas ou manchas; de acordo com as normas da anvisa.	KG	5.000
0051192	44 - JERIMUM LEITE- de 1ª qualidade, sem sujidades, com o aspecto íntegro, sem larvas e com o ponto de maturação adequado para consumo.	KG	5.000
0051193	45 - FEIJÃO CARIOCA, de 1ª qualidade, novo, que suporte um bom armazenamento, sem sujidades e larvas. Embalagem com 1kg; identificação do fabricante/embalador; indicação do prazo de validade; rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 06 meses.	KG	10.000
0051194	46 - FEIJÃO PRETO de 1ª qualidade, novo, embalagem com 1kg; bom armazenamento, sem sujidades e larvas. Identificação do fabricante/embalador; indicação do prazo de validade; rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 06	KG	8.000

	meses.		
0051195	47 - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, de 1ª qualidade, fino, pacote com 400g; identificação do fabricante; indicação do prazo de validade; rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Sem colesterol e sem gordura trans.	PCT	60.000
0051196	48 - MACARRÃO TIPO INTEGRAL (100% INTEGRAL), de 1ª qualidade, fino, pacote com 500g; identificação do fabricante; indicação do prazo de validade; rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Sem colesterol e sem gordura trans.	PCT	10.000
0051197	49 - AVEIA EM FLOCOS FINOS; embalagem com 170g; identificação do fabricante; indicação do prazo de validade no mínimo de 6 meses; rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente.	PCT	10.000
0051198	50 - FARINHA DE MANDIOCA, boa qualidade, embalagem de 1kg identificação do fabricante; indicação do prazo de validade.	KG	50
0051199	51 - ARROZ INTEGRAL, de 1ª qualidade, 100% integral, tipo 1, classe longo fino, bom armazenamento, sem impurezas, embalagem com 1kg; identificação do fabricante/embalador; indicação do prazo de validade mínimo 6 meses; rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente.	KG	500
0051200	52 - ARROZ PARBOILIZADO, de 1ª qualidade, tipo 1; 1ª qualidade,	KG	30.000

	embalagem com 1kg; identificação do fabricante/embalador; indicação do prazo de validade; rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 06 meses.		
0051201	53 - ARROZ BRANCO, de 1ª qualidade, tipo 1, que apresente um bom armazenamento, grãos íntegros, sem larvas e sujidades. Identificação da fabricação e validade, com selo de identificação de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 06 meses.	KG	25.000
0051202	54 - MILHO VERDE EM ESPIGA, de 1ª qualidade, apresentação em espiga in natura tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	UND	3.000
0051203	55 - MILHO PARA PIPOCA, tipo I, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso, adicionando em saco plástico transparente, atóxico. Validade mínimo de 6 meses.	PCT	3.000
0051204	56 - MACARRÃO DE ARROZ (destinado a indivíduos com problemas de ingestão do glúten). Macarrão à base de farinha de arroz, emulsificante, ovos e corantes naturais. Produto sem glúten. Embalagem de plástico de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação	PCT	200

	nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (anvisa), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
0051205	57 - FLOCOS DE MILHO, tipo flocão, embalagem com 400g; de 1ª qualidade, novo, identificação do fabricante; indicação do prazo de validade de no mínimo 6 meses, rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente.	PCT	60.000
0051206	58 - GOMA DE MANDIOCA, de 1ª qualidade, em embalagem plástica de 1 kg, com data de fabricação, validade no mínimo de 6 meses, lote e indicação do fabricante; transportada em temperatura de acordo com as normas da anvisa.	KG	500
0051207	59 - COLORÍFICO EM PÓ de 1ª qualidade, pacote c/ 100g (embalagem c/10pct-10kg). Deve conter na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	5.000
0051208	60 - PIMENTA DO REINO MOÍDA, de boa qualidade, pura, seca, fina, sem grumos, ou condição estranha ao produto. Livre de sujidades, parasitas, fungos e bolores, de cor uniforme, odor característico, embalagem com os dados de identificação, e procedência, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	2.000
0051209	61 - SAL REFINADO, iodado, com antiuementante, embalagem individual	KG	3.000

	com 1kg; identificação do fabricante; indicação do prazo de validade; rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente.		
0051210	62 - ÓLEO DE SOJA, de ótima qualidade, embalagem com 900ml; identificação do fabricante; indicação do prazo de validade; rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente.	UND	10.000
0051211	63 - AÇÚCAR CRISTAL de 1ª qualidade; embalagem com 1kg; identificação do fabricante/embalador, indicação do prazo de validade; rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente.	KG	10.000
0051212	64 - MACAXEIRA in natura, de 1ª qualidade, apresentando grau de evolução e tamanho adequados à manipulação, transporte e consumo; sem rachaduras, cortes, perfurações, sinais de desidratação; sem sujidades, parasitas ou manchas; de acordo com resolução 12/78 da cnpa.	KG	5.000
0051213	65 - BATATA DOCE, de 1ª qualidade, apresentando grau de evolução e tamanho adequados à manipulação, transporte e consumo; sem rachaduras, cortes, perfurações, sinais de desidratação; sem sujidades ou manchas; de acordo com resolução 12/78 da cnpa.	KG	2.000