



EDITAL
CHAMAMENTO PÚBLICO
CREDENCIAMENTO Nº 00002/2026
Aquisição

PREÂMBULO

Torna-se público que a O Município de Picuí, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua Antônio Firmino, nº 348, inscrito no CNPJ sob o nº 08.741.399/0001-73, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. JOSÉ RANIERI SANTOS FERREIRA, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através da Secretaria Municipal de Educação, através do Agente de Contratação, para conhecimento dos interessados, que está realizando **CHAMAMENTO PÚBLICO**, com a utilização do procedimento auxiliar de **CREDENCIAMENTO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, conforme previsto na Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, da Resolução CD/FNDE Nº 04, de 26 de Fevereiro de 2026, do Decreto Municipal nº 709/2021, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, e demais disposições legais aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos.

Recebimento das Solicitações de Credenciamento:

Endereço Eletrônico: <https://www.licitapicui.com.br>.

Período: O recebimento das solicitações de credenciamento e da documentação ocorrerá a partir de **22/06/2026**.

Procedimento auxiliar.

Consultas: Pedidos de esclarecimentos poderão ser enviados, preferencialmente para <https://www.licitapicui.com.br>, ou alternativamente para pmp.cpl@picui.pb.gov.br, informando o número do credenciamento, ou *WhatsApp: (83) 92000-2943*.

Referência de Tempo: Para todas as referências de tempo será considerado o horário de Brasília - DF.

Cópia deste Edital e seus anexos estarão, a partir da data de publicação de seu resumo em Diário Oficial, à disposição para todos os interessados no **Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP**, bem como no **portal de compras do município por meio do link:** <https://www.licitapicui.com.br>

1. DO OBJETO E DA DEFINIÇÃO

1.1. É objeto do presente Edital o **credenciamento de produtores da agricultura familiar e empreendedores familiares rurais para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à elaboração da merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme previsto na Lei Federal nº 11.947/2009, Alterada pela Lei 15.226, de 30 de Setembro de 2025 e na Resolução CD/FNDE Nº 04, de 26 de Fevereiro de 2026, conforme condições, especificações e quantitativos indicados no Processo Administrativo nº 260522CR0002 e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.**

1.2. Detalhamento do Objeto:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
1	ABACAXI, ESPÉCIE PÉROLA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRUTO NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS E FIRME, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	4000	7,36	29.440,00
2	ALFACE-CRESPA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM FOLHAS INTEGRAS, COM PESO	KG	790	23,53	18.588,70





	MÍNIMO DE 400G. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. SEM PERFURAÇÕES E CORTES. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RCD Nº 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.				
3	BANANA PRATA, EM PENCAS, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SEM PRAGAS E DOENÇAS. CARACTERÍSTICAS DO CULTIVO BEM DEFINIDAS, ESTANDO FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM POLPA FIRME E INTACTA, COM SUAS CASCAS SEM RUPTURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	8000	6,55	52.400,00
4	BATATA DOCE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADA, SEM RAMA, COM TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, FRESCA, COMPACTA E FIRME, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS E FÍSICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE, SEM IMPERFEIÇÕES NA SUPERFÍCIE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	2000	5,85	11.700,00
5	BATATA INGLESA COMUM, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADA, COM TAMANHO UNIFORME, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO HUMANO, SEM IMPERFEIÇÕES NA SUPERFÍCIE. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	1500	7,40	11.100,00
6	BOLO CASEIRO. CONTENDO COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, MARCA E ENDEREÇO DO FABRICANTE. EMBALADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE. SEM MORFO E VIOLAÇÃO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. INGREDIENTES PRESENTE NO BOLO: FARINHA DE TRIGO, LEITE DE VACA, OVOS, AÇÚCAR E ÓLEO OU MANTEIGA DA TERRA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	KG	300	18,25	5.475,00
7	CAFÉ EM PÓ, PURO, TORRADO, MOÍDO, PROCEDENTE DE GRÃOS LIMPOS E ISENTOS DE IMPUREZAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 250G.	FD	15	365,73	5.485,95





	ALUMINIZADO ALTO VÁCUO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. FARDO COM 20 UNIDADES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.				
8	CARNE DE FRANGO IN NATURA (TIPO: COXA E SOBRECOXA), CONGELADA. EMBALADA EM PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1 KG. O PRODUTO DEVE CONTER ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA, MINISTÉRIO DA SAÚDE E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MAPA CONTENDO O SIF E DADOS DO MESMO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	KG	1500	15,13	22.695,00
9	CEBOLA BRANCA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, COM CASCA SEM RUPTURAS. COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	5000	6,00	30.000,00
10	CENOURA DE COLORAÇÃO LARANJA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES (RACHADURAS, CORTES), SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	3000	7,40	22.200,00
11	COENTRO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUTO FRESCO, FOLHAS LISAS, FIRMES, VIÇOSAS, DE COR VERDE BRILHANTE E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRAVÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVERÁ APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS, COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA. ISENTO DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. APRESENTAÇÃO EM MOLHOS. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA	KG	300	16,50	4.950,00





	SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.				
12	COUVE FOLHA, TIPO MANTEIGA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, COM FOLHAS INTEGRAS, LIVRES DE FUNGOS. PRODUTO FRESCO E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVERÁ APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS, COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA. ISENTO DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. APRESENTAÇÃO EM MOLHOS. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	400	12,66	5.064,00
13	FARINHA DE MANDIOCA, EXTRA FINA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 1 KG, ISENTA DE SUJIDADE, TRANSPARENTE E RESISTENTE. FARDO COM 30 UNIDADES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	FD	25	173,08	4.327,00
14	FEIJÃO CARIOCA OU CARIOQUINHA, GRUPO I COMUM, TIPO 1, CLASSE CORES, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 1KG E EMBALAGEM PLÁSTICA SECUNDÁRIA, FARDO COM 30KG. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	FD	60	270,19	16.211,40
15	FEIJÃO MACASSAR OU FRADINHO, GRUPO II, TIPO 1, CLASSE BRANCO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 1KG E EMBALAGEM PLÁSTICA SECUNDÁRIA, FARDO COM 30KG. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	FD	11	183,68	2.020,48





16	FEIJÃO PRETO, GRUPO I COMUM, TIPO 1, CLASSE PRETO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 1KG E EMBALAGEM PLÁSTICA SECUNDÁRIA, FARDO COM 30KG. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	FD	52	230,62	11.992,24
17	GOIABA VERMELHA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO. CASCA SEM RUPTURAS, CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. POLPA INTACTA E FIRME, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	3000	6,90	20.700,00
18	JERIMUM CABOCLO IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ODOR, ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, COMPACTO E FIRME, SEM LESÕES (RACHADURAS, CORTES). ISENTO DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAUDO. ISENTO DE ENFERMIDADES, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	1000	7,02	7.020,00
19	LARANJA PERA FRESCA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTES. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	2000	6,15	12.300,00
20	LIMÃO, DA ESPÉCIE TAHITI, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO HUMANO, COM CASCA SEM RUPTURAS. ISENTO DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTES. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA	KG	500	3,16	1.580,00





	SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.				
21	MACAXEIRA, IN NATURA, DE BOA QUALIDADE, PRODUTO FRESCO E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVERÁ APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS, COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA. ISENTA DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTES. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	300	6,23	1.869,00
22	MAMÃO, TIPO FORMOSA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, ASPECTO GLOBOSO DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO. COM POLPA FIRME E INTACTA. CASCA MISTA (VERDE E MADURA) SEM RUPTURAS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA	KG	4000	5,93	23.720,00
23	MANGA-MARANHÃO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUTO FRESCO E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVERÁ APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS, COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA	KG	1500	5,10	7.650,00
24	MANGA-TOMMY, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUTO FRESCO E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVERÁ APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS, COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	3000	6,14	18.420,00
25	MANTEIGA DA TERRA, COM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, ODOR, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS. DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. EM RECIPIENTE DE VIDRO OU PLÁSTICO RESISTENTE DE 500ML, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DO FORNECEDOR, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO E	UND	250	27,80	6.950,00





	VALIDADE. APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA, MAPA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO FEDERAL OU ESTADUAL EM INSTITUTOS DE DEFESA E INSPEÇÃO DA AGRICULTURA OU AGROPECUÁRIA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.				
26	MEL DE ABELHA 100% PURO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, NEM SER ACRESCIDO DE CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊ INDIVIDUAL DE PLÁSTICO, PESANDO ENTRE 4G E 6G, CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE DATA DA FABRICAÇÃO E/OU VALIDADE E LOTE DE FORMA LEGÍVEL, ATENDER TODAS AS EXIGÊNCIAS APRESENTADAS NAS DESCRIÇÕES. DEVE CONTER COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO PRODUTO, COM REGISTRO ESTADUAL E/OU NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA E/OU SELO ARTE ESTADUAL OU FEDERAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER DAS NUTRICIONISTAS.	SACHÊ	14000	0,59	8.260,00
27	MELANCIA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA E UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. REDONDA COM CASCA LISA E BRILHANTE, SENDO GRAUDA, SEM RUPTURAS. COM POLPA FIRME E INTACTA. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. LIVRE DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA	KG	12000	4,90	58.800,00
28	MELÃO ESPANHOL, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO. SEM MANCHAS, MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA. POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA	KG	2000	7,79	15.580,00
29	PEITO DE FRANGO COM OSSO E SEM TEMPERO IN NATURA, CONGELADO. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER ESPECIFICADOS: MARCA DO FABRICANTE,	KG	7000	17,16	120.120,00





	LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA, COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.				
30	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM TEMPERO IN NATURA, CONGELADO. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER ESPECIFICADOS: MARCA DO FABRICANTE, LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA, COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	KG	2000	25,11	50.220,00
31	PIMENTÃO VERDE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUTO FRESCO E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVERÁ APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS, COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	300	6,56	1.968,00
32	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR ACEROLA. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	KG	3000	14,70	44.100,00
33	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR CAJU. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE	KG	2000	15,42	30.840,00





	QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.				
34	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR GOIABA. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	KG	4000	14,34	57.360,00
35	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR MANGA. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	KG	3000	14,49	43.470,00
36	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR MARACUJÁ. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES,	KG	2000	28,77	57.540,00





	ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.				
37	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR UMBU. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	KG	1000	14,08	14.080,00
38	QUEIJO TIPO MUSSARELA, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADO, PRODUZIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTICO E COAGULANTE. CONSISTE EM QUEIJO DE MASSA AMARELADA, POUCO SALGADA E LEVEMENTE ÁCIDA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO E SEM MOFO, SEM ESTUFAMENTOS, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER ESPECIFICADOS: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, MARCA DO FABRICANTE, LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA, COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	KG	200	42,90	8.580,00
39	REPOLHO, TAMANHO MÉDIO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FOLHAS VERDES, SEM RUPTURAS.	KG	400	6,17	2.468,00





	ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA				
40	TOMATE, IN NATURA, SENA OU SALADA, EXTRA, GRAÚDO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO CULTIVO BEM DEFINIDAS. POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	5000	8,93	44.650,00
41	IOGURTE INTEGRAL (ORRIGEM CAPRINA) SABOR MORANGO, COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL, FERMENTOS LÁCTEOS, FRUTAS NATURAIS, SABOR NATURAL DA FRUTA, SEM PEDAÇOS DE FRUTAS, OBTIDO DE LEITE PASTEURIZADO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. DEVE POSSUIR ASPECTO HOMOGÊNEO E ESPESSE, CONSISTÊNCIA CREMOSA OU FIRME, COR ROSA E AROMA NATURAL DE MORANGO. EMBALAGEM DE FILME FLEXÍVEL DE POLIETILENO LEITOSO COM 1L, CONTENDO A VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 MÊS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA, COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. A EMBALAGEM DEVE CONTER ESPECIFICADO A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	LT	4000	11,60	46.400,00
Total					958.294,77

1.3. Conforme art. 6º, inciso XLIII, da Lei nº 14.133, de 2021, define-se credenciamento como o processo administrativo de chamamento público em que a Administração Pública convoca interessados em prestar serviços ou fornecer bens para que, preenchidos os requisitos necessários, se credenciem no órgão ou na entidade para executar o objeto quando convocados.

1.4. O critério de seleção é o previsto no art. 79, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021, ou sejam paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas.

1.5. O preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar, conforme a Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

1.6. O credenciamento não obriga a administração pública a contratar.

1.7. O prazo de vigência deste Edital será de 1 (um) ano.

1.8. O credenciamento ficará permanentemente aberto durante a vigência deste Edital.

1.9. As modificações no edital serão publicadas no PNCP e observarão os prazos inicialmente previstos neste Edital, respeitado o tratamento isonômico dos interessados.





2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Os fornecedores da agricultura familiar poderão comercializar sua produção na forma de Grupos Formais, Grupos Informais e Fornecedores Individuais, de acordo com o art. 34 da Resolução CD/FNDE Nº 04, de 26 de Fevereiro de 2026:

2.1.1. Grupo formal: organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica;

2.1.2. Grupo informal: agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupos;

2.1.3. Fornecedor individual: detentor de DAP Física.

2.2. Não poderão participar deste credenciamento:

2.2.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.2.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica;

2.2.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado;

2.2.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo do credenciamento, impossibilitada de participar do processo em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.2.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do credenciante ou com agente público que desempenhe função no processo ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.2.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da [Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976](#), concorrendo entre si;

2.2.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.2.8. Agente público do órgão ou entidade credenciante;

2.2.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.2.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, do credenciamento ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade credenciante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, [conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.3. O impedimento de que trata o item 2.2.4 será também aplicado ao participante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do participante.

2.4. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.2.2 e 2.2.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução do credenciamento ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.5. A vedação de que trata o item 2.2.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

3.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos.

3.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Picuí no prazo de até 3 (três) dias úteis.





3.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo seguinte meio: Email: pmp.cpl@picui.pb.gov.br.

3.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no credenciamento.

3.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo.

3.5. Em caso de acolhimento da impugnação, o edital retificado será publicado no PNCP e no Diário Oficial da Prefeitura Municipal de Picuí.

4. DA HABILITAÇÃO

4.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.2. Será verificado se o licitante apresentou **declaração de que atende aos requisitos de habilitação**, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei, [art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#).

4.3. A inscrição do interessado para o credenciamento mediante apresentação de requerimento de participação implicará a aceitação integral e irrestrita das condições estabelecidas neste Edital.

4.4. O Grupo Formal deverá apresentar no campo próprio do www.licitapicui.com.br, os documentos abaixo relacionados, sob pena de INABILITAÇÃO:

4.4.1. A prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

4.4.2. O extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

4.4.3. A prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

4.4.4. A prova de regularidade com as Fazendas Estadual, Municipal e prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho - CNDT;

4.4.5. As cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

4.4.6. A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

4.4.7. A declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; e

4.4.8. A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

4.5. O Grupo Informal deverá apresentar no www.licitapicui.com.br, os documentos abaixo relacionados, sob pena de INABILITAÇÃO:

4.5.1. A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

4.5.2. O extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

4.5.3. O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

4.5.4. A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e

4.5.5. A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

4.6. O Fornecedor Individual deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de INABILITAÇÃO:





- 4.6.1. A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- 4.6.2. O extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- 4.6.3. A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
- 4.6.4. A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

5. DO PROJETO DE VENDA

- 5.1. No www.licitapicui.com.br, os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar** conforme modelo Anexo a este Edital.
- 5.2. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução CD/FNDE Nº 04, de 26 de Fevereiro de 2026 que dispõe sobre o PNAE.
- 5.3. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.
- 5.4. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 (cinco) dias, conforme análise do Agente de Contratação.
- 5.5. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 5.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto do credenciamento nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 5.7. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.
- 5.8. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
- 5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.
- 5.10. Poderão ser admitidos, pelo Agente de Contratação, erros de natureza formal, desde que não comprometam o interesse público e da Administração, e que sua correção não acarrete majoração no preço ofertado.
- 5.11. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

6. DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA

- 6.1. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:
 - 6.1.1. Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/EEEx;
 - 6.1.2. Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:





6.1.2.1. VMC = NAF x R\$ 40.000,00 (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

7. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

7.1. Os projetos de venda serão selecionados de acordo com os critérios previstos no art. 36 da Resolução FNDE nº 04/2026 nas seguintes categorias:

- a) Grupo de projetos de fornecedores locais;
- b) Grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas;
- c) Grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias;
- d) Grupo de projetos do Estado;
- e) Grupo de projetos do País.

7.3. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I. O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;
- II. O grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do Estado e o do País;
- III. O grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do Estado e do País;
- IV. O grupo de projetos do Estado tem prioridade sobre o do País.

7.4. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

a) Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

a.1) para efeitos do disposto no item anterior, devem ser considerados Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50% +1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

a.2) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados.

b) Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

c) Os Grupos Formais sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

c.1) No caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no subitem "c", têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP Jurídica;

c.2) Em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

d) Caso a Entidade Executora (EEX) não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização nos itens 7.1 e 7.2;

7.5. A relação dos proponentes dos Projetos de Venda será apresentada por meio eletrônico, mediante publicação via Diário Oficial do Município, após o término do prazo de apresentação dos projetos, conforme elencado no Preâmbulo do Edital;

7.6. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o CNPJ e DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal;

O preço constante no Projeto de Vendas é o preço de aquisição e será o preço a ser pago ao beneficiário pela venda do gênero alimentício (Resolução FNDE nº 04/2026, art 31). O Projeto de venda deve ser elaborado com base no preço médio de mercado. Na composição dos preços, deverão ser considerados todos os insumos necessários, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto, inclusive os custos de entrega ponto a ponto;

7.7. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos documentos poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 03 (três) dias úteis, conforme análise da Comissão;

7.8. Caso a credenciante não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização acima.





7.9. No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

7.10. Em caso de persistir o empate, a administração, quando da aquisição dos itens realizará a divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

8. DA ENTREGA E ANÁLISE DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1. Aberto o período para solicitação de credenciamento, os interessados inserirão no portal www.licitapicui.com.br, toda a documentação de habilitação prevista nos itens 4 e 5 deste Edital.

8.2. A análise dos documentos de habilitação será realizada pelo Agente de Contratação em prazo não superior a 02 (dois) dias úteis, contados a partir da data inserção no sistema do portal www.licitapicui.com.br.

8.3. A Comissão poderá, durante a análise da documentação, convocar os interessados para prestarem quaisquer esclarecimentos porventura necessários, bem como para complementarem, caso queiram, os documentos apresentados.

8.4. Serão considerados habilitados e credenciados os interessados que cumprirem todas as exigências deste Edital, sendo inabilitados e não credenciados aqueles que não cumprirem e não manifestarem interesse em complementar a documentação necessária.

9. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

9.1. O(s) fornecedor (es) classificado(s) deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo das 08:00 às 12:00 horas ou das 14:00 às 16:00 horas, de segunda a quinta feira e sexta feira das 08:00 às 12:00 horas, dias úteis, no Centro de Processamento da Alimentação Escolar, sito a Rua Tertuliano Henriques da Costa, S/N, Bairro Cenecista, Picuí-PB, até o **TERCEIRO dia útil**, a partir do aviso devidamente publicado no Diário do Município, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação:

ITEM	PRODUTO	QUANT. PARA AMOSTRA
06	BOLO CASEIRO. CONTENDO COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, MARCA E ENDEREÇO DO FABRICANTE. EMBALADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE. SEM MORFO E VIOLAÇÃO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. INGREDIENTES PRESENTE NO BOLO: FARINHA DE TRIGO, LEITE DE VACA, OVOS, AÇÚCAR E ÓLEO OU MANTEIGA DA TERRA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG
07	CAFÉ EM PÓ, PURO, TORRADO, MOÍDO, PROCEDENTE DE GRÃOS LIMPOS E ISENTOS DE IMPUREZAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 250G, ALUMINIZADO ALTO VÁCUO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. FARDO COM 20 UNIDADES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 PCT





08	CARNE DE FRANGO IN NATURA (TIPO: COXA E SOBRECOXA), CONGELADA. EMBALADA EM PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1 KG. O PRODUTO DEVE CONTER ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA, MINISTÉRIO DA SAÚDE E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MAPA CONTENDO O SIF E DADOS DO MESMO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG
13	FARINHA DE MANDIOCA, EXTRA FINA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 1 KG, ISENTA DE SUJIDADE, TRANSPARENTE E RESISTENTE. FARDO COM 30 UNIDADES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG
14	FEIJÃO CARIOCA OU CARIOQUINHA, GRUPO I COMUM, TIPO 1, CLASSE CORES, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 1KG E EMBALAGEM PLÁSTICA SECUNDÁRIA, FARDO COM 30KG. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG
15	FEIJÃO MACASSAR OU FRADINHO, GRUPO II, TIPO 1, CLASSE BRANCO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 1KG E EMBALAGEM PLÁSTICA SECUNDÁRIA, FARDO COM 30KG. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG
16	FEIJÃO PRETO, GRUPO I COMUM, TIPO 1, CLASSE PRETO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 1KG E EMBALAGEM PLÁSTICA SECUNDÁRIA, FARDO COM 30KG. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR	1 KG





	DA DATA DA ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	
25	MANTEIGA DA TERRA, COM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, ODOR, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS. DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. EM RECIPIENTE DE VIDRO OU PLÁSTICO RESISTENTE DE 500ML, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DO FORNECEDOR, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA, MAPA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO FEDERAL OU ESTADUAL EM INSTITUTOS DE DEFESA E INSPEÇÃO DA AGRICULTURA OU AGROPECUÁRIA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 UND 500 ML
26	MEL DE ABELHA 100% PURO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, NEM SER ACRESCIDO DE CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊ INDIVIDUAL DE PLÁSTICO, PESANDO ENTRE 4G E 6G, CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE DATA DA FABRICAÇÃO E/OU VALIDADE E LOTE DE FORMA LEGÍVEL, ATENDER TODAS AS EXIGÊNCIAS APRESENTADAS NAS DESCRIÇÕES. DEVE CONTER COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO PRODUTO, COM REGISTRO ESTADUAL E/OU NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA E/OU SELO ARTE ESTADUAL OU FEDERAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER DAS NUTRICIONISTAS.	3 SAGHÊS
29	PEITO DE FRANGO COM OSSO E SEM TEMPERO IN NATURA, CONGELADO. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER ESPECIFICADOS: MARCA DO FABRICANTE, LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA, COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG
30	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM TEMPERO IN NATURA, CONGELADO. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER ESPECIFICADOS: MARCA DO FABRICANTE, LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ TER	1 KG





	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA, COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	
32	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR ACEROLA. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG
33	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR CAJU. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	01 KG
34	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR GOIABA. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO	1 KG





	ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	
35	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR MANGA. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG
36	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR MARACUJÁ. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG
37	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR UMBU. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG
38	QUEIJO TIPO MUSSARELA, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADO, PRODUZIDO A PARTIR DO LEITE DE	1 KG





	VACA PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁTICO E COAGULANTE. CONSISTE EM QUEIJO DE MASSA AMARELADA, POUCO SALGADA E LEVEMENTE ÁCIDA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO E SEM MOFO, SEM ESTUFAMENTOS, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER ESPECIFICADOS: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, MARCA DO FABRICANTE, LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA, COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	
41	IOGURTE INTEGRAL (ORRIGEM CAPRINA) SABOR MORANGO, COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL, FERMENTOS LÁCTEOS, FRUTAS NATURAIS, SABOR NATURAL DA FRUTA, SEM PEDAÇOS DE FRUTAS, OBTIDO DE LEITE PASTEURIZADO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. DEVE POSSUIR ASPECTO HOMOGÊNEO E ESPESSE, CONSISTÊNCIA CREMOSA OU FIRME, COR ROSA E AROMA NATURAL DE MORANGO. EMBALAGEM DE FILME FLEXÍVEL DE POLIETILENO LEITOSO COM 1L, CONTENDO A VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 MÊS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA, COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. A EMBALAGEM DEVE CONTER ESPECIFICADO A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG

9.2. Para a apresentação de amostra, o fornecedor classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

9.3. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de aviso publicado no Diário Oficial do Município.

9.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Agente de Contratação, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada/desclassificada.

10. DOS RECURSOS

10.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de participante, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

10.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de publicação da decisão.

10.3. O recurso deverá ser feito no campo próprio do portal www.licitapicui.com.br.

10.4. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.5. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.





10.6. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.7. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente, nos termos do [art. 168, caput, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

10.8. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11. DA DIVULGAÇÃO DA LISTA DE CREDENCIADOS

11.1. Após a análise documental, o Agente de Contratação apresentará a relação geral dos credenciados, assim como a complementar sempre que novos interessados se credenciarem.

11.2. O processo de análise e o resultado final serão homologados pelo Prefeito Constitucional.

11.3. Após o deferimento do Credenciamento, o interessado será comunicado via correio eletrônico (informado na Solicitação de Credenciamento) e publicação no Diário Oficial do Município de Picuí, quando então será convocado para assinar o Contrato, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de cancelamento.

11.4. A lista dos interessados habilitados/credenciados, segundo os critérios do edital, será divulgada e mantida atualizada por meio do sítio eletrônico <https://www.picui.pb.gov.br>.

11.5. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas neste Edital, o fornecedor será declarado vencedor, oportunizando-se a manifestação da intenção de recurso.

12. DA GARANTIA

12.1. Não haverá exigência da garantia da contratação, conforme Art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

13. DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

13.1. Após divulgação da lista de credenciados, o órgão ou a entidade credenciante poderá convocar o credenciado para assinatura do instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme disposto no art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. A administração poderá convocar o credenciado durante todo o prazo de validade do Credenciamento para assinar o contrato ou outro instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital de Credenciamento.

13.3. A execução dos contratos administrativos se regerá pelo estabelecido nos [arts. 115 a 123 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como pelos regulamentos próprios municipais editados e vigentes, parte integrante deste edital e demais atos subsequentes.

13.4. Antes de formalizar o contrato, a Administração deverá verificar a regularidade fiscal do contratado, consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo.

13.5. O prazo para assinatura do instrumento contratual pelo credenciado, após convocação pela administração, será de **05 (cinco) dias**, contados a partir da data de sua convocação.

13.5.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação devidamente justificada, do credenciado durante o seu transcurso, desde que o motivo apresentado seja aceito pela administração.

13.6. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida para o endereço pregoeiro.marco@gmail.com, no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data do envio do e-mail.

13.7. Para celebração do contrato o credenciado deverá manter todas as condições de habilitação, reapresentando todas as certidões de regularidade exigidas por ocasião do Credenciamento.





13.8. Farão parte integrante do contrato todos os elementos apresentados pelo participante, que tenham servido de base ao Credenciamento, bem como as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

13.9. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência, observado o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.10. Os contratos decorrentes deste Credenciamento poderão ser alterados, observando o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

14. DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

14.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto estão previstos no Termo de Referência, bem como a entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma descrito na rota de entrega e no Termo de Referência, documentos anexos ao presente Edital.

15. DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO

15.1. Os produtos, objeto deste Credenciamento, deverão ser executados em perfeita condição de utilização, de acordo com as informações estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

15.1.1. A não execução do objeto será motivo de aplicação das penalidades previstas neste Edital, bem como nas sanções elencadas na Lei nº 14.133, de abril de 2021.

16. DO PAGAMENTO

16.1. O pagamento será efetuado após a entrega dos produtos, mediante a apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente conferida e atestada pelo Fiscal do Contrato. A Nota Fiscal deverá conter no mínimo os seguintes dados:

16.1.1. Data da emissão;

16.1.2. Endereçada ao órgão solicitante;

16.1.3. Quantidade fornecida;

16.1.4. Especificação dos produtos;

16.1.5. Preço unitário e total da fatura;

16.2. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo e o número do Credenciamento, a fim de acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

16.3. A liquidação e o pagamento dos valores pactuados serão realizados pela Credenciante, considerando o prazo a partir do atesto, pelo Fiscal do Contrato, das Notas Fiscais correspondentes, mediante a efetiva satisfação do objeto contratual. O prazo de que trata este item limitar-se-á:

16.3.1. 10 (dez) dias úteis para a liquidação da despesa, a contar do recebimento da nota fiscal; e

16.3.2. 10 (dez) dias úteis para pagamento, a contar da liquidação da despesa.

16.4. Os valores deverão ser pagos mediante crédito em conta corrente do Contratado, por ordem bancária, obedecendo aos critérios da legislação vigente.

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

16.5. A liquidação das despesas obedecerá ao disposto no [art. 63 da Lei Federal nº 4.320/64](#), c/c [art. 141 da Lei 14.133/21](#).

17. DAS RETENÇÕES DE IMPOSTOS E CONTRIBUIÇÕES

17.1. Os pagamentos a serem efetuados em favor da Contratada estarão sujeitos, no que couber, às retenções na fonte nos seguintes termos:





17.1.1. Do Imposto de Renda da Pessoa Jurídica (IRPJ), da Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), da Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (COFINS) e da Contribuição para o PIS/Pasep, na forma da [Instrução Normativa RFB nº 2145, de 26 de junho de 2023](#), conforme determina o art. 64 da Lei nº 9.430, de 27/12/1996 e alterações;

17.1.2. Da Contribuição Previdenciária ao Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), correspondente a 11% (onze por cento), na forma da Instrução Normativa RFB nº 2110, de 17 de outubro de 2022, conforme determina a Lei nº 8.212, de 24/07/1991 e alterações;

17.1.3. Do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), na forma da Lei Complementar nº 116, de 31/07/2003, c/c a legislação Distrital ou municipal em vigor.

17.2. A Contratada, deverá informar no documento fiscal o valor do IR e das contribuições a serem retidos na operação.

17.3. A Contratada, caso optante pelo Simples Nacional, deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal correspondente ao fornecimento executado, declaração relativa à sua opção por tal regime tributário.

17.4. As pessoas jurídicas amparadas por isenção, não incidência ou alíquota zero do IR ou de uma ou mais contribuições de que trata a [Instrução Normativa RFB nº 2145, de 26 de junho de 2023](#), devem informar essa condição no documento fiscal, inclusive o enquadramento legal, sob pena de, se não o fizerem, sujeitarem-se à retenção do IR e das contribuições sobre o valor total do documento fiscal, no percentual total correspondente à natureza do bem ou serviço.

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

18. DA ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO

18.1. O valor estimado total para a aquisição de que trata o objeto deste Credenciamento é de **R\$ 958.294,77 (Novecentos e cinquenta e oito mil, duzentos e noventa e quatro reais e setenta e sete centavos)**, conforme disposto no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

19. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

19.1. Os recursos para a aquisição do objeto do presente Credenciamento serão de acordo com os quantitativos efetivamente contratados. Serão usadas dotações do orçamento de 2024 ou bem como dotações dos anos subsequentes se necessário.

19.2. Os recursos financeiros para pagamento da despesa decorrente do objeto do contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTOS		
Função Programática	Elemento de Despesa	Fonte de Recursos
20600.12.306.2002.2014	3.3.90.30.00.00	500 Recursos não Vinculados de Impostos
	3.3.90.30.01.00	550 Transferência do Salário-Educação
	3.3.90.07.00.00	552 Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

20. DA ANULAÇÃO, DA REVOGAÇÃO E DO DESCREDENCIAMENTO

20.1. Este Edital de Credenciamento poderá ser anulado, a qualquer tempo, em caso de vício de legalidade, ou revogado, por motivos de conveniência e de oportunidade da administração.

20.2. Na hipótese de anulação de Edital de Credenciamento, os instrumentos que dele resultaram ficarão sujeitos ao disposto nos art. 147 ao art. 150 da Lei nº 14.133, de 2021.

20.3. A revogação deste Edital de Credenciamento não repercutirá nos instrumentos já celebrados que dele resultarem.

20.4. O órgão ou a entidade credenciante poderá realizar o descredenciamento quando houver:

20.4.1. Pedido formalizado pelo credenciado;





20.4.2. Perda das condições de habilitação do credenciado;

20.4.3. Descumprimento injustificado do contrato pelo contratado; e

20.4.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar ou de declaração de inidoneidade superveniente ao Credenciamento.

20.5. O pedido de descredenciamento de que trata o item 20.4.1. deste Edital não desincumbirá o credenciado do cumprimento de eventuais contratos assumidos e das responsabilidades deles recorrentes.

20.6. Nas hipóteses previstas nos itens 20.4.2. e 20.4.3., além do descredenciamento, deverá ser aberto processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, para possível aplicação de penalidade, na forma estabelecida na legislação.

20.7. Se houver a efetiva prestação de serviços ou o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até decisão no sentido de rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize a sua situação.

20.8. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou no interesse da administração, devidamente justificado, em qualquer caso, pela autoridade máxima do órgão ou da entidade Credenciante, não será rescindido o contrato em execução com empresa ou profissional que estiver irregular.

21. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. O credenciado ou o contratado será responsabilizado administrativamente, nos termos do [art. 155, da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas seguintes infrações:

21.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;

21.1.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

21.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

21.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

21.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

21.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

21.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

21.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

21.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

21.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

21.1.12. Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

21.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item anterior, as sanções administrativas previstas no [art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

21.3. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

21.4. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.





21.5. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

21.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Credenciante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

21.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 3 (três) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

21.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

21.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

21.9.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

21.9.2. As peculiaridades do caso concreto;

21.9.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

21.9.4. Os danos que dela provierem para a Credenciante;

21.9.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

21.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/21, ou em outras leis que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

21.11. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos 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.

21.12. A Credenciante 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 ela 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.

21.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação da forma do [art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

21.14. Os débitos do Contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão não inscrites deste mesmo Contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022, quando for o caso.

21.15. A autoridade competente para aplicação das sanções levará em consideração a gravidade da conduta do Contratado infrator, o caráter educativo da sanção, bem como o dano causado a Credenciante, observado o princípio da proporcionalidade e razoabilidade.

21.15.1. A aplicação das sanções administrativas previstas neste item não afasta a responsabilidade do Contratado nas esferas civil e criminal.

21.16. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

22. DA PUBLICAÇÃO





22.1. A publicidade deste Edital será realizada mediante divulgação e manutenção do seu inteiro teor e dos anexos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

22.1.1. Eventuais modificações neste Edital implicarão nova divulgação na mesma forma de sua divulgação inicial, além do cumprimento dos mesmos prazos dos atos e procedimentos originais, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

22.2. Após a homologação do Credenciamento, serão disponibilizados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e, no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Picuí, os documentos elaborados na fase preparatória que porventura não tenham integrado este Edital e seus anexos.

22.3. O resultado, com a lista de credenciados relacionados de acordo com o critério estabelecido neste Edital, será publicado e estará permanentemente disponível e atualizado no PNCP.

23. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

23.1. O presente Credenciamento poderá ser obtido nos seguintes locais: Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Picuí: www.picui.pb.gov.br/licitações.

23.2. A homologação do resultado deste Credenciamento não implicará direito à contratação, podendo ser revogado, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado, ou anulado por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos licitantes.

23.3. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

23.4. As normas disciplinadoras deste procedimento auxiliar serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa e o princípio do formalismo moderado, respeitada a igualdade de oportunidade entre os participantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança jurídica.

23.5. Os participantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do certame.

23.6. É facultado o Agente de Contratação ou à autoridade superior, em qualquer fase do Credenciamento, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

23.7. Na análise da documentação e no julgamento das propostas, o Agente de Contratação poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento técnico de órgãos ou de profissionais especializados.

23.8. A participação no presente Credenciamento implica em concordância tácita, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital e das cláusulas contratuais já estabelecidas.

23.9. Os participantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo.

23.10. O proponente vencedor será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução da obrigação, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

23.11. Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados no órgão, situado no endereço constante no preâmbulo, nos dias úteis, no horário das 08h00min às 12h00min.

23.12. Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 14.133, de 2021, da Lei Complementar nº 123, de 2006, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, atualizadas, subsidiariamente e pelos preceitos de direito público, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

23.13. Fica eleito o Foro da Comarca de Picuí - PB, excluindo qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a se tornar, para dirimirem-se eventuais litígios oriundos do presente Edital.

24. DOS ANEXOS DESTES EDITAL





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE PICUI
C.N.P.J. 08.741.399/0001-73
Home Page: www.picui.pb.gov.br
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÃO



24.1. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

24.1.1. Anexo I - Termo de Referência;

24.1.2. Anexo II – Modelo de Projeto de Venda;

24.1.3. Anexo III – Modelo de Declaração de que os gêneros alimentícios são de produção própria; produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda; ou produzidos pelos associados/cooperados;

24.1.4. Anexo IV - Modelo de Declaração emitida pelo representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

24.1.5. Anexo V - Solicitação de Credenciamento e Declarações;

24.1.6. Anexo VI - Minuta do Contrato.

Picuí-PB, 27 de Maio de 2026.

JOSÉ RANIERI SANTOS FERREIRA
Prefeito Municipal





ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA Nº 00001/2026

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO:

1.1. O presente Termo de Referência tem como objeto descrever a demanda para **credenciamento de produtores da agricultura familiar e empreendedores familiares rurais para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à elaboração da merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE, conforme previsto na Lei Federal nº 11.947/2009, Alterada pela Lei 15.226, de 30 de Setembro de 2025 e na Resolução CD/FNDE Nº 04, de 26 de Fevereiro de 2026**, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

2.1. Será adotada a Lei Federal nº 14.133/2021, notadamente os arts. 74, caput, inciso IV e 78, inciso I, combinados com o art. 79, inciso I, todos da mencionada Lei.

“Art. 74. É inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de:

[...];

IV- Objetos que devem ou possam ser contratados por meio de credenciamento;

Art. 78. São procedimentos auxiliares das licitações e das contratações regidas por esta Lei: I - Credenciamento;

[...];

Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação:

I - Paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas;

Parágrafo único. Os procedimentos de credenciamento serão definidos em regulamento, observadas as seguintes regras:

I - A Administração deverá divulgar e manter à disposição do público, em sítio eletrônico oficial, edital de chamamento de interessados, de modo a permitir o cadastramento permanente de novos interessados;

Parágrafo único. Os procedimentos de credenciamento serão definidos em regulamento, observadas as seguintes regras:

I - a Administração deverá divulgar e manter à disposição do público, em sítio eletrônico oficial, edital de chamamento de interessados, de modo a permitir o cadastramento permanente de novos interessados;

II - na hipótese do inciso I do caput deste artigo, quando o objeto não permitir a contratação imediata e simultânea de todos os credenciados, deverão ser adotados critérios objetivos de distribuição da demanda;

III - o edital de chamamento de interessados deverá prever as condições padronizadas de contratação e, nas hipóteses dos incisos I e II do caput deste artigo, deverá definir o valor da contratação;

[...];

V - não será permitido o cometimento a terceiros do objeto contratado sem autorização expressa da Administração.”

3. DA CLASSIFICAÇÃO POR ITEM:

3.1.1. Entendemos a viabilidade de “realizar o parcelamento da contratação, em tantos lotes individuais quanto se comprovarem técnica e economicamente viáveis”.

3.1.2. Desse modo, recai sobre a opção de parcelar a aquisição dos bens, pesaram a favor do parcelamento os seguintes pontos:

3.1.2.1. As múltiplas contratações garantem a execução de todos os itens, desta forma não comprometerá em caso de itens desertos/fracassados;

3.1.2.2. A garantia do conjunto não se compromete uma vez que será prestada cada lote por fornecedor individualmente, gerando múltiplas relações contratuais individuais; e

3.1.2.3. A competitividade do certame permanece resguardada, uma vez que o mercado tem capacidade para atendimento da demanda da forma como foi estruturada.

4. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

4.1. A aquisição dos produtos é fundamental para o devido fornecimento de alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis aos estudantes da rede de ensino público deste município, com o intuito de suprir parcialmente as necessidades nutricionais dos alunos beneficiários, através da oferta de no mínimo uma refeição diária, visando atender os requisitos nutricionais referentes ao período em que este se encontra na escola, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica, promovendo a educação nutricional no âmbito da escola, de forma a reforçar a aquisição de bons hábitos alimentares, reduzindo a evasão e a repetência escolar. (Lei nº 11.947/2009 -PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar). Com a Lei





nº 11.947, de 16/06/2009, no mínimo 30% (trinta por cento) do valor repassado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE deve ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar, medida que estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades, assim como estimula a alimentação saudável na sociedade através das escolas.

5. DOS ITENS, ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS, QUANTIDADE E PREÇO DE REFERÊNCIA:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
1	ABACAXI, ESPÉCIE PÉROLA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRUTO NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS E FIRME, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	4000	7,36	29.440,00
2	ALFACE-CRESPA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM FOLHAS INTEGRAS, COM PESO MÍNIMO DE 400G. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. SEM PERFURAÇÕES E CORTES. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RCD Nº 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	KG	790	23,53	18.588,70
3	BANANA PRATA, EM PENCAS, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SEM PRAGAS E DOENÇAS. CARACTERÍSTICAS DO CULTIVO BEM DEFINIDAS, ESTANDO FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM POLPA FIRME E INTACTA, COM SUAS CASCAS SEM RUPTURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	8000	6,55	52.400,00
4	BATATA DOCE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADA, SEM RAMA, COM TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, FRESCA, COMPACTA E FIRME, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO HUMANO, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS E FÍSICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE, SEM IMPERFEIÇÕES NA SUPERFÍCIE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	2000	5,85	11.700,00
5	BATATA INGLESA COMUM, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADA, COM TAMANHO UNIFORME,	KG	1500	7,40	11.100,00





	GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO HUMANO, SEM IMPERFEIÇÕES NA SUPERFÍCIE. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.				
6	BOLO CASEIRO. CONTENDO COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, MARCA E ENDEREÇO DO FABRICANTE. EMBALADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE. SEM MORFO E VIOLAÇÃO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. INGREDIENTES PRESENTE NO BOLO: FARINHA DE TRIGO, LEITE DE VACA, OVOS, AÇÚCAR E ÓLEO OU MANTEIGA DA TERRA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	KG	300	18,25	5.475,00
7	CAFÉ EM PÓ, PURO, TORRADO, MOÍDO, PROCEDENTE DE GRÃOS LIMPOS E ISENTOS DE IMPUREZAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 250G, ALUMINIZADO ALTO VÁCUO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. FARDO COM 20 UNIDADES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	FD	15	365,73	5.485,95
8	CARNE DE FRANGO IN NATURA (TIPO: COXA E SOBRECOXA), CONGELADA. EMBALADA EM PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1 KG. O PRODUTO DEVE CONTER ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA, MINISTÉRIO DA SAÚDE E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MAPA CONTENDO O SIF E DADOS DO MESMO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	KG	1500	15,13	22.695,00
9	CEBOLA BRANCA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, COM CASCA SEM RUPTURAS. COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	5000	6,00	30.000,00
10	CENOURA DE COLORAÇÃO LARANJA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES (RACHADURAS,	KG	3000	7,40	22.200,00





	CORTES), SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.				
11	COENTRO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUTO FRESCO, FOLHAS LISAS, FIRMES, VIÇOSAS, DE COR VERDE BRILHANTE E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVERÁ APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS, COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA. ISENTO DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. APRESENTAÇÃO EM MOLHOS. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	300	16,50	4.950,00
12	COUVE FOLHA, TIPO MANTEIGA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, COM FOLHAS INTEGRAS, LIVRES DE FUNGOS. PRODUTO FRESCO E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVERÁ APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS, COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA. ISENTO DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. APRESENTAÇÃO EM MOLHOS. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	400	12,66	5.064,00
13	FARINHA DE MANDIOCA, EXTRA FINA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 1 KG, ISENTA DE SUJIDADE, TRANSPARENTE E RESISTENTE. FARDO COM 30 UNIDADES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	FD	25	173,08	4.327,00
14	FEIJÃO CARIOCA OU CARIOQUINHA, GRUPO I COMUM, TIPO 1, CLASSE CORES, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 1KG E EMBALAGEM PLÁSTICA SECUNDÁRIA, FARDO COM 30KG. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESPECIFICADO O	FD	60	270,19	16.211,40





	LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.				
15	FEIJÃO MACASSAR OU FRADINHO, GRUPO II, TIPO 1, CLASSE BRANCO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 1KG E EMBALAGEM PLÁSTICA SECUNDÁRIA, FARDO COM 30KG. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	FD	11	183,68	2.020,48
16	FEIJÃO PRETO, GRUPO I COMUM, TIPO 1, CLASSE PRETO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 1KG E EMBALAGEM PLÁSTICA SECUNDÁRIA, FARDO COM 30KG. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	FD	52	230,62	11.992,24
17	GOIABA VERMELHA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO. CASCA SEM RUPTURAS, CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. POLPA INTACTA E FIRME, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	3000	6,90	20.700,00
18	JERIMUM CABOCLO IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ODOR, ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, COMPACTO E FIRME, SEM LESÕES (RACHADURAS, CORTES). ISENTO DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAUDO. ISENTO DE ENFERMIDADES, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO. UAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE	KG	1000	7,02	7.020,00





	ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.				
19	LARANJA PERA FRESCA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTES. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	2000	6,15	12.300,00
20	LIMÃO, DA ESPÉCIE TAHITI, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO HUMANO, COM CASCA SEM RUPTURAS. ISENTO DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTES. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	500	3,16	1.580,00
21	MACAXEIRA, IN NATURA, DE BOA QUALIDADE, PRODUTO FRESCO E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVERÁ APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS, COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA. ISENTA DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTES. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	300	6,23	1.869,00
22	MAMÃO, TIPO FORMOSA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, ASPECTO GLOBOSO DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO. COM POLPA FIRME E INTACTA. CASCA MISTA (VERDE E MADURA) SEM RUPTURAS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA	KG	4000	5,93	23.720,00
23	MANGA-MARANHÃO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUTO FRESCO E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVERÁ APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS, COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE.	KG	1500	5,10	7.650,00





	PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA				
24	MANGA-TOMMY, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUTO FRESCO E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVERÁ APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS, COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	3000	6,14	18.420,00
25	MANTEIGA DA TERRA, COM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, ODOR, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS. DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. EM RECIPIENTE DE VIDRO OU PLÁSTICO RESISTENTE DE 500ML, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DO FORNECEDOR, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA, MAPA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO FEDERAL OU ESTADUAL EM INSTITUTOS DE DEFESA E INSPEÇÃO DA AGRICULTURA OU AGROPECUÁRIA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	UND	250	27,80	6.950,00
26	MEL DE ABELHA 100% PURO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, NEM SER ACRESCIDO DE CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA:SACHÊ INDIVIDUAL DE PLÁSTICO, PESANDO ENTRE 4G E 6G, CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE DATA DA FABRICAÇÃO E/OU VALIDADE E LOTE DE FORMA LEGÍVEL, ATENDER TODAS AS EXIGÊNCIAS APRESENTADAS NAS DESCRIÇÕES. DEVE CONTER COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO PRODUTO, COM REGISTRO ESTADUAL E/OU NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA E/OU SELO ARTE ESTADUAL OU FEDERAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER DAS NUTRICIONISTAS.	SACHÊ	14000	0,59	8.260,00
27	MELANCIA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA E UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. REDONDA COM CASCA LISA E BRILHANTE, SENDO GRAUDA, SEM RUPTURAS. COM POLPA FIRME E INTACTA. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. LIVRE DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES	KG	12000	4,90	58.800,00





	VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA				
28	MELÃO ESPANHOL, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO. SEM MANCHAS, MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA. POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA	KG	2000	7,79	15.580,00
29	PEITO DE FRANGO COM OSSO E SEM TEMPERO IN NATURA, CONGELADO. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER ESPECIFICADOS: MARCA DO FABRICANTE, LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA, COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	KG	7000	17,16	120.120,00
30	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM TEMPERO IN NATURA, CONGELADO. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER ESPECIFICADOS: MARCA DO FABRICANTE, LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA, COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	KG	2000	25,11	50.220,00
31	PIMENTÃO VERDE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUTO FRESCO E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVERÁ APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS, COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	300	6,56	1.968,00
32	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR ACEROLA. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES,	KG	3000	14,70	44.100,00





	ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.				
33	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR CAJU. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	KG	2000	15,42	30.840,00
34	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR GOIABA. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	KG	4000	14,34	57.360,00
35	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR MANGA. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À	KG	3000	14,49	43.470,00





	SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.				
36	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR MARACUJÁ. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	KG	2000	28,77	57.540,00
37	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR UMBU. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	KG	1000	14,08	14.080,00
38	QUEIJO TIPO MUSSARELA, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADO, PRODUZIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO,	KG	200	42,90	8.580,00





	CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁTICO E COAGULANTE. CONSISTE EM QUEIJO DE MASSA AMARELADA, POUCO SALGADA E LEVEMENTE ÁCIDA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO E SEM MOFO, SEM ESTUFAMENTOS, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER ESPECIFICADOS: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, MARCA DO FABRICANTE, LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA, COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.				
39	REPOLHO, TAMANHO MÉDIO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FOLHAS VERDES, SEM RUPTURAS. ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	400	6,17	2.468,00
40	TOMATE, IN NATURA, SENA OU SALADA, EXTRA, GRAÚDO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO CULTIVO BEM DEFINIDAS. POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	5000	8,93	44.650,00
41	IOGURTE INTEGRAL (ORRIGEM CAPRINA) SABOR MORANGO, COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL, FERMENTOS LÁCTEOS, FRUTAS NATURAIS, SABOR NATURAL DA FRUTA, SEM PEDAÇOS DE FRUTAS, OBTIDO DE LEITE PASTEURIZADO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. DEVE POSSUIR ASPECTO HOMOGÊNEO E ESPESSE, CONSISTÊNCIA CREMOSA OU FIRME, COR ROSA E AROMA NATURAL DE MORANGO. EMBALAGEM DE FILME FLEXÍVEL DE POLIETILENO LEITOSO COM 1L, CONTENDO A VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 MÊS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA, COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. A EMBALAGEM DEVE CONTER ESPECIFICADO A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE	LT	4000	11,60	46.400,00





FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.				
				Total 958.294,77

6. DA NATUREZA DA CONTRATAÇÃO:

6.1. A teor do descrito no Decreto Municipal nº 893/2023, o objeto descrito acima se enquadra como bens comum de natureza comum em vista da possibilidade de definição objetiva dos padrões de desempenho e de qualidade, conforme prática usual no mercado.

6.2. A aquisição dos bens não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

7. DO PRAZO PARA ENTREGA DOS BENS:

7.1. Os bens deverão ser fornecidos conforme discriminado abaixo:

7.1.1. Os produtos deverão ser entregues de acordo com a frequência estabelecida na Rota de Entrega e diretamente nas unidades de ensino divididas por rotas, conforme ordem de fornecimento entregue pelo SEMAE, pela Nutricionista ou Coordenador responsável do setor, com antecedência de 07 dias do início da entrega;

7.1.2. Os produtos deverão ser entregues das 07:30 às 11:00 horas e das 13:00 às 16:00 horas, de segunda a sexta feira, conforme dia estabelecido pelo Setor de Compras do município, no Centro de Processamento da Alimentação Escolar.

7.1.3. As ordens de fornecimento serão emitidas pelo Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Picuí, após requisição do Coordenador e Nutricionista do Centro de Processamento da Alimentação Escolar, responsáveis pela elaboração do cardápio, fornecimento da merenda escolar nas escolas públicas do município e controle do recebimento dos produtos.

7.2. Os bens serão recebidos provisoriamente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

7.3. As eventuais CORREÇÕES dos produtos entregues com "defeitos" (conceito amplo que engloba qualquer erro na entrega ou vício aparente ou oculto nos produtos) devem ser atendidas no PRAZO MÁXIMO DE 02 (dois) dias úteis, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas devidas.

7.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

7.4.1. 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.

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

7.6. As entregar dos materiais frutos dos objetos ora licitados serão de responsabilidade da empresa contratada, devendo ser incluídos todos os eventuais custos indiretos, tais como transporte, carga e descarga dos bens e alimentação dos prepostos.

8. DAS AMOSTRAS:

8.1. Considerando as variações no "sabor" dos produtos/marcas ofertados no mercado, sendo que muitas atendem às especificações básicas registradas, mas NÃO são aceitam pelos alunos; fato este notório e que demonstra padrões de qualidade que não são aferidos objetivamente, surgindo, diante de tais fatos, a necessidade da exigência que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra (quantitativo especificado abaixo), sob pena de não aceitação da proposta.

8.2. As AMOSTRAS deverão ser entregues das 08:00 às 12:00 horas ou das 14:00 às 16:00 horas, de segunda a quinta feira e sexta feira das 08:00 às 12:00 horas, dias úteis, no Centro de Processamento da Alimentação Escolar, sito a Rua Tertuliano Henriques da Costa, S/N, Bairro Cenecista, Picuí-PB, no TERCEIRO dia útil, a partir do aviso devidamente publicado no Diário do Município.





8.3. Em sessão pública e, também, por ato publicado no Diário do Município, também, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.4. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de aviso publicado no Diário do Município.

8.5. Será realizado TESTE DE ACEITABILIDADE das AMOSTRAS dos produtos recebidos, avaliando o rótulo e submetendo à degustação de alunos, nos termos do Manual para aplicação dos TESTES DE ACEITABILIDADE no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE),

file:///C:/Users/win7/Downloads/Teste%20de%20Aceitabilidade%20_%20a%20edicao%202017.pdf, e da
Resolução CD/FNDE do CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de
2013, file:///C:/Users/win7/Downloads/resolucao_cd_26_2013%20(1).pdf.

8.6. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada/desclassificada.

8.7. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.8. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa (se for pertinente ao objeto), necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

8.9. As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original e intacta sem nenhum tipo de alteração contendo as seguintes informações:

8.9.1. Identificação do produto;

8.9.2. Nome e endereço do fabricante;

8.9.3. Ingredientes específicos;

8.9.4. Peso líquido; e,

8.9.5. Data de fabricação e sua validade;

8.10. Assim como conter o número do registro referente ao selo solicitado na especificação do produto, quando for o caso.

9. DO QUANTITATIVO DE AMOSTRA A SER ENTREGUES PARA TESTE DE ACEITABILIDADE:

ITEM	PRODUTO	QUANT. PARA AMOSTRA
06	BOLO CASEIRO. CONTENDO COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, MARCA E ENDEREÇO DO FABRICANTE. EMBALADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE. SEM MORFO E VIOLAÇÃO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. INGREDIENTES PRESENTE NO BOLO: FARINHA DE TRIGO, LEITE DE VACA, OVOS, AÇÚCAR E ÓLEO OU MANTEIGA DA TERRA. PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG
07	CAFÉ EM PÓ, PURO, TORRADO, MOÍDO, PROCEDENTE DE GRÃOS LIMPOS E ISENTOS DE IMPUREZAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 250G, ALUMINIZADO ALTO VÁCUO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. FARDO COM 20 UNIDADES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU	1 PCT





	RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	
08	CARNE DE FRANGO IN NATURA (TIPO: COXA E SOBRECOXA), CONGELADA. EMBALADA EM PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1 KG. O PRODUTO DEVE CONTER ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA, MINISTÉRIO DA SAÚDE E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MAPA CONTENDO O SIF E DADOS DO MESMO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG
13	FARINHA DE MANDIOCA, EXTRA FINA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 1 KG, ISENTA DE SUJIDADE, TRANSPARENTE E RESISTENTE. FARDO COM 30 UNIDADES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG
14	FEIJÃO CARIOCA OU CARIOQUINHA, GRUPO I COMUM, TIPO 1, CLASSE CORES, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 1KG E EMBALAGEM PLÁSTICA SECUNDÁRIA, FARDO COM 30KG. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG
15	FEIJÃO MACASSAR OU FRADINHO, GRUPO II, TIPO 1, CLASSE BRANCO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 1KG E EMBALAGEM PLÁSTICA SECUNDÁRIA, FARDO COM 30KG. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG
16	FEIJÃO PRETO, GRUPO I COMUM, TIPO 1, CLASSE PRETO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO	1 KG





	TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 1KG E EMBALAGEM PLÁSTICA SECUNDÁRIA, FARDO COM 30KG. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VINGENTES DA ANVISA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	
25	MANTEIGA DA TERRA, COM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, ODOR, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS. DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. EM RECIPIENTE DE VIDRO OU PLÁSTICO RESISTENTE DE 500ML, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DO FORNECEDOR, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA, MAPA E MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO FEDERAL OU ESTADUAL EM INSTITUTOS DE DEFESA E INSPEÇÃO DA AGRICULTURA OU AGROPECUÁRIA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 UND 500 ML
26	MEL DE ABELHA 100% PURO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, NEM SER ACRESCIDO DE CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA:SACHÊ INDIVIDUAL DE PLASTICO, PESANDO ENTRE 4G E 6G, CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE DATA DA FABRICAÇÃO E/OU VALIDADE E LOTE DE FORMA LEGÍVEL, ATENDER TODAS AS EXIGÊNCIAS APRESENTADAS NAS DESCRIÇÕES. DEVE CONTER COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO PRODUTO, COM REGISTRO ESTADUAL E/OU NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA E/OU SELO ARTE ESTADUAL OU FEDERAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER DAS NUTRICIONISTAS.	3 SAGHÊS
29	PEITO DE FRANGO COM OSSO E SEM TEMPERO IN NATURA, CONGELADO. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER ESPECIFICADOS: MARCA DO FABRICANTE, LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA, COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG
30	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM TEMPERO IN NATURA, CONGELADO. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO	1 KG





	VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER ESPECIFICADOS: MARCA DO FABRICANTE, LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA, COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	
32	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR ACEROLA. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG
33	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR CAJU. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	01 KG
34	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR GOIABA. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO	1 KG





	MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ORGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	
35	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR MANGA. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ORGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG
36	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR MARACUJÁ. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ORGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG
37	POLPA DE FRUTA CONGELADA, SABOR UMBU. PRODUTO INTEGRAL E PASTEURIZADO, COMPOSTO APENAS DE FRUTA IN NATURA. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, LOCAL DE ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, DEVENDO APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. COM SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL COM REGISTRO NOS ORGÃOS DE INSPEÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO	1 KG





	ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	
38	QUEIJO TIPO MUSSARELA, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADO, PRODUZIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁTICO E COAGULANTE. CONSISTE EM QUEIJO DE MASSA AMARELADA, POUCO SALGADA E LEVEMENTE ÁCIDA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM ASPECTO, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1KG, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO E SEM MOFO, SEM ESTUFAMENTOS, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER ESPECIFICADOS: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, MARCA DO FABRICANTE, LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA, COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG
41	IOGURTE INTEGRAL (ORRIGEM CAPRINA) SABOR MORANGO, COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL, FERMENTOS LÁCTEOS, FRUTAS NATURAIS, SABOR NATURAL DA FRUTA, SEM PEDAÇOS DE FRUTAS, OBTIDO DE LEITE PASTEURIZADO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. DEVE POSSUIR ASPECTO HOMOGÊNEO E ESPESSE, CONSISTÊNCIA CREMOSA OU FIRME, COR ROSA E AROMA NATURAL DE MORANGO. EMBALAGEM DE FILME FLEXÍVEL DE POLIETILENO LEITOSO COM 1L, CONTENDO A VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 MÊS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA, COM O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. A EMBALAGEM DEVE CONTER ESPECIFICADO A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, LOCAL DE ORIGEM, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. NECESSÁRIO AMOSTRA PARA PARECER NUTRICIONISTAS.	1 KG

9.1. As frutas e hortaliças ou preparações que sejam constituídas, em sua maioria, por frutas e/ou hortaliças foram dispensadas do teste de aceitabilidade, conforme previsto no §3º do art. 17 da Resolução CD/FNDE CD/FNDE nº 26/2013. No entanto, vão ser analisados continuamente no ato da entrega em cada unidade escolar pelos responsáveis pelo recebimento desses produtos.

10. DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA ENTREGA DOS BENS:

10.1. Os bens deverão ser entregues com base nos parâmetros mínimos estabelecidos neste termo, sendo a qualidade avaliada pelo setor técnico utilizando conhecimentos técnicos e a prática usual no mercado.

10.2. Fornecer os produtos sempre dentro de seu prazo de validade em dia, as verduras e frutas deverão ser frescas e de boa qualidade, com tamanho médio padronizado. Além das frutas e verduras, os outros produtos fornecidos também deverão obedecer às especificações do presente termo desta referência.

10.3. O fornecedor contratado será obrigado a entregar os bens, conforme especificação acima e nos termos da ordem de fornecimento emitida;

10.4. Os produtos, objeto desta licitação, deverão estar disponíveis para início do fornecimento a partir da data de assinatura do futuro contrato;





- 10.5. Fornecer bens de qualidade, que atendam às necessidades da contratante;
- 10.6. É indispensável que todo produto atenda às especificações técnicas e recomendações das normas vigentes específicas;
- 10.7. Os produtos a serem ofertados deverão estar em conformidade com as normas pertinentes;
- 10.8. Disponibilizar endereço, números de telefone e e-mail que possibilitem contato imediato entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA.
- 10.9. Atender aos telefones informados na proposta, no horário de 08:00 às 16:00, bem como responder aos e-mails da fiscalização no prazo máximo de 12 horas úteis, cujo endereço eletrônico também deve ser disponibilizado em proposta. Quando a empresa se eximir em responder a e-mails ou atender aos telefones por 05 (cinco) dias consecutivos, o fiscal deverá certificar em expediente próprio as informações pertinentes, como hora e dia do contato e anexação dos e-mails, solicitando a abertura de processo administrativo para apuração de responsabilidade para eventual aplicação de penalidade;
- 10.10. Cumprir e fazer cumprir as normas de aquisição e as cláusulas contratuais;
- 10.11. Permitir aos encarregados da fiscalização livre acesso, em qualquer dia e horário, aos equipamentos, bem como aos registros e documentos de natureza contábil, trabalhista, social e tributária;
- 10.12. Zelar pelas condições plenas de segurança, na forma prescrita pelas normas legais técnicas específicas;
- 10.13. Responder, por si ou seus prepostos, pelos danos causados ao Município ou a terceiro, comprometendo-se a acatar as Leis e Regulamentos, quer existentes, quer futuros;
- 10.14. Observar todas as normas gerais técnicas; arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrente do cumprimento das obrigações assumidas sem qualquer ônus à CONTRATANTE;

11. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

- 11.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta;

11.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Auxiliar de licitação, na modalidade procedimento de CREDENCIAMENTO, conforme disposto no Inciso I, do Art. 78, da Lei 14.133/21, com adoção do critério de contratação **MENOR PREÇO POR ITEM**;

12. DAS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO:

12.1. Os Fornecedoros da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedoros Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 27 da Resolução CD/FNDE FNDE nº 26/2013.

12.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos;

12.3. **Comprovação da habilitação jurídica; nos termos do Inciso I, do Artigo 62, da Lei nº 14.133/21:**

12.3.1. **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;

12.3.2. **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.

12.3.3. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.





12.3.4. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

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

12.4. Comprovação de regularidade Habilitação fiscal, social e trabalhista; nos termos do Inciso III, do Artigo 62, da Lei nº 14.133/21:

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

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

12.4.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), quando for o caso;

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

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

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

12.4.3.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital 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.

12.4.3.2. 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.

13. DA MODELO DE GESTÃO DO FUTURO CONTRATO:

13.1. 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.

13.2. 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.

13.3. As comunicações entre o município 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.

13.4. O município poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

13.5. 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).

13.5.1. 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;





- 13.5.2.** 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);
- 13.6.** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;
- 13.7.** 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;
- 13.8.** 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;
- 13.9.** O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.
- 13.10.** 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.
- 13.11.** 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.
- 13.12.** Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;
- 13.13.** 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 fornecimento, 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.
- 13.14.** 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
- 13.15.** 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.
- 13.16.** 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.
- 13.17.** O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.
- 13.18.** 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.
- 13.19.** 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.
- 13.20.** O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local da entrega para representá-lo na execução do contrato.
- 13.21.** A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.





13.22. Da alteração de preço, observa-se o descrito no Capítulo VII:

13.22.1. Os contratos regidos pela Lei 14.133/21 poderão ser alterados, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

13.22.1.1. Unilateralmente pela Administração:

13.22.1.1.1. Quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos;

13.22.1.1.2. Quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos por esta Lei;

13.22.1.2. Por acordo entre as partes:

13.22.1.2.1. Quando conveniente a substituição da garantia de execução;

13.22.1.2.2. Quando necessária a modificação do regime de execução da obra ou do serviço, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;

13.22.1.2.3. Quando necessária a modificação da forma de pagamento por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado e vedada a antecipação do pagamento em relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de fornecimento de bens ou execução de obra ou serviço;

13.22.1.2.4. Para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato 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 do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

13.23. O futuro contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no Capítulo VIII, da Lei 14.133/21.

14. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:

14.1. Não haverá exigência da garantia da contratação, conforme [Art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

15. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

15.1. No dever de pagamento pela Administração, será observada o Capítulo X, da Lei 14.133/21.

15.2. As comunicações entre as empresas licitadas/contratadas e esta Prefeitura serão preferencialmente eletrônicas (e-mail) e de forma suplementar através de forma postal e, em caso de impossibilidade, através de publicações no Diário Oficial deste Município.

15.3. A avaliação da execução do objeto utilizará de conhecimento básicos para aferição da qualidade dos produtos entregues;

15.4. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

15.4.1. Não produzir os resultados acordados;

15.4.2. Deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

15.4.3. Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a entrega dos bens, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

15.5. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

15.6. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

15.7. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

15.8. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da entrega dos bens realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

15.9. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de entrega até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

15.10. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de entrega até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.





- 15.11.** O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 15.12.** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 15.13.** Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 15.14.** Os bens serão recebidos definitivamente no prazo estabelecido no item 7.4 deste TR, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade dos bens e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:
- 15.15.** Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.
- 15.16.** Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- 15.17.** Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos bens prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 15.18.** Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 15.19.** Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- 15.20.** 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 pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 15.21.** Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
- 15.22.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança da entrega nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
- 15.23.** Da Liquidação:
- 15.20.1.** 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 SEGES/ME nº 77/2022.
- 15.20.2.** O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos 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;
- 15.20.3.** Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 15.20.3.1.** O prazo de validade;
- 15.20.3.2.** A data da emissão;
- 15.20.3.3.** Os dados do contrato e do órgão contratante;
- 15.20.3.4.** O período respectivo de execução do contrato;
- 15.20.3.5.** O valor a pagar; e
- 15.20.3.6.** Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 15.20.4.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, está ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;
- 15.20.5.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.
- 15.20.6.** A Administração deverá realizar 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.
- 15.20.7.** Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.





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

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

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

15.24. Prazo de pagamento:

15.24.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

15.24.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação de índice.

15.25. Forma de pagamento:

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

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

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

15.20.10.1. 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.

15.25.4. 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.

16. DO PERÍODO DE VIGÊNCIA:

16.1. A vigência estimada do futuro contrato de aquisição dos produtos referendados neste termo é da data de sua assinatura com vigência de 12 (doze) meses.

17. DA OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

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

17.2. Designar profissionais, para, na qualidade de fiscal, acompanhar, o fornecimento/execução dos produtos objeto do contrato;

17.3. Comunicar à CONTRATADA, através do executor designado, qualquer problema que ocorra durante a execução dos materiais;

17.4. Promover os pagamentos dentro do prazo estipulado;

17.5. Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas as Obrigações Contratuais;

17.6. Recusar o objeto que não estiver de acordo com as especificações;

17.7. Suspender o pagamento da Nota Fiscal sempre que houver obrigação contratual pendente por parte da CONTRATADA, até a completa regularização.

17.8. Verificar a regularidade fiscal e trabalhista da CONTRATADA junto aos Sistemas, antes de cada pagamento.

17.9. Aplicar à CONTRATADA as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis, garantindo o contraditório e a ampla defesa.

17.10. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, no que couber, em conformidade com os ditames legais.

18. DA OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

18.1. Entregar o objeto conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

18.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos fornecidos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;





- 18.3.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigido no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 18.4.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 18.5.** Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da entrega do objeto;
- 18.6.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito 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;
- 18.7.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 18.8.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação.
- 18.9.** Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários na execução deste objeto até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato;
- 18.10.** Manter durante toda a execução do contrato, as informações sobre os endereços e telefones para contato, devidamente atualizada;
- 18.11.** Manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 18.12.** Designar preposto para resolver todos os assuntos relativos à execução deste Contrato, indicando seus endereços físico e eletrônico (e-mail), telefone, celular e fac-símiles;
- 18.13.** Proporcionar todas as facilidades necessárias ao bom andamento da execução do contrato.

19. DO CONSÓRCIO E DA SUBCONTRATAÇÃO:

- 19.1.** A participação de consórcios não será permitida, uma vez que o objeto a ser adquirido é amplamente comercializado por diversos produtores. Tal permissibilidade poderia causar dano à administração por frustrar o próprio caráter competitivo da disputa pelo menor preço.
- 19.2.** Pelo mesmo motivo não será admitida a subcontratação, de forma a gerar outros instrumentos contratuais e consequentemente outras atribuições à Administração Pública. Deste modo é vedada a subcontratação do objeto.

20. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA:

- 20.1.** A fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica/física será admissível, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica/física os requisitos de habilitação exigidos na licitação original, qual seja:
- 20.1.1.** Manutenção das demais cláusulas e condições do contrato;
- 20.1.2.** Inexistência de prejuízo à execução do objeto pactuado; e
- 20.1.3.** Anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

21. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

- 21.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:
- 21.1.1.** Der causa à inexecução parcial do contrato;
- 21.1.2.** Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 21.1.3.** Der causa à inexecução total do contrato;
- 21.1.4.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 21.1.5.** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado; 21.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 21.1.7.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- 21.1.8.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;
- 21.1.9.** Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 21.1.10.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 21.1.11.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- 21.1.12.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 21.2.** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:





- 21.2.1.** Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);
- 21.2.2.** Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);
- 21.2.3.** Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei).
- 21.2.4.** Multa:
- 21.2.4.1.** Moratória de 1 % (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 21.2.4.2.** Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto ou sobre o valor da parcela inadimplida, no caso de inexecução parcial;
- 21.3.** A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, § 9º);
- 21.4.** Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).
- 21.4.1.** Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157);
- 21.4.2.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º).
- 21.4.3.** Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 21.5.** A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 21.6.** Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, § 1º):
- 21.6.1.** A natureza e a gravidade da infração cometida;
- 21.6.2.** As peculiaridades do caso concreto;
- 21.6.3.** As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 21.6.4.** Os danos que dela provierem para a Contratante;
- 21.6.5.** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 21.7.** Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).
- 21.8.** A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160).
- 21.9.** A Contratante 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 ela 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. (Art. 161).
- 21.10.** As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

22. DA ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

22.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 958.294,77 (Novecentos e cinquenta e oito mil, duzentos e noventa e quatro reais e setenta e sete centavos); obtidos a partir de pesquisas de preços juntadas aos autos do processo licitatório, para todo o objeto, conforme valores unitários e totais apresentados na planilha de preço médio, nos termos da do Inciso IV, do Parágrafo 1º, do Art. 23. da Lei 14.133/21.

23. CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - FORO:





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE PICUI
C.N.P.J. 08.741.399/0001-73
Home Page: www.picui.pb.gov.br
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÃO



23.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Picuí-PB, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato, renunciando as partes, expressamente, a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

24. CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - DISPOSIÇÕES GERAIS:

24.1. Rege-se este instrumento pelas normas e diretrizes estabelecidas na Lei nº 14.133/2021, na Lei nº 11.947, de 2009, e alterações, e outros preceitos de direito público, aplicando-se supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos e disposições de direito privado.

24.2. Considerando que o desenvolvimento nacional sustentável é um dos princípios que norteiam as compras públicas conforme o artigo 5º da Lei nº 14.133/21, torna-se necessário que o Contratado observe as exigências ambientais e sociais inerentes envolvida no objeto da presente contratação, contida nas legislações correlatas.

24.3. Dúvidas acerca das disposições contidas neste Contrato poderão ser esclarecidas no Setor de Licitação, localizado no Centro Administrativo Municipal, Rua Antônio Firmino, nº 348, Monte Santo, Picuí-PB, Fone WhatsApp: (83) 3371-2126 – Ramal 34 - E-mail: pmp.cpl@picui.pb.gov.br, de segunda-feira à sexta-feira, das 08h00 às 12h00.

24.4. E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente contrato em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, para um só efeito, regularmente publicado, dispensando testemunhas e registro em cartório, tendo em vista que todo ato administrativo, traz em si a presunção de legitimidade e vale contra terceiros desde a publicação.

Picuí-PB, 27 de Maio de 2026.

MARIA DA GUIA LUCENA
Secretária de Educação, Cultura e Desporto

JOSÉ RANIERI SANTOS FERREIRA
Prefeito





ANEXO II
MODELO DE PROJETO DE VENDA

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº

I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES

GRUPO FORMAL

1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço	4. Município/UF		
5. E-mail	6. DDD/Fone		7. CEP
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal	16. CPF		17. DDD/Fone
18. Endereço		19. Município/UF	

II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

1. Nome da Entidade		2. CNPJ	3. Município/UF
4. Endereço			5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF	

III - RELAÇÃO DE PRODUTOS

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*	5. Cronograma de
------------	------------	---------------	------------------------	------------------





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE PICUI
C.N.P.J. 08.741.399/0001-73
Home Page: www.picui.pb.gov.br
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÃO



			4.1. Unitário	4.2. Total	Entrega dos produtos

OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data	Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone/E-mail:





ANEXO II (CONTINUAÇÃO)

MODELO DE PROJETO DE VENDA

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº

I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES

GRUPO INFORMAL

1. Nome do Proponente	2. CPF		
3. Endereço	4. Município/UF	5. CEP	
6. E-mail (quando houver)	7. Fone		
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não	9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)	10. E-mail/Fone	

II - FORNECEDORES PARTICIPANTES

1. Nome do Agricultor (a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente

III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE PICUI
C.N.P.J. 08.741.399/0001-73
Home Page: www.picui.pb.gov.br
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÃO



1. Nome da Entidade	2. CNPJ	3. Município
---------------------	---------	--------------

4. Endereço	5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail	7. CPF

IV - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade e	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total do projeto

OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).

V - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade e	4. Preço/Unidad e	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE PICUI
C.N.P.J. 08.741.399/0001-73
Home Page: www.picui.pb.gov.br
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÃO



				Total do projeto:	

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail: CPF:
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura





ANEXO II (CONTINUAÇÃO)

MODELO DE PROJETO DE VENDA

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I - IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente		
II - RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ		Município	
Endereço				Fone	
Nome do Representante Legal			CPF		





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE PICUI
C.N.P.J. 08.741.399/0001-73
Home Page: www.picui.pb.gov.br
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÃO



Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF:
---------------	--	------





ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE PICUI
C.N.P.J. 08.741.399/0001-73
Home Page: www.picui.pb.gov.br
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÃO



ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA; PRODUZIDOS PELOS AGRICULTORES FAMILIARES RELACIONADOS NO PROJETO DE VENDA; OU PRODUZIDOS PELOS ASSOCIADOS/COOPERADOS

Eu, _____ representante da _____ Cooperativa/Associação
_____, com _____ CNPJ
nº _____ e DAP Jurídica nº _____

_____ **DECLARO**, para fins de participação CREDENCIAMENTO Nº 0012024-CR, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta cooperativa/associação.

Local, ____/____/____

Assinatura





ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO EMITIDA PELO REPRESENTANTE LEGAL DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DE SEUS COOPERADOS/ASSOCIADOS

O(A) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, DAP jurídica nº _____ com sede

_____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda)

_____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, **DECLARA** que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE Nº 04, de 26 de Fevereiro de 2026 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ____/____/____.

Assinatura





ANEXO V
SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO E DECLARAÇÕES

A Prefeitura Municipal de Picuí – Paraíba:

DADOS CADASTRAIS		
Razão Social:		CNPJ:
Endereço:	Cidade:	UF:
Telefone:	Celular:	E-mail:
Banco:	Agência:	Conta Corrente:
Representante Legal:		

conforme dados cadastrais acima, vem, por meio da presente, solicitar seu **CREDENCIAMENTO** para prestação de serviços de: (especificar para qual (is) serviços se credencia, conforme objeto do Termo de Referência).

DECLARA, para os devidos fins:

- 1) QUE não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesesseis anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal e art. 68, VI, da Lei Federal 14.133/2021;
- 2) QUE até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação/credenciamento, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 3) QUE recebeu todos os documentos e informações, sendo orientado acerca de todas as regras, direitos e obrigações previstas no **Edital de Credenciamento nº 00001/2026**, acatando-as em sua totalidade;
- 4) QUE tem conhecimento do objeto para o qual solicita credenciamento e que o realizará de forma satisfatória;
- 5) QUE tem conhecimento das formas de seleção e convocação para a prestação e realização do objeto, bem como das formas e condições de pagamento;
- 6) QUE concorda e aceita em entregar os bens para os quais se credencia pelos preços estipulados na Tabela de Valores prevista no Anexo I – Termo de Referência;
- 7) QUE dispõe ou disporá, quando da convocação, de EPIs - Equipamento de Proteção Individual, demais equipamentos e materiais apropriados para a execução dos serviços e que os manterá em condições adequadas de uso, respeitando as normas e regulamentos aplicáveis aos serviços.
- 8) QUE cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

Local, ____/____/____ .

Assinatura





ANEXO VI MINUTA DE CONTRATO

CREDENCIAMENTO Nº 00002/2026

CONTRATO Nº: _____/2026

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE PICUI E _____,
PARA FORNECIMENTO CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Prefeitura Municipal de Picuí - Centro Administrativo – Rua Antônio Firmino, 344 - Bloco "c", Monte Santo - Picuí - PB, CNPJ nº 08.741.399/0001-73, neste ato representada pelo Prefeito JOSÉ RANIERI SANTOS FERREIRA, Brasileiro, Casado, Servidor Público Estadual, residente e domiciliado na Rua Manoel Lourenço de Farias, 325 - Monte Santo - Picuí - PB, CPF nº 012.308.894-18, Carteira de Identidade nº 2475655 SSP/PB, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado _____, CNPJ nº _____, neste ato representado por _____, residente e domiciliado na _____, CPF nº _____, Carteira de Identidade nº _____, doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:

Este contrato decorre da licitação, **CREDENCIAMENTO Nº 00002/2026**, processada nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 01 de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas, às quais os contratantes estão sujeitos como também às cláusulas deste contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:

O presente contrato, cuja lavratura foi autorizada pela autoridade superior, tem por objeto: **CREDENCIAMENTO DE PRODUTORES DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À ELABORAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, EM ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), CONFORME PREVISTO NA Lei Federal nº 11.947/2009, Alterada pela Lei 15.226, de 30 de Setembro de 2025 E NA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 04, de 26 de Fevereiro de 2026.**

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, Processo Administrativo nº 260522CP00002, e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição; e será realizado na forma parcelada.

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
1					
Total:					

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

O valor total deste contrato, a base do preço proposto, é de R\$ (.....).

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO:

Os preços contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano.

Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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.





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

O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até 1 (um) mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, prorrogável, justificadamente, por mais 30 (trinta) dias, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente:

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTOS		
Função Programática	Elemento de Despesa	Fonte de Recursos
20600.12.306.2002.2014	3.3.90.30.00.00	500 Recursos não Vinculados de Impostos
	3.3.90.30.01.00	550 Transferência do Salário-Educação
	3.3.90.07.00.00	552 Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de 30(trinta) dias, contados do período de adimplemento.

O pagamento seguirá a ordem cronológica de apresentação e liquidação da nota fiscal para cada fonte diferenciada de recursos, quais sejam, fornecimento de bens, locações, prestações de serviços e realização de obras, salvo mediante prévia justificativa da autoridade competente e posterior comunicação ao Tribunal de Contas do Estado da Paraíba, exclusivamente nas situações previstas no art. 141, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

Havendo controvérsia acerca da execução do objeto deste contrato quanto à dimensão, qualidade ou quantidade, a parcela incontroversa deverá ser paga no prazo previsto nesta cláusula.

Quando da liquidação da despesa, a contabilidade deverá comunicar aos órgãos da administração tributária as características da despesa e os valores a serem pagos, especialmente no tocante à prestação de serviços, para fins de retenção do valor referente ao Imposto sobre Serviço (ISS).

Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA** na pendência de qualquer das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alterações de preços ou compensação financeira:

a - Atesto de conformidade do serviço executado, devendo, para isso, ser apresentado relatório detalhado e demais elementos que registrem a quantidade e tipos de serviços executados;

b - Comprovação da regularidade desta perante o Instituto Nacional de Seguridade Social, o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço, a Fazenda Nacional (Receita Federal e Procuradoria de Fazenda Nacional) e as Fazendas Estadual e Municipal (do domicílio ou sede da **CONTRATADA**);

c - Comprovação da inexistência de débitos inadimplidos pela **CONTRATADA** perante a Justiça do Trabalho;

d - Cumprimento de obrigação contratual.

O **CONTRATANTE** pode deduzir dos pagamentos eventualmente devidos à **CONTRATADA**, os valores correspondentes a multas ou indenizações aplicadas a esta nos termos deste contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:

O prazo máximo de entrega do objeto ora contratado, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão da Ordem de Compra/Serviço:

a - Início: Imediato, mediante solicitação.

O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, passando a vigor a partir da data da publicação do instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), de acordo com o Art. 105 e ss. da Lei 14.133/2021, prorrogável conforme previsto na legislação vigente.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

a - Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;

b - Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;

c - Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;

d - Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições;





e - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

- a - Executar devidamente o fornecimento descrito na Cláusula correspondente do presente contrato, dentro dos melhores parâmetros de qualidade estabelecidos para o ramo de atividade relacionada ao objeto contratual, com observância aos prazos estipulados;
- b - Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;
- c - Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;
- d - Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;
- e - Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- f - Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;
- g - Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de regularidade e qualificação exigidas no respectivo processo de contratação direta, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;
- h - Cumprir a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, ao longo de toda a execução do contrato, e sempre que solicitado pelo Contratante, deverá comprovar o cumprimento dessa reserva de cargos, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas;
- i - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;
- j - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21;
- k - Conceder livre acesso aos documentos e registros contábeis da empresa, referente ao objeto contratado, para os servidores do órgão ou entidade pública concedente (quando se tratar de recursos provenientes de convênios ou contrato de repasse) e dos órgãos de controle interno e externo.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E EXTINÇÃO:

Este contrato poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21

Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:

Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21, bem como do art. 40 do Decreto Municipal 709/2021.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança da obra ou serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento.

Por ocasião do recebimento provisório, na liquidação da despesa contratual, o contratado deverá apresentar a nota fiscal correspondente, acompanhada dos documentos exigíveis por ocasião da legislação ou deste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

O Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; c – impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo de até três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; d – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de até três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do





caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO CONTROLE DAS CONTRATAÇÕES:

O município exercerá o controle das contratações nos termos destacados nos arts. 42, 42-A e 42-B do Decreto Municipal nº 709/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO:

Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Picuí.

E, por estarem de pleno acordo, foi lavrado o presente contrato em 02(duas) vias, o qual vai assinado pelas partes e por duas testemunhas.

Picuí-PB, _____ de _____ de _____.

JOSÉ RANIERI SANTOS FERREIRA
PREFEITO

PELA CONTRATADA

TESTEMUNHAS: - 1 _____ - 2 _____

