Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE APODI
CNPJ/MF nº 08.349.011/0001-93
Praça Francisco Pinto, 56 - Centro - CEP 59700-000
Fax: (084) 3333-2124 - Fones: (084) 3333-2122/2123, gabinetecivilapodi@gmail.com

TERMO DE REFERÊNCIA

1 DO OBJETO

1.1. CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS. PARA ATENDER AS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE APODI-RN. Conforme especificações estabelecidas abaixo:

Item	Especificação	Unid.	Quant. Anual
01	**AÇAFRÃO/CÚRCUMA EM PÓ** - integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 500 gramas	KG	825
02	**AÇÚCAR REFINADO** - Açúcar cristal obtido de cana-de-açúcar. Aspecto sólido com cristais bem definidos, na cor branca, odor e sabor próprio do produto. Composição: sacarose, concentração mínima de 99,6 %; sais minerais concentração máxima de 0,10%; umidade máxima de 0,07%; outros componentes 0,23%. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Embalagem com 1kg. Fonte: Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária n.º 685 de 27 de agosto de 1998. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	7.300
03	**ALHO** - bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	KG	6.125
04	**ARROZ AGULHINHA** - Longo fino, tipo 1 grãos inteiros, isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Embalagem com 1kg. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	8.850
05	**ARROZ INTEGRAL** - Longo fino, tipo 1 grãos inteiros, isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Embalagem com 1kg. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	700
06	**ARROZ PARBOILIZADO** - Longo fino, tipo 1, isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Cor e odor característico. Embalagem com 1kg. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	9.700
07	**AVEIA EM FLOCOS** - produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, flocos finos, livre de mofo e baixa umidade, embalagem de 500 g, com informações nutricionais.	KG	2.200
08	**AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM** - Azeite de oliva extra virgem puro sem mistura, com acidez até 0,8%, embalagem escura de 500 ml. Com identificação do produto e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	LITROS	840
09	**BEBIDA LÁCTEA - SABOR MORANGO** - Produto lácteo de sabores variados, com consistência cremosa ou líquida, com cor, odor e sabor característicos, ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo e estabilizantes. A base láctea deve representar	LITROS	8.460

Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.
Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c

	pelo menos 51% (cinquenta e um) do total de ingredientes do produto. O produto deve estar de acordo com a legislação vingente. Acondicionada em embalagem de saco plástico de polietileno resistente contendo 1litro. 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 selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.		
10	**BEBIDA LÁCTEA - SABOR SALADA DE FRUTA** - Produto lácteo de sabores variados, com consistência cremosa ou líquida, com cor, odor e sabor característicos, ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo e estabilizantes. A base láctea deve representar pelo menos 51% (cinquenta e um) do total de ingredientes do produto. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionada em embalagem de saco plástico de polietileno resistente contendo 1litro. 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 selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	LITROS	8.350
11	**BEBIDA LÁCTEA ZERO LACTOSE** - sabor morango - bebida composta por leite zero lactose/ açúcar/ cacau em pó/ sal/ maltodextrina /estabilizantes/ espessantes/ minerais/ vitaminas, composição nutricional mínima (100g): 16g de glicídios/ 1,5 de proteínas/ 3g de proteínas/ 3g de gorduras totais no máximo/ valor calórico 92 kcal. não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Validade mínima no momento da entrega de 6 meses. Embalagem de 1 litro.	LITROS	3.100
12	**BEBIDA LÁCTEA ZERO LACTOSE** - sabor salada de fruta - bebida composta por leite zero lactose/ açúcar/ cacau em pó/ sal/ maltodextrina /estabilizantes/ espessantes/ minerais/ vitaminas, composição nutricional mínima (100g): 16g de glicídios/ 1,5 de proteínas/ 3g de proteínas/ 3g de gorduras totais no máximo/ valor calórico 92 kcal. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Validade mínima no momento da entrega de 6 meses. Embalagem de 1 litro	LITROS	2.900
13	**BISCOITO DOCE** - tipo maria ou maizena - sabor e com característico, embalagem com peso 400g, com identificação do produto, rotulo de ingredientes, valor nutricional, fabricante, data de fabricação e validade, validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	PACOTES	10.900
14	**BISCOITO DOCE SEM GLUTEN E SEM LACTOSE** - a base de amido de milho, óleo de palma, açúcar, farinha de milho, farinha de soja, farelo de soja 7%, farinha de trigo sarraceno 4%, xarope de beterraba, amido de mandioca modificado, sal, levedura: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Embalagem de 200g.	PACOTES	3.100
15	**BISCOITO SALGADO SEM GLUTEN E SEM LACTOSE** - a base de amido de milho, farinha de milho, margarina vegetal não hidrogenada (gorduras e óleos vegetais, água, sal, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante natural), maltodextrina, tapioca, açúcar, farinha de soja, sal, emulsificante: ésteres	PACOTES	1.600

Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c
Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.

	monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos de mono e diglicerídeos de ácidos graxos, leveduras: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante natural. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Embalagem aproximadamente de 350g.		
16	**BISCOITO SEM LACTOSE TIPO ROSQUINHA** - Produto livre de gordura trans, produto crocante, mas que não seja resistente ao morder, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Embalagem de 350g aproximadamente. Sabor diverso.	PACO TES	2.850
17	**BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER** - A base de farinha de trigo, gordura vegetal, água, sal e demais substâncias permitidas, contendo aproximadamente 7% de sódio por porção. Embalado em pct plástico resistente, embalagem do tipo 3 em 1, pct com 0,4 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACO TES	7.000
18	**BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL** - A base de farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo, gordura vegetal, água, sal e demais substâncias permitidas, contendo aproximadamente 7% de sódio por porção. Embalado em pct plástico resistente, embalagem do tipo 3 em 1, pct com 0,4 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACO TES	2.700
19	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE** - Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data da fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de aproximadamente 400g.	PACO TES	4.750
20	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE** - Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data da fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de aproximadamente 400g.	PACO TES	4.200
21	**COALHADA DESNATADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR** - Produto coalhada desnatada sem adição de açúcar, elaborado a partir de leite pasteurizado desnatado (ou parcialmente desnatado), contendo fermentos lácteos vivos que promovem fermentação natural e propriedades probióticas. O produto é livre de açúcares adicionados e não contém glúten. Embalagem em pote ou garrafa plástica hermeticamente fechada contendo 140gramas/mililitros, com validade mínima de 30 dias. Deve apresentar características organolépticas típicas do produto lácteo fermentado, consistência cremosa e sabor delicado, conforme padrões de qualidade definidos pelos órgãos reguladores.	UND	660
22	**COLORAU SEM SAL** - O colorífico deve apresentar ingredientes tais como: fubá, óleo de soja e urucum com matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deverá apresentar a validade de no mínimo 6 (seis) meses, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005. Embalagem de 500g.	KG	1.530
23	**FARINHA DE MILHO PRÉ – COZIDA TIPO FLOCÃO** - Em flocos grandes, amarelos. Acondicionada em pacote plástico, íntegro, transparente, limpo, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500g. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	10.000

Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c
Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.

24	**FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1** - Tipo 1, extra, 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica da variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1kg. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	12.500
25	**FEIJÃO PRETO** - Tipo 1, extra, 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica da variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1kg. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	10.000
26	**FUBÁ DE MILHO**, produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, **contendo 01 kg**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	3.000
27	**LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO** - Embalado em embalagem tipo: lata ou sachês, limpas, isentas de ferrugem, não amassadas (no caso de latas), resistentes, não violadas, que garanta a integridade do produto. 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. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g.	KG	2.500
28	**LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO** - Embalado em embalagem tipo: lata ou sachês, limpas, isentas de ferrugem, não amassadas (no caso de latas), resistentes, não violadas, que garanta a integridade do produto. 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. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g.	KG	10.000
29	**LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE** - Produto de primeira qualidade, Zero Lactose, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Embalagem de 400g.	KG	2.600

Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c
Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.

30	**LOURO** - Constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade. Embalagem de 100g. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	KG	860
31	**MACARRÃO DE ARROZ** - a base de arroz sem glúten, sem leite e lactose, acondicionados em embalagem atóxica, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.	KG	2.530
32	**MANTEIGA** de Primeira Qualidade sem Sal Especificação - Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 500g.	KG	3.500
33	**MASSA DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE** - Massa alimentícia tipo seca vitaminada, com sêmola, isenta de sujidades e parasitas. Pasteurizado, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500g. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	9.000
34	**MASSA DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE INTEGRAL** - Massa alimentícia tipo seca vitaminada, com sêmola, isenta de sujidades e parasitas. Pasteurizado, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500g. Deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.500
35	**ÓLEO DE SOJA** - De primeira 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.	LITROS	2.500
36	**ÓREGANO** - Constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 100g, marca do fabricante e prazo de validade. Embalagem de 100g. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	KG	800
37	**PIMENTA-DO-REINO** – Embalagens de 500g, pimenta preta, moída, de 1ª qualidade. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto.	KG	900
38	**POLPA ABACAXI** - Com embalagem intacta de 1KG, 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos a cada fruta nos sabores (acerola, goiaba, laranja, manga, maracujá e etc), congelada sem adição de açucar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor proprios, ausente de substancia estranhas. Devera estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no minimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas.	KG	2.920

Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c
Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.

39	**POLPA ACEROLA** - com embalagem intacta de 1 KG 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos especificos a cada fruta nos sabores (acerola, goiaba, laranja, manga, maracujá e etc), congelada sem adição de açucar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor proprios, ausentes de substâncias estranhas. Deve estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que substitua, e nas normas regulamentadoras.	KG	5.000
40	**POLPA CAJÁ** - com embalagem intacta de 1 KG, 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos especificos a cada fruta nos sabores (acerola, goiaba, laranja, manga, maracujá e etc), congelada sem adição de açucar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor proprios, ausente de substancia estranhas. Devera estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no minimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.	KG	6.200
41	**POLPA CAJARANA** - com embalagem intacta de 1kg, 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos especificos a cada fruta nos sabores (acerola, goiaba, laranja, manga, maracujá e etc), congelada sem adição de açucar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor proprios, ausente de substancia estranhas. Devera estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no minimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.	KG	5.000
42	**POLPA CAJU** - com embalagem intacta de 1 KG, 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos especificos a cada fruta nos sabores (acerola, goiaba, laranja, manga, maracujá e etc), congelada sem adição de açucar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor proprios, ausente de substancia estranhas. Devera estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no minimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.	KG	2.156
43	**POLPA GOIABA** - com embalagem intacta de 1 KG, 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos especificos a cada fruta nos sabores (acerola, goiaba, laranja, manga, maracujá e etc), congelada sem adição de açucar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor proprios, ausente de substancia estranhas. Devera estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no minimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas.	KG	3.500

Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c
Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.

44	**POLPA MANGA** - Com embalagem intacta de 1 KG, 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos especificos a cada fruta nos sabores (acerola, goiaba, laranja, manga, maracujá e etc), congelada sem adição de açucar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor proprios, ausente de substancia estranhas. Devera estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no minimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.	KG	3.000
45	**POLPA MARACUJÁ** - Com embalagem intacta de 1KG, 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos especificos a cada fruta nos sabores (acerola, goiaba, laranja, manga, maracujá e etc), congelada sem adição de açucar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor proprios, ausente de substancia estranhas. Devera estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no minimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas.	KG	3.200
46	**PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA** - Proteína texturizada de soja clara, fina, tipo moída, desidratada, elaboradas com ingredientes totalmente vegetais, com ingredientes geneticamente não modificados, baixo teor de gordura, sem adição de conservantes, aromas, nem intensificadores de sabor, embalados em pacotes, selados e etiquetados com informações nutricionais e data de validade, ingredientes, conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 400g.	KG	4.550
47	**QUEIJO MUSSARELA SEM LACTOSE** – Produto à base de leite de vaca, sem lactose, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. 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 selo do serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA). Fatiado em lâminas de 30g. O rótulo da embalagem original deve ser mantido no momento da entrega do produto fatiado.	KG	950
48	**SAL REFINADO** - Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, apresentar dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação mínima de 6 (seis) meses, peso do produto, número de registro. Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003. Embalagens de 1kg.	KG	2.500
49	**Achocolatado em pó** - instantâneo, com no mínimo 30% de cacau, embalagem de 400g a 1kg, produto destinado ao preparo de bebidas, com validade mínima de 6 meses.	UND	228
50	**Adoçante:** – Adoçante líquido dietético à base de sacarina e ciclamato ou similar, próprio para uso alimentar, frasco com no mínimo 100 ml, prazo de validade mínima de 12 meses a contar da entrega.	UND	120
51	**Amido de milho** - Puro, embalagem de 500g, produto próprio para uso culinário, sem adição de sal ou açúcar, dentro do prazo de validade mínima de 6 meses.	UND	156

Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c
Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.

52	**Cacau em Pó 70% ou 100%:** - Cacau em pó alcalino ou natural, com teor de 70% a 100%, sem adição de açúcar, embalagem de 200g a 500g, próprio para preparo de bebidas e receitas.	KG	2.500
53	**Creme de leite** - Com teor mínimo de gordura de 17%, embalagem de 200g (caixinha ou lata), pronto para uso culinário, sem adição de açúcar.	UND	540
54	**Caldo de carne:** – Caldo de carne em cubos, pronto para uso culinário, embalado em cartela com no mínimo 12 unidades de 9 g cada, validade mínima de 12 meses.	CAIXA	25
55	**Caldo de galinha:** Caldo de galinha em cubos, pronto para uso culinário, embalado em cartela com no mínimo 12 unidades de 9 g cada, validade mínima de 12 meses.	CAIXA	25
56	**Chá em caixinha:** Chá mate ou erva cidreira ou camomila, embalado em caixa com 10 a 15 sachês individuais, validade mínima de 12 meses.	CAIXA	1440
57	**Dueto (Milho e Ervilha)** - Mistura de milho verde e ervilha em conserva, enlatado ou em sachê, pronto para consumo, peso drenado mínimo de 170g, embalagem lacrada.	UND	360
58	**Ervilha em conserva** - Enlatada, verde, macia, pronta para consumo, peso drenado mínimo de 170g, embalagem com lacre de segurança.	UND	180
59	**Extrato de tomate** - Concentrado, teor mínimo de 24% de sólidos solúveis, embalagem de 300g a 340g (sachê ou lata), sem conservantes artificiais, pronto para uso culinário.	UND	300
60	**Feijão Macassa:** – Feijão macassa tipo 1, grãos íntegros, limpos, secos, isento de impurezas, embalado em saco plástico transparente de 1 kg, com prazo de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	KG	60
61	**Farinha de mandioca (branca)** - De primeira qualidade, próprio para consumo humano, acondicionado de forma adequada, atendendo às normas da ANVISA.	KG	350
62	**Farinha de trigo tipo 1** - Enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 1kg, produto isento de grumos e umidade, dentro do prazo de validade mínima de 6 meses na entrega.	KG	156
63	**Fermento químico em pó** - Para bolos, embalagem com 100g no mínimo, produto com data de fabricação e validade visíveis, lacrado e em perfeito estado de conservação.	UND	1.000
64	**Ketchup:** – Molho de tomate tipo ketchup, pronto para consumo, acondicionado em frasco plástico de no mínimo 1 kg, livre de corantes artificiais nocivos, validade mínima de 6 meses.	KG	18
65	**Leite de coco tradicional** - Envasado em frasco plástico ou vidro com no mínimo 200ml, produto isento de conservantes artificiais, dentro do prazo de validade.	UND	96
66	**Maionese:** – Maionese tradicional, pronta para consumo, acondicionada em embalagem plástica de no mínimo 500 g, validade mínima de 4 meses.	UND	100
67	**Margarina:** – Margarina com teor de lipídios entre 60% e 80%, enriquecida com vitaminas A e D, própria para consumo humano, embalada em pote plástico de 500 g, com validade mínima de 4 meses.	KG	96
68	**Milho para mungunzá:** Milho branco para mungunzá, grãos limpos, secos, inteiros, isentos de impurezas, embalado em saco plástico transparente de 1 kg, validade mínima de 6 meses.	KG	145
69	**Milho verde em conserva** - Enlatado, drenado, pronto para consumo, peso drenado mínimo de 170g, embalagem em lata ou sachê, com lacre de segurança.	UND	240

Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c
Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.

70	**Requeijão cremoso tradicional** - Teor de gordura mínimo de 25%, embalagem plástica de 200g, pronto para consumo, acondicionado e transportado sob refrigeração.	UND	120
71	**Sardinha:** - Sardinha em conserva, em óleo comestível ou molho de tomate, acondicionada em lata de 125 g a 150 g, validade mínima de 12 meses.	UND	2.000
72	**Tempero completo liquido:** - Tempero completo líquido pronto para uso, embalado em frasco plástico de no mínimo 500 ml, isento de corantes e conservantes artificiais nocivos, com validade mínima de 6 meses a contar da entrega.	UND	48
73	**Vinagre de álcool**: - Vinagre de álcool com acidez de 4% a 6%, incolor, próprio para consumo humano, embalado em garrafa plástica de no mínimo 750 ml, com validade mínima de 12 meses a contar da entrega.	LITRO	750
74	**Café Solúvel em Pó** - Café solúvel em pó, obtido a partir de grãos de café 100% puros, torrados e processados, sem adição de açúcar ou outros ingredientes. Produto de coloração característica, aroma e sabor próprios, de fácil dissolução em água quente. Deverá apresentar aspecto homogêneo, livre de impurezas, umidade, odores ou sabores estranhos e matérias estranhas. Embalado em recipiente de vidro ou embalagem laminada/aluminizada de alta barreira, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 200 g (ou outra gramatura conforme necessidade do órgão). A embalagem deverá conter identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, instruções de armazenamento e registro quando exigido pela legislação vigente. O produto deverá atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações aplicáveis, com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	UND	4.000

1.2. Os itens objeto deste Termo de Referência estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho, levantados de acordo com real necessidade da administração e definições elencadas no Termo de Referência.

1.3. Todos os produtos fornecidos deverão ser de primeira qualidade, 100% novos e de primeiro uso, sendo aplicadas todas as normas e exigências do Código de Defesa do Consumidor e se exigido em legislação, estarem de acordo com as normas do INMETRO, ABNT, SIF/DIPOA e/ou SIE e possuir licença da ANVISA (se for o caso).

1.4. A empresa deverá informar um e-mail válido para envio dos pedidos.

1.5. As entregas deverão ser realizadas conforme planilha enviada por e-mail pelo solicitante da demanda.

1.6. Os pedidos referentes a Merenda Escolar ficam restritos aos itens de 01 a 48, atendendo às exigências nutricionais estabelecidas para a alimentação escolar de acordo com o PNAE.

1.7. As ordens de compra referentes à aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda

Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c
Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.

escolar deverão ser enviadas de forma separada e exclusiva para o e-mail indicado pela administração pública no ato da contratação.

2 DAS CONDIÇÕES E PRAZOS DE ENTREGA

2.1. O fornecimento será efetuado de acordo com a necessidade do órgão, com prazo de entrega não **superior a 10 (dez) dias corridos**, contados a partir do recebimento da Ordem de Compra, Nota de Empenho ou da assinatura do instrumento de contrato, se for o caso.

2.2. Os itens objeto deste Termo de Referência, devem ser entregues no setor de alimentação escolar, da Secretaria Municipal de Apodi, rua projetada nonato mota, nº69, Apodi/RN, CEP: 59700-000, no horário 08h00 às 10h00, de segunda a sexta-feira.

2.3. Serão aceitos os itens objeto deste Termo desde que:

2.3.1. A quantidade esteja de acordo com a solicitada na Nota de Empenho;

2.3.2. A especificação esteja em conformidade com o solicitado neste Termo de Referência;

2.3.3. Apresentar as características constantes (Especificação/Descrição dos produtos) a seguir previsto, inclusive quanto ao prazo de validade dos produtos licitados;

2.3.4. Possuir rotulagem, em conformidade com a legislação em vigor e com as especificações constantes nos itens, conforme o caso;

2.3.5. Possuir qualidade físico-química e sanitária.

2.3.6. Os produtos que necessitam de refrigeração, deverão ser transportados em veículos refrigerados que contenham equipamentos para manutenção da temperatura adequada, conforme legislação pertinente, da expedição até a entrega dos alimentos.

2.3.7. A licitante detentora da melhor proposta poderá ser, se necessário, convocada para, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, enviar amostras para análise técnica da área demandante, quanto à qualidade dos produtos, rotulagem ao qual deverá atender as exigências sanitárias, e à compatibilidade às especificações deste Termo de Referência. Para tanto, é necessário que o licitante descreva minuciosamente os produtos na sua proposta, fazendo constar inclusive as marcas e modelos.

2.3.6.1 A apresentação de amostra poderá ser dispensada quando se tratar de produto cujo exemplar já tenha sido aprovado em teste anterior realizado pela contratante ou que já seja conhecida pelos profissionais responsáveis pela emissão do parecer técnico.

2.3.6.2. Deverão ser encaminhadas em embalagens que assegurem a sua chegada em perfeitas

Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c
Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.

condições de análise, devidamente identificadas (nome da licitante, modalidade, nº da licitação, data e item a que se refere).

2.3.6.3. Não será aceita a proposta da licitante que tiver amostra rejeitada, que não enviar amostra, ou que não a apresentar no prazo estabelecido

2.3.6.4 A apresentação de amostra falsificada ou deteriorada, como verdadeira ou perfeita, configura comportamento inidôneo, punível nos termos deste Edital.

2.3.6.5. As amostras, que não forem descartáveis e ficarem sob a posse da contratante, deverão ser retiradas, no prazo de 10 (dez) dias corridos, após a homologação do certame.

2.3.6.6 Caso as amostras não sejam retiradas no prazo supracitado, as mesmas serão consideradas doadas pelo licitante.

2.3.6.7 A amostra quando solicitada deverá ser encaminhada ao Setor de Alimentação Escolar, da Secretaria Municipal de Apodi, Rua Projetada Nonato Mota, nº69, Apodi/RN, CEP: 59700-000.

2.3.6.8 O envio das amostras ocorrerá sem ônus para a Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura de Apodi.

2.3.6.9. Os produtos classificados poderão ser submetidos a nova avaliação técnica sempre que a contratante julgar conveniente, ficando seu fornecimento suspenso no caso de reprovação.

2.3.6.10 A contratante não se responsabilizará por amostra que seja entregue com embalagem danificada e/ou sem condições para análise.

2.3.6.11 O exame das amostras tem por objetivo confrontar os materiais cotados com as especificações exigidas neste Termo de Referência, em especial no que diz respeito à qualidade, durabilidade e funcionalidade dos produtos.

2.3.6.12 Caso haja recusa do item por parte da Unidade demandante ou a não entrega da amostra solicitada, o licitante será desclassificado e o item será negociado com o licitante subsequente, levando-se em consideração a ordem de classificação.

2.3.6.13. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema apropriado.

2.4. O nutricionista ou servidor ao receber o produto fica responsável pela avaliação das características na ocasião da entrega, estando autorizado a recusar o produto que apresentar qualquer característica que o torne impróprio para consumo ou que não estiver de acordo com o descrito no termo de referência deste edital ou legislação pertinente.

2.5. A nutricionista da secretaria de educação ou servidor deverá ser informada caso a empresa não

Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c
Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.

consiga atender à totalidade do pedido ou caso haja necessidade de troca de item por motivos devidamente justificados.

3 JUSTIFICATIVA

3.1 Prefeitura Municipal de Apodi/RN, localizada no Estado do Rio Grande do Norte, justifica a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis em razão da imprescindibilidade de atendimento contínuo às demandas institucionais das Secretarias Municipais, especialmente no âmbito da Rede Municipal de Ensino, da Assistência Social, da Saúde e demais unidades administrativas. No contexto da educação, a contratação visa assegurar o fornecimento regular de alimentação escolar adequada e segura aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, contemplando aproximadamente entre 2.800 e 3.000 estudantes, distribuídos nas modalidades de Creche, Pré-Escola, Ensino Fundamental, Atendimento Educacional Especializado (AEE) e Escolas em Tempo Integral. A medida está em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e normas do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), sendo a merenda escolar elemento essencial para o desenvolvimento físico, cognitivo e pedagógico dos alunos. No âmbito da assistência social, a aquisição também se faz necessária para o atendimento de programas e serviços socioassistenciais, como CRAS, CREAS, Criança Feliz e demais ações vinculadas à proteção social básica e especial, que atendem parcela da população em situação de vulnerabilidade social. Além disso, os gêneros alimentícios são utilizados para atendimento de demandas institucionais de servidores municipais, incluindo equipes operacionais de diversas secretarias, contribuindo para a manutenção das atividades administrativas e da continuidade dos serviços públicos.

Os pedidos referentes à Merenda Escolar ficam restritos aos itens de 01 a 48, considerando que tais itens foram definidos especificamente para atendimento das necessidades nutricionais dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Apodi/RN, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e normas do FNDE. Tal delimitação assegura o adequado planejamento, controle e aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar, garantindo a oferta de refeições balanceadas, seguras e compatíveis com as exigências nutricionais estabelecidas para cada faixa etária.

Dessa forma, a contratação visa garantir o fornecimento contínuo de alimentos de qualidade, assegurando alimentação adequada e segura a todos os públicos atendidos, evitando descontinuidade no abastecimento e fortalecendo a execução das políticas públicas municipais.

Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c
Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.

3.2 Importante salientar que a aquisição dos referidos PRODUTOS só se dará mediante a prévia autorização do setor de compras do município, com a emissão de ORDEM DE COMPRA.

4. PERÍODO PARA CONTRATAÇÃO

4.3 O prazo de vigência de cada contratação poderá será de até 12 (doze) meses, nos termos do art. 106 da Lei 14.133/2021, podendo ser prorrogado até o limite decenal por se tratar de **fornecimento continuado.**

5. VALOR GLOBAL DE REFÊRENCIA E AVALIAÇÃO DO CUSTO

5.1 O valor estimativo da contratação será realizado de acordo com o art. 23 da Lei 14.133/2021, regulamento pelo Decreto Municipal 846/2024, e será anexado o mapa comparativo aos autos, juntamente com as comprovações de onde os valores foram extraídos.

6 DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR

6.1 A contratação será realizada por meio de **Pregão Eletrônico com adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP)**, em obediência aos princípios da legalidade, isonomia, publicidade, competitividade, eficiência e julgamento objetivo, observada a regulamentação local pelo Decreto Municipal nº 846/2024 e a disciplina geral da Lei nº 14.133/2021.

6.2 O critério de julgamento será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, visando ampliar a competitividade e a busca pela melhor proposta para a Administração.

7 DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

7.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

7.1.2 Requerimento do Empresário, ou Certificado de Microempreendedor Individual – MEI;

7.1.3 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial;

7.1.4 Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea "b", deste subitem;

Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.

Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c

7.1.5 Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

7.2 REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

7.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

7.2.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual ou Municipal, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

7.2.3 Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual e com a Procuradoria Geral da sede da licitante, mediante certidão negativa de débitos;

7.2.4 Certidão de regularidade de débito com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

7.2.5 Certidão de regularidade de débito com a Secretaria da Receita Federal e com a Procuradoria da Fazenda Nacional, incluindo-se créditos previdenciários, mediante da Certidão Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

7.2.6 Certidão Negativa de Débitos Municipais;

7.2.7 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

7.3 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.3.1 Comprovação de capacidade técnica, mediante apresentação de atestados fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando aptidão para desempenho de atividade compatível em características ao objeto desta licitação;

7.3.2. Sendo o atestado fornecido por pessoa jurídica de direito privado, a assinatura do representante legal deve ser reconhecida firma em cartório competente;

7.3.3 Comprovação que está de acordo com as normas sanitárias vigentes;

7.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

7.4.1 Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial.

7.4.2 Balanço patrimonial do último exercício social exigível e índices, apresentação na forma da lei.

Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c
Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.

7.4.3 Em consonância com o Decreto 8.538/2015, em processos de fornecimento de bens para pronta entrega ou para locação de materiais, não será exigida da microempresa ou empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social.

8 CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO

8.1 Após a completa prestação do serviço, a empresa encaminhará a pessoa responsável pela fiscalização, às notas fiscais correspondentes ao serviço prestado, para fim de atesto e consequente liquidação da despesa.

8.2 O pagamento será realizado após o ateste, pela fiscalização da Contratante, sendo pela Comissão de Recebimento, na Nota Fiscal.

8.3 O não envio das notas fiscais nos prazos e condições estabelecidos poderá acarretar em atraso no pagamento, bem como em eventuais sanções administrativas, conforme previsto na legislação vigente e nas demais cláusulas contratuais.

8.4 O Contratado deverá emitir os documentos fiscais, em valores unitário e total, com os seguintes dados:

8.4.1 Dados do Contratante

Nome: PREFEITURA MUNICIPAL DE APODI

CNPJ: 08.424349.011/0001-93

Endereço: Palácio Francisco Pinto, 56 - Centro – Apodi/RN.

8.5 O pagamento será efetuado por meio de Pagamento Eletrônico emitida por processamento eletrônico, a crédito do Contratado, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento do serviço, com base no Documento Auxiliar de Nota Fiscal devidamente conferida e atestada pela comissão responsável pelo recebimento.

8.6 As Notas Fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas a empresa para as devidas correções e o prazo para o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação do documento, considerado válido pelo Contratante.

9 DO REAJUSTE

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

Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.

Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c

9.2 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 Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade

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

9.4 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.

9.5 Entende-se por reajuste, a forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro de contrato consistente na aplicação do índice de correção monetária previsto no item 8.2 deste termo, que deve retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, em conformidade com o Art. 6°, LVIII da Lei 14.133/2021.

9.6 Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

9.8 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.

9.9 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente.

9.10 O reajuste será realizado por termo aditivo.

10 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

10.1 Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do Art. 6º, Inciso VIII da Lei Federal 14.133, de 2021 e de acordo com o Decreto Municipal 846/2024 que regulamenta o art. 20 da Lei 14.133/2021.

11 RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

11.1 Os bens objeto deste Termo de Referência serão recebidos:

Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.

Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c

11.1.1 Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e da proposta.

11.1.2 Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará até **02 (dois) dias** do recebimento provisório.

11.1.3 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

11.1.4 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos bens em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

11.1.5 Os produtos especificados acima, serão fornecidos de forma quinzenal (alterações serão informadas previamente ao fornecedor), de acordo com o cardápio aprovado pelo Conselho Municipal de Alimentação, mediante apresentação de Ordem de Compra pela Prefeitura, a qual especificará quais dos itens acima serão solicitados, bem como seus respectivos quantitativos, conforme cronograma de entrega com designação dos locais de entrega.

11.1.6 Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor médio encontrado no mercado. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

11.1.7 . Os produtos perecíveis deverão ter validade mínima de 30 (trinta) dias e todos os produtos deverão apresentar boa aparência, acondicionados em embalagens adequadas e higiênicas e de acordo com as normas dos órgãos de vigilância sanitárias municipais, estaduais e federal, obedecendo rigorosamente as condições de higiene.

11.1.8 Será rejeitado todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com as condições estabelecidas neste termo, ficando a Contratada obrigada a substituir no prazo de 02 (dois) dias, contados a partir da notificação expedida pela unidade recebedora, sob pena de aplicação das penalidades previstas no Contrato.

11.1.9 Independente da aceitação, a Contratada garantirá a qualidade dos gêneros entregues, obrigando- se a repor aquele que apresentar não conformidade ou má aparência, imediatamente após a notificação, sem ônus adicional ao Contratante.

Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.
Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c

11.1.10 Todos os gêneros alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, na forma da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, de 16 de julho de 2009 e Resolução nº 25, de 04 de julho de 2012 CD/FNDE.

11.1.11 Caso insatisfatório as verificações acima, lavrar-se-á um Termo de Recusa, no qual se consignarão desconformidades com as especificações contidas neste termo. Nesta hipótese, o produto será rejeitado, devendo ser substituído no prazo máximo de 02 (dois) dias, quando se realizarão novamente as verificações constantes no Termo de referência.

11.1.12 Caso o fornecimento dos produtos não ocorra no prazo previsto, ou em caso de nova rejeição, estará a empresa incorrendo em atraso na entrega, sujeitando-se à aplicação de penalidade.

11.1.13 As embalagens dos produtos deverão ser os originais de fábrica e lacradas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, no do lote, prazo de validade.

11.1.14 Os funcionários das empresas responsáveis pelas entregas deverão apresentar-se com uniformes e EPI's adequados.

11.1.15 A Empresa contratada deverá portar ferramenta de trabalho que facilite a entrega das mercadorias, como carrinho para o transporte e deverá enviar funcionários em número suficiente para descarga dos produtos

12 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1 São obrigações do CONTRATANTE:

12.1.1 Acompanhar e fiscalizar a execução do presente contrato, bem como efetuar o pagamento de acordo com a forma convencionada;

12.1.2 Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa realizar a entrega dos itens contratados, dentro das condições pactuadas;

12.1.3 Notificar a CONTRATADA, por escrito, acerca da ocorrência de eventuais irregularidades nas entregas dos produtos, fixando o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas para sua substituição;

12.1.4 Ordenar, se for o caso, a imediata substituição de empregado da CONTRATADA que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização;

12.1.5 Observar para que durante toda a validade do Contrato Administrativo e/ou Atas de Registros de preços, oriundos deste Termo de Referência. Sejam mantidas todas as condições de habilitação

Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.
Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c

e qualificação da CONTRATADA, exigíveis neste Termo e demais documentos por ele orientado, solicitando desta, quando for o caso, a documentação que substitua aquela com prazo de validade vencida.

13 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E EXECUÇÃO DO OBJETO

13.1 A Contratada obriga-se a:

13.1.1 Efetuar a entrega dos bens de acordo com o exigido neste Termo de Referência;

13.1.2 Os materiais requisitados e entregues deverão ser exatamente em conformidade e quantidade, com o constante da requisição/ordem de fornecimento, emitida por servidor devidamente credenciado pela Secretaria Municipal de Administração, devendo substituí-lo sempre que ocorrer qualquer desconformidade, com prazo de entrega de no máximo 48 (quarenta e oito) horas a contar da notificação.

13.1.3 As notas fiscais referentes ao fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar (itens de 01 a 48) deverão ser enviadas, obrigatoriamente, para o e-mail **semecapodi@yahoo.com.br**

13.1.4 As notas fiscais deverão estar devidamente discriminadas, contendo a descrição completa dos itens fornecidos, quantidades, valores unitários e totais, em conformidade com o pedido autorizado.

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

13.1.6 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;

13.1.7 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;

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

13.1.9 Indenizar o Município por todo e qualquer dano decorrente, direta e indiretamente, da execução do objeto, por culpa ou dolo de seus empregados ou prepostos. Avocar para si os ônus decorrentes de todas as reclamações e /ou ações judiciais e/ou extrajudiciais, por culpa ou dolo, que

Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.
Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c

possam eventualmente ser alegadas por terceiros, em decorrência do objeto do presente termo contra a Prefeitura Municipal;

13.1.10 Os custos da substituição dos transportes correrão exclusivamente à conta da empresa contratada;

13.1.11 Responsabilizar-se pela qualidade e a quantidade dos produtos fornecidos, e pelos danos à saúde causados aos alunos e/ou servidores que comprovadamente tenham sido causados pela má qualidade dos produtos;

13.1.12 Liberar os materiais mediante requisição padronizada emitida pelo Departamento de Compras, órgão competente da Prefeitura de Apodi/ RN á, com identificação da unidade, local de entrega, quantidade e preço;

13.1.13 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, conforme artigo 33 Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.

14 DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1 Comete infração administrativa, nos termos do Art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, a Contratada que, no decorrer da contratação:

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;

Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c
Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.

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.

14.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas neste TR as seguintes sanções:

14.2.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

14.2.2 Multa:

14.2.3 Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 60 (sessenta) dias;

14.2.4 Compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total do contrato

14.2.5 Suspensão de licitar e impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Apodi/RN, pelo prazo de 3 (três) anos.

14.2.6 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados.

14.2.7 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

14.2.8 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo de responsabilização, que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021 e de acordo com o regulamento municipal, se for o caso.

15 DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1 Não será admitida a subcontratação total do objeto licitatório.

16 MEDIDAS ACAUTELADORAS

16.1 Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo

Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.
Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c

o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

17 CONTROLE DA EXECUÇÃO

17.1 A fiscalização da contratação será exercida por **HALLISSON DE OLIVEIRA FERNANDES (173262-5)** representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

17.2 O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

17.3 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

17.4 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

17.5 Na ausência justificada do fiscal do contrato, o (a) secretario (a) de Educação, estarão autorizados a atestar as Notas Fiscais/Faturas, devendo estarem cientes da efetiva fiscalização do fornecimento do produto/material e/ou da prestação do serviço.

Apodi/RN, Assinado e datado eletronicamente

Laíza Cristina Carlos Freire Monteiro
Secretaria Municipal de Administração

FRANCISCO JEONE MORAIS
Secretário Municipal de Educação

Marcela Mychelly Moreira de Menezes
Nutricionista CRN6/10204

Anexado por Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro
Assinado eletronicamente por: Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro, Francisco Jeone Morais, Marcela Mychelly Moreira de Menezes.
Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c

Assinaturas do Documento

Assinatura Eletrônica: 371b7f7078c5a6a4d5789b326d5f5b945249b1f58c0f2849e2fd2ac37e2d623c

Láiza Cristina Carlos Freire Monteiro - CPF: 089.XXX.XXX-23 - Assinado em: 02/07/2026 09:03:24
Francisco Jeone Morais - CPF: 663.XXX.XXX-68 - Assinado em: 03/07/2026 10:01:47
Marcela Mychelly Moreira de Menezes - CPF: 080.XXX.XXX-50 - Assinado em: 02/07/2026 09:30:37

A autenticidade pode ser verificada em: https://pmapodi.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento, usando o Código de Identificação: A26702097600 e Código Autenticação: c1c5f54b