



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE
CAMPUS NATAL-ZONA NORTE

(Processo Administrativo nº 23058.000255.2025-79)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios, para os campi do IFRN das cidades de Natal-Zona Norte, Ceará Mirim e São Paulo do Potengi, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE	ITEM	OBSERVAÇÕES DOS ITENS	UNID. DE FORN.	CATMAT	QNT MÁX.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR QUANT. MÁXIMA
1	1	ABACAXI	kg	464374	1.920	R\$ 6,48	R\$ 12.441,60
1	2	ABÓBORA/JERIMUM	Kg	463746	360	R\$ 5,38	R\$ 1.936,80
1	3	ALFACE AMERICANA	kg	463830	60	R\$ 5,48	R\$ 328,80
1	4	ALHO IN NATURA DESCASCADO E REFRIGERADO	kg	611980	60	R\$ 28,80	R\$ 1.728,00
1	5	BANANA PRATA	kg	464381	1.920	R\$ 5,26	R\$ 10.099,20
1	6	BATATA DOCE	Kg	463753	600	R\$ 5,01	R\$ 3.006,00
1	7	BATATA INGLESA	kg	463754	300	R\$ 6,00	R\$ 1.800,00
1	8	CEBOLA BRANCA	kg	463781	300	R\$ 5,36	R\$ 1.608,00
1	9	CEBOLINHA	kg	463878	300	R\$ 15,72	R\$ 4.716,00
1	10	CENOURA	kg	463770	500	R\$ 8,80	R\$ 4.400,00
1	11	COENTRO	kg	463876	50	R\$ 16,82	R\$ 841,00
1	12	COUVE	kg	463822	50	R\$ 8,59	R\$ 429,50
1	13	GOIABA VERMELHA	Kg	464392	1.920	R\$ 5,00	R\$ 9.600,00
1	14	LARANJA PÊRA	kg	464393	1.920	R\$ 4,77	R\$ 9.158,40
1	15	MAÇÃ NACIONAL	kg	464400	1.920	R\$ 9,90	R\$ 19.008,00
1	16	MAMÃO	kg	464405	1.500	R\$ 4,62	R\$ 6.930,00

1	17	MANDIOCA/MACAXEIRA CONGELADA E DESCASCADA	kg	466600	1.200	R\$ 7,80	R\$ 9.360,00
1	18	MELÃO JAPONÊS	kg	464421	190	R\$ 3,36	R\$ 638,40
1	19	MELANCIA	kg	464418	1.500	R\$ 3,17	R\$ 4.755,00
1	20	MILHO VERDE IN NATURA(ESPIGA)	Un	463797	1.500	R\$ 1,02	R\$ 1.530,00
1	21	TANGERINA	kg	464437	1.920	R\$ 13,50	R\$ 25.920,00
1	22	TOMATE TIPO ITALIANO	kg	463805	300	R\$ 12,00	R\$ 3.600,00
2	23	AÇÚCAR REFINADO	kg	463988	1.800	R\$ 4,10	R\$ 7.380,00
2	24	AMIDO DE MILHO	Caixa de 500g	459077	300	R\$ 11,00	R\$ 3.300,00
2	25	ARROZ PARBOILIZADO	kg	458908	200	R\$ 5,99	R\$ 1.198,00
2	26	AVEIA EM FLOCOS FINOS	Caixa 170g	460501	600	R\$ 3,92	R\$ 2.352,00
2	27	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	Frasco de 500mL	463698	100	R\$ 33,60	R\$ 3.360,00
2	28	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	Pacote 350g	232235	1.200	R\$ 6,36	R\$ 7.632,00
2	29	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER	Pacote 350g	622355	1.200	R\$ 5,50	R\$ 6.600,00
2	30	CAFÉ EM PÓ	Pacote 250g	463583	500	R\$ 17,12	R\$ 8.560,00
2	31	CANELA EM PÓ	Embalagem 30g	463872	100	R\$ 7,70	R\$ 770,00
2	32	COLORÍFICO	Pacote 500g	463937	10	R\$ 9,89	R\$ 98,90
2	33	CREME DE LEITE	Caixa 200g	446533	200	R\$ 4,50	R\$ 900,00
2	34	CÚRCUMA EM PÓ/AÇAFRÃO EM PÓ	Embalagem 50g	463893	10	R\$ 9,79	R\$ 97,90
2	35	ERVILHA EM CONSERVA	Lata ou Sachê de 170g*	462823	480	R\$ 4,29	R\$ 2.059,20
2	36	EXTRATO DE TOMATE	Caixa ou Sachê de 300g	459670	1.000	R\$ 4,70	R\$ 4.700,00
2	37	FARINHA DE MILHO PRÉ COZIDA TIPO FLOCÃO	Pacote 500g	459017	1.500	R\$ 1,98	R\$ 2.970,00
2	38	LEITE EM PÓ INTEGRAL	Pacote 200g	446019	1.800	R\$ 9,80	R\$ 17.640,00
2	39	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Pacote 500g	458953	400	R\$ 3,85	R\$ 1.540,00
2	40	MILHO VERDE EM CONSERVA	Lata ou Sachê 170g*	462824	300	R\$ 4,48	R\$ 1.344,00
2	41	MILHO PARA PIPOCA	Embalagem de 400g	462122	120	R\$ 4,35	R\$ 522,00
2	42	ÓLEO DE SOJA	Frasco de 900ml	463692	150	R\$ 8,29	R\$ 1.243,50
2	43	ORÉGANO	Pacote de 50g	463916	10	R\$ 11,00	R\$ 110,00
2	44	PÁPRICA DEFUMADA EM PÓ	Embalagem de 100g	463917	10	R\$ 13,00	R\$ 130,00
2	45	SAL REFINADO	kg	291893	300	R\$ 1,90	R\$ 570,00

2	46	SARDINHA EM LATA, AO MOLHO DE TOMATE	Lata de 125g	449002	2.000	R\$ 7,79	R\$ 15.580,00
2	47	TEMPERO DESIDRATADO: ERVAS FINAS	kg	444503	10	R\$ 31,00	R\$ 310,00
2	48	VINAGRE DE ÁLCOOL	Embalagem de 500ml	217093	100	R\$ 1,88	R\$ 188,00
3	49	BEBIDA LÁCTEA (SABORES DIVERSOS)	L	339482	1.200	R\$ 7,40	R\$ 8.880,00
3	50	LEITE FLUIDO	Caixa 01 Litro	445995	1.000	R\$ 6,39	R\$ 6.390,00
3	51	MANTEIGA COMUM	Embalagem de 500g	446393	200	R\$ 35,00	R\$ 7.000,00
3	52	QUEIJO MUSSARELA	kg	446636	1.000	R\$ 41,90	R\$ 41.900,00
4	53	BOLO DE OVOS	Kg		2.500	R\$ 21,49	R\$ 53.725,00
4	54	PÃO DE FORMA	Embalagem de 400g	460408	800	R\$ 5,50	R\$ 4.400,00
4	55	PÃO FRANCÊS	kg	460380	800	R\$ 12,49	R\$ 9.992,00
4	56	PÃO SEDA	kg	460385	800	R\$ 12,98	R\$ 10.384,00
4	57	PÃO TIPO HOT DOG	kg	460386	800	R\$ 15,00	R\$ 12.000,00
5	58	POLPA DE FRUTAS (SABOR ACEROLA)	kg	241598	1.200	R\$ 22,00	R\$ 26.400,00
5	59	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJÁ)	kg	259679	1.200	R\$ 12,70	R\$ 15.240,00
5	60	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJU)	kg	217796	1.200	R\$ 8,50	R\$ 10.200,00
5	61	POLPA DE FRUTAS (SABOR GOIABA)	kg	217794	1.200	R\$ 8,50	R\$ 10.200,00
5	62	POLPA DE FRUTAS (SABOR MANGA)	kg	217797	1.200	R\$ 23,90	R\$ 28.680,00
5	63	POLPA DE FRUTAS (SABOR UVA)	kg	217793	1.200	R\$ 23,00	R\$ 27.600,00
6	64	CARNE BOVINA (TIPO ACÉM/MÚSCULO)	kg	447498	1.000	R\$ 35,62	R\$ 35.620,00
6	65	FRANGO (FILÉ DE PEITO)	kg	447581	1.000	R\$ 18,80	R\$ 18.800,00
6	66	OVO DE GALINHA	Bandeja com 30 unidades	446617	1.200	R\$ 21,00	R\$ 25.200,00
7	67	CANJICA/CURAU DE MILHO VERDE	Pote 300g	459011	1.500	R\$ 8,17	R\$ 12.255,00
7	68	PAMONHA DOCE	Unidade	459011	1.000	R\$ 8,19	R\$ 8.190,00
8	69	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	Pacote de 200g	463532	100	R\$ 22,89	R\$ 2.289,00
8	70	LEITE EM PÓ DESNATADO	Pacote de 200g	446021	200	R\$ 8,05	R\$ 1.610,00
8	71	GOMA DE TAPIOCA FRESCA	kg	459085	50	R\$ 7,90	R\$ 395,00
9	72	ABACAXI	kg	464374	1.600	R\$ 6,48	R\$ 10.368,00
9	73	ALFACE AMERICANA	kg	463830	100	R\$ 5,48	R\$ 548,00
9	74	ALHO IN NATURA DESCASCADO E	kg	611980	60	R\$ 28,80	R\$ 1.728,00

		REFRIGERADO					
9	75	BANANA PRATA	kg	464381	600	R\$ 5,26	R\$ 3.156,00
9	76	BATATA DOCE	Kg	463753	600	R\$ 5,01	R\$ 3.006,00
9	77	BATATA INGLESA	kg	463754	300	R\$ 6,00	R\$ 1.800,00
9	78	CEBOLA BRANCA	kg	463781	300	R\$ 5,36	R\$ 1.608,00
9	79	CEBOLINHA	kg	463878	100	R\$ 15,72	R\$ 1.572,00
9	80	CENOURA	kg	463770	500	R\$ 8,80	R\$ 4.400,00
9	81	COENTRO	kg	463876	100	R\$ 16,82	R\$ 1.682,00
9	82	LARANJA PÊRA	kg	464393	1.600	R\$ 4,77	R\$ 7.632,00
9	83	MAÇÃ NACIONAL	kg	464400	1.600	R\$ 9,90	R\$ 15.840,00
9	84	MAMÃO	kg	464405	800	R\$ 4,62	R\$ 3.696,00
9	85	MANDIOCA/MACAXEIRA CONGELADA E DESCASCADA	kg	466600	1.200	R\$ 7,80	R\$ 9.360,00
9	86	MELANCIA	kg	464418	1.600	R\$ 3,17	R\$ 5.072,00
9	87	MELÃO JAPONÊS	kg	464421	1.600	R\$ 3,36	R\$ 5.376,00
9	88	MILHO VERDE IN NATURA(ESPIGA)	Un	463797	1.500	R\$ 1,02	R\$ 1.530,00
9	89	TANGERINA	kg	464437	1.920	R\$ 13,50	R\$ 25.920,00
9	90	TOMATE TIPO ITALIANO	kg	463805	400	R\$ 12,00	R\$ 4.800,00
10	91	AÇÚCAR REFINADO	kg	463988	1.800	R\$ 4,10	R\$ 7.380,00
10	92	ARROZ PARBOILIZADO	kg	458908	600	R\$ 5,99	R\$ 3.594,00
10	93	AVEIA EM FLOCOS FINOS	Caixa 170g	460501	600	R\$ 3,92	R\$ 2.352,00
10	94	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	Pacote 350g	232235	1.200	R\$ 6,36	R\$ 7.632,00
10	95	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER	Pacote 350g	622355	1.200	R\$ 5,50	R\$ 6.600,00
10	96	CAFÉ torrado e moído	Pacote 250g	463583	1.100	R\$ 17,12	R\$ 18.832,00
10	97	CANJICA AMARELA/ MILHO AMARELO PARA MUNGUNZÁ	Pacote 400g	279262	400	R\$ 3,95	R\$ 1.580,00
10	98	CANELA EM PÓ	Embalagem 30g	463872	100	R\$ 7,70	R\$ 770,00
10	99	COLORÍFICO	Pacote 500g	463937	100	R\$ 9,89	R\$ 989,00
10	100	CREME DE LEITE	Caixa 200g	446533	200	R\$ 4,50	R\$ 900,00
10	101	CÚRCUMA EM PÓ/AÇAFRÃO EM PÓ	Embalagem de 50g	463893	100	R\$ 9,79	R\$ 979,00
10	102	FARINHA DE MILHO PRÉ COZIDA TIPO FLOCÃO	Pacote 500g	459017	3.000	R\$ 1,98	R\$ 5.940,00

10	103	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	kg	465332	400	R\$ 5,30	R\$ 2.120,00
10	104	LEITE EM PÓ INTEGRAL	Pacote 200g	446019	2.000	R\$ 9,80	R\$ 19.600,00
10	105	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Pacote 500g	458953	1.368	R\$ 3,85	R\$ 5.266,80
10	106	MILHO PARA PIPOCA	Embalagem de 400g	462122	120	R\$ 4,35	R\$ 522,00
10	107	ÓLEO DE SOJA	Frasco de 900ml	463692	150	R\$ 8,29	R\$ 1.243,50
10	108	ORÉGANO	Pacote de 50g	463916	100	R\$ 11,00	R\$ 1.100,00
10	109	PÁPRICA DEFUMADA EM PÓ	Embalagem de 100g	463917	100	R\$ 13,00	R\$ 1.300,00
10	110	SARDINHA EM LATA, AO MOLHO DE TOMATE	Embalagem de 125g	449002	1.000	R\$ 7,79	R\$ 7.790,00
10	111	SAL REFINADO	kg	291893	300	R\$ 1,90	R\$ 570,00
10	112	TEMPERO DESIDRATADO: ERVAS FINAS	kg	444503	10	R\$ 31,00	R\$ 310,00
10	113	VINAGRE DE ÁLCOOL	Embalagem de 500ml	217093	100	R\$ 1,88	R\$ 188,00
11	114	BEBIDA LÁCTEA (MORANGO)	l	339482	1.200	R\$ 7,40	R\$ 8.880,00
11	115	LEITE FLUIDO	Caixa 01 Litro	445995	2.000	R\$ 6,39	R\$ 12.780,00
11	116	MANTEIGA COMUM	Embalagem de 500g	446393	200	R\$ 35,00	R\$ 7.000,00
11	117	QUEIJO MUSSARELA	kg	446636	1.000	R\$ 41,90	R\$ 41.900,00
12	118	PÃO DE FORMA	Embalagem de 400g	460408	400	R\$ 5,50	R\$ 2.200,00
12	119	PÃO FRANCÊS	kg	460380	400	R\$ 12,49	R\$ 4.996,00
12	120	PÃO SEDA	kg	460385	1.000	R\$ 12,98	R\$ 12.980,00
12	121	PÃO TIPO HOT DOG	kg	460386	1.200	R\$ 15,00	R\$ 18.000,00
13	122	POLPA DE FRUTAS (SABOR ACEROLA)	kg	241598	1.200	R\$ 22,00	R\$ 26.400,00
13	123	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJÁ)	kg	259679	1.200	R\$ 12,70	R\$ 15.240,00
13	124	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJU)	kg	217796	1.200	R\$ 8,50	R\$ 10.200,00
13	125	POLPA DE FRUTAS (SABOR GOIABA)	kg	217794	1.200	R\$ 8,50	R\$ 10.200,00
13	126	POLPA DE FRUTAS (SABOR MANGA)	kg	217797	1.200	R\$ 23,90	R\$ 28.680,00
13	127	POLPA DE FRUTAS (SABOR UVA)	kg	217793	1.200	R\$ 23,00	R\$ 27.600,00
14	128	CARNE BOVINA (TIPO ACÉM/MÚSCULO MOÍDO)	kg	447498	1.000	R\$ 35,62	R\$ 35.620,00
14	129	FRANGO (FILÉ DE PEITO)	kg	447581	1.500	R\$ 18,80	R\$ 28.200,00
14	130	OVO DE GALINHA	Bandeja com 30 unidades	446617	1.200	R\$ 21,00	R\$ 25.200,00
-	131	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	Pacote de 200g	463532	100	R\$ 22,89	R\$ 2.289,00

15	132	CANJICA/CURAU DE MILHO VERDE	Pote 300g	459011	1.500	R\$ 8,17	R\$ 12.255,00
15	133	PAMONHA DOCE	Unidade	459011	1.000	R\$ 8,19	R\$ 8.190,00
16	134	ABACAXI	kg	464374	1.600	R\$ 6,48	R\$ 10.368,00
16	135	ALHO IN NATURA DESCASCADO E REFRIGERADO	kg	611980	60	R\$ 28,80	R\$ 1.728,00
16	136	BANANA PRATA	kg	464381	1.200	R\$ 5,26	R\$ 6.312,00
16	137	BATATA DOCE	Kg	463753	600	R\$ 5,01	R\$ 3.006,00
16	138	BATATA INGLESA	kg	463754	300	R\$ 6,00	R\$ 1.800,00
16	139	CEBOLA BRANCA	kg	463781	400	R\$ 5,36	R\$ 2.144,00
16	140	CEBOLINHA	kg	463878	100	R\$ 15,72	R\$ 1.572,00
16	141	CENOURA	kg	463770	500	R\$ 8,80	R\$ 4.400,00
16	142	COENTRO	kg	463876	100	R\$ 16,82	R\$ 1.682,00
16	143	LARANJA PÊRA	kg	464393	1.600	R\$ 4,77	R\$ 7.632,00
16	144	MAÇÃ NACIONAL	kg	464400	1.600	R\$ 9,90	R\$ 15.840,00
16	145	MAMÃO	kg	464405	800	R\$ 4,62	R\$ 3.696,00
16	146	MANDIOCA/MACAXEIRA CONGELADA E DESCASCADA	kg	466600	1.200	R\$ 7,80	R\$ 9.360,00
16	147	MELANCIA	kg	464418	1.600	R\$ 3,17	R\$ 5.072,00
16	148	MELÃO JAPONÊS	kg	464421	1.600	R\$ 3,36	R\$ 5.376,00
16	149	MILHO VERDE IN NATURA(ESPIGA)	Un	463797	1.500	R\$ 1,02	R\$ 1.530,00
16	150	TANGERINA	kg	464437	1.920	R\$ 13,50	R\$ 25.920,00
16	151	TOMATE TIPO ITALIANO	kg	463805	400	R\$ 12,00	R\$ 4.800,00
17	152	AÇÚCAR REFINADO	kg	463988	1.800	R\$ 4,10	R\$ 7.380,00
17	153	ARROZ PARBOILIZADO	kg	458908	600	R\$ 5,99	R\$ 3.594,00
17	154	AVEIA EM FLOCOS FINOS	Caixa 170g	460501	600	R\$ 3,92	R\$ 2.352,00
17	155	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	Pacote 350g	232235	1.200	R\$ 6,36	R\$ 7.632,00
17	156	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER	Pacote 350g	622355	1.200	R\$ 5,50	R\$ 6.600,00
17	157	CAFÉ torrado e moído	Pacote 250g	463583	1.100	R\$ 17,12	R\$ 18.832,00
17	158	CANJICA AMARELA/ MILHO AMARELO PARA MUNGUNZÁ	Pacote 400g	279262	400	R\$ 3,95	R\$ 1.580,00
17	159	CANELA EM PÓ	Embalagem 30g	463872	100	R\$ 7,70	R\$ 770,00

17	160	COLORÍFICO	Pacote 500g	463937	150	R\$ 9,89	R\$ 1.483,50
17	161	CREME DE LEITE	Caixa 200g	446533	400	R\$ 4,50	R\$ 1.800,00
17	162	CÚRCUMA EM PÓ/AÇAFRÃO EM PÓ	Embalagem 50g	463893	100	R\$ 9,79	R\$ 979,00
17	163	FARINHA DE MILHO PRÉ COZIDA TIPO FLOCÃO	Pacote 500g	459017	3.000	R\$ 1,98	R\$ 5.940,00
17	164	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	kg	465332	400	R\$ 5,30	R\$ 2.120,00
17	165	LEITE EM PÓ INTEGRAL	Pacote 200g	446019	2.000	R\$ 9,80	R\$ 19.600,00
17	166	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Pacote 500g	458953	1.200	R\$ 3,85	R\$ 4.620,00
17	167	MILHO PARA PIPOCA	Embalagem de 400g	462122	300	R\$ 4,35	R\$ 1.305,00
17	168	ÓLEO DE SOJA	Frasco de	463692	200	R\$ 8,29	R\$ 1.658,00
17	169	ORÉGANO	Pacote de 50g	463916	100	R\$ 11,00	R\$ 1.100,00
17	170	PÁPRICA DEFUMADA EM PÓ	Embalagem de 100g	463917	100	R\$ 13,00	R\$ 1.300,00
17	171	SAL REFINADO	kg	291893	300	R\$ 1,90	R\$ 570,00
17	172	SARDINHA EM LATA, AO MOLHO DE TOMATE	lata 125g	449002	1.000	R\$ 7,79	R\$ 7.790,00
17	173	TEMPERO DESIDRATADO: ERVAS FINAS	kg	444503	50	R\$ 31,00	R\$ 1.550,00
17	174	VINAGRE DE ÁLCOOL	Embalagem de 500ml	217093	300	R\$ 1,88	R\$ 564,00
18	175	LEITE FLUIDO	Caixa 01 Litro	445995	3.000	R\$ 6,39	R\$ 19.170,00
18	176	MANTEIGA COMUM	Embalagem de 500g	446393	200	R\$ 35,00	R\$ 7.000,00
18	177	QUEIJO MUSSARELA	kg	446636	1.500	R\$ 41,90	R\$ 62.850,00
19	178	PÃO FRANCÊS	kg	460380	1.200	R\$ 12,49	R\$ 14.988,00
19	179	PÃO SEDA	kg	460385	1.200	R\$ 12,98	R\$ 15.576,00
19	180	PÃO TIPO HOT DOG	kg	460386	1.200	R\$ 15,00	R\$ 18.000,00
20	181	POLPA DE FRUTAS (SABOR ACEROLA)	kg	241598	800	R\$ 22,00	R\$ 17.600,00
20	182	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJÁ)	kg	259679	800	R\$ 12,70	R\$ 10.160,00
20	183	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJU)	kg	217796	800	R\$ 8,50	R\$ 6.800,00
20	184	POLPA DE FRUTAS (SABOR GOIABA)	kg	217794	800	R\$ 8,50	R\$ 6.800,00
20	185	POLPA DE FRUTAS (SABOR MANGA)	kg	217797	800	R\$ 23,90	R\$ 19.120,00
20	186	POLPA DE FRUTAS (SABOR UVA)	kg	217793	800	R\$ 23,00	R\$ 18.400,00
21	187	CARNE BOVINA (TIPO ACÉM/MÚSCULO MOÍDO)	kg	447498	1.500	R\$ 35,62	R\$ 53.430,00
21	188	FRANGO (FILÉ DE PEITO)	kg	447581	1.500	R\$ 18,80	R\$ 28.200,00

21	189	OVO DE GALINHA	Bandeja com 30 unidades	446617	1.500	R\$ 21,00	R\$ 31.500,00
-	190	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	Pacote de 200g	463532	150	R\$ 22,89	R\$ 3.433,50
22	191	CANJICA/CURAU DE MILHO VERDE	Pote 300g	459011	1.500	R\$ 8,17	R\$ 12.255,00
22	192	PAMONHA DOCE	Unidade	459011	1.500	R\$ 8,19	R\$ 12.285,00

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data de assinatura do respectivo Termo de Contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, podendo ser prorrogada por igual período, mediante anuência do fornecedor e comprovação da vantajosidade econômica. Fica expressamente prevista a possibilidade de renovação dos quantitativos inicialmente registrados em caso de prorrogação da vigência da Ata, nos termos dos Pareceres n. 00015/2024/CPLC/SUBCONSU/PGF/AGU e n. 00075/2024/DECOR/CGU/AGU, a fim de garantir a continuidade do fornecimento de gêneros alimentícios ao PNAE..

1.6. Considerando que o presente processo licitatório adota o Sistema de Registro de Preços (SRP), o Órgão Gerenciador (IFRN - Campus Natal-Zona Norte) optou por limitar a participação na Intenção de Registro de Preços (IRP) estritamente aos órgãos e entidades que participaram do planejamento conjunto da contratação, a saber: IFRN Campus Ceará-Mirim e IFRN Campus São Paulo do Potengi. Tal restrição fundamenta-se no Art. 7º, inciso I, do Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, que confere ao órgão gerenciador a prerrogativa de 'estabelecer, quando for o caso, o número máximo de participantes na IRP, em conformidade com sua capacidade de gerenciamento'.

1.7. **Em caso de divergência na DESCRIÇÃO ou na UNIDADE DE FORNECIMENTO entre os itens do Edital e anexos (termo de referência + estudo técnico preliminar) com aquela definida pelo CATMAT, deve-se prevalecer a descrição detalhada do Edital e anexos.**

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10877412000168-0-000015/2020

II) Data de publicação no PNCP: 06/05/2025

III) Id do item no PCA: 14

IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

V) Identificador da Futura Contratação: 158368-15/2026

2.3. O Termo de Referência está alinhado com o Plano Diretor de Logística Sustentável - IFRN 2024-2026.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1 Produtos constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

4.1.2 Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

4.1.3 Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

4.1.4 Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs)

Da exigência de amostra

4.2. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado **provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra**, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.3. Serão exigidas amostras dos seguintes itens:

4.5.1 Alimentos perecíveis;

LOTES	ITENS	OBSERVAÇÕES DO ITEM	UNID. DE FORN.
1 - 9 -16	4 - 74 -135	ALHO IN NATURA DESCASCADO E REFRIGERADO	kg
1 - 9 -16	17 - 85 -146	MANDIOCA/MACAXEIRA CONGELADA E DESCASCADA	kg
6 - 14 - 21	64 - 128 -187	CARNE BOVINA (TIPO ACÉM/MÚSCULO)	kg
6 - 14 - 21	65 - 129 - 188	FRANGO (FILÉ DE PEITO)	kg

7 - 16 - 22	67 – 132 - 191	CANJICA/CURAU DE MILHO VERDE - PREPARAÇÃO ARTESANAL	Pote 300g
7 - 16 - 22	68 – 133 - 192	PAMONHA DOCE	Unidade

4.5.2 Laticínios;

LOTES	ITENS	OBSERVAÇÕES DO ITEM	UNID. DE FORN.
3 - 11	49 - 114	BEBIDA LÁCTEA (SABORES DIVERSOS)	L
3 - 11 – 18	50 - 115 - 175	LEITE FLUIDO	Caixa 1(um) litro
3 - 11 – 18	51 - 116 - 176	MANTEIGA COMUM	Embalagem de 500g
3 - 11 -18	52 - 117 - 177	QUEIJO MUSSARELA	kg

4.5.3 Ovos:

LOTES	ITENS	OBSERVAÇÕES DO ITEM	UNID. DE FORN.
6 - 14 - 21	66 - 130 - 189	OVO DE GALINHA	Bandeja com 30 unidades

4.5.4 Panificados:

LOTE	ITEM	OBSERVAÇÕES DO ITEM	UNID. DE FORN.
4	53	BOLO DE OVOS	Kg
4 - 12	54 - 118	PÃO DE FORMA	Embalagem de 400g
4 - 12 - 19	55 - 119 - 178	PÃO FRANCÊS	kg
4 - 12 - 19	56 - 120 - 179	PÃO SEDA	kg
4 - 12 - 19	57 - 121 - 180	PÃO TIPO HOT DOG	kg

4.5.5 Alimentos pra necessidades especiais:

LOTE	ITEM	OBSERVAÇÕES DO ITEM	UNID. DE FORN.
8	71	GOMA DE TAPIOCA FRESCA	kg

4.4. As amostras poderão ser entregues no endereço: IFRN-Campus Zona Norte: Rua Brusque, nº 2926, Conjunto Santa Catarina, Potengi - Natal-RN; CEP: 59112-490, no prazo limite de 24 (vinte e quatro) horas, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.5. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.6. 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, a proposta será recusada.

4.6.1. A não apresentação das amostras resultará na aplicação das penalidades previstas por retardamento do certame. (Acórdão TCU nº 299/2011 - Plenário).

4.7. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

4.9.1 As amostras serão analisadas observando-se, além das especificações descritas para cada gênero alimentício conforme constante no item 4.1 do Estudo Técnico Preliminar deste Termo de Referência, os seguintes critérios de avaliação: validade, peso, embalagem, composição (ingredientes), características organolépticas (cor, odor, sabor, textura, aspecto) e informação nutricional;

4.9.2 Será considerada APROVADA a amostra que atender plenamente às especificações do item 4.1 do Estudo Técnico Preliminar.

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

4.9. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.10. As amostras entregues para análises não serão devolvidas e deverão ser descartadas pela equipe técnica de nutricionistas do IFRN, após a realização das análises.

Subcontratação

4.11. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.12. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões:

4.12.1. Não será exigida garantia da contratação por se tratar de aquisição de bens de pronta entrega e consumo imediato, onde o risco financeiro é mitigado pelo pagamento condicionado à entrega e ateste.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.13. Na presente licitação, não será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte conforme pormenorizado no tópico 9 Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da nota de empenho, em remessa parcelada, conforme as demandas das Coordenações de atividades estudantis dos Campi participantes desta licitação.

5.2. Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços:

CAMPUS	ENDEREÇO	PERIODICIDADE DE ENTREGA	
			QUANTIDADE, DIA E HORÁRIO DA ENTREGA
IFRN – Campus Zona Norte	Rua Brusque, nº 2926, Conjunto Santa Catarina, Potengi - Natal-RN; CEP: 59112-490 E-mail: coaes.zn@ifrn.edu.br	Semanal/Quinzenal	Conforme solicitação do Campus

IFRN – Ceará Mirim	BR-406, Km 145, Bairro Planalto, Ceará-Mirim/RN, CEP: 59570-000 E-mail:	Semanal/Quinzenal	Conforme solicitação do Campus
IFRN – Campus São Paulo do Potengi	RN 120, Km 2, Novo Juremal - São Paulo do Potengi-RN, CEP:59460-000 E-mail: coaes.spp@ifrn.edu.br	Semanal/Quinzenal	Conforme solicitação do Campus

5.4.1 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a um terço do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.4.2 Os produtos de origem animal deverão atender às exigências do Decreto n. 9.013/2017.

5.4.3 É proibido transportar, no mesmo compartimento do veículo, alimentos e substâncias estranhas, pessoas e animais que possam contaminar o alimento. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

5.4.4 Os gêneros não perecíveis e perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente armazenado em caixotes plásticos e sobre paletes.

5.4.5 Produtos de panificação devem ser transportados em carros fechados (baú), embalados em sacos plásticos e acondicionados em caixas de polietileno na cor branca.

5.4.6 Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária, conforme especificado no quadro abaixo:

Produto	Armazenamento	Faixa de temperatura
Temperatura ambiente	Ambiente	Entre 24°C e 26°C
Termolábeis	Congelado	Igual ou inferior a -18°C
	Refrigerado	Entre 4°C e 10°C

5.4.7 Todos os produtos congelados deverão estar, no ato da entrega, completamente congelados.

5.4.8 No ato da entrega dos produtos in natura, congelados e/ou resfriados, o responsável pelo recebimento no campus fará a inspeção visual e pesagem (se possível) dos itens. Em seguida, o mesmo deverá autorizar ou não o recebimento dos gêneros.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.3. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.8. 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.

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

6.10. 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.

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal

técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

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

Fiscalização Administrativa

6.13. 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.

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

6.15. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

- 6.15.1 Verificar, no ato da entrega, as condições de higiene do veículo transportador, bem como o estado de conservação das embalagens e a integridade dos rótulos, que devem conter obrigatoriamente a data de fabricação, lote e prazo de validade;
- 6.15.2 Conferir se as quantidades entregues nos campi Natal-Zona Norte, Ceará-Mirim e São Paulo do Potengi correspondem exatamente ao solicitado nas notas de empenho e ordens de fornecimento, procedendo à conferência de pesos e medidas no momento do recebimento; e
- 6.15.3 Controlar o cumprimento dos cronogramas de entrega estabelecidos, reportando imediatamente qualquer atraso ou entrega de produtos em desacordo com as especificações técnicas (como temperatura inadequada para perecíveis), a fim de viabilizar a substituição imediata e evitar prejuízo ao cardápio escolar.

6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.17. Cabe ao gestor do contrato:

- 6.17.1 coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 6.17.2 acompanhar 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.
- 6.17.3 acompanhar 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.
- 6.17.4 emitir 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.
- 6.17.5 tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.17.6 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.

6.17.7 enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4 Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 7 (sete) dias

7.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 25% (vinte e cinco por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 15% (quinze por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.3. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.4. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

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

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8.1 Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.8. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2 as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4 os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

7.9. 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.

7.10. 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 Termo de Referência 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.

7.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 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.

7.12.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.12. 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, de 2021.

7.13. 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 decorrentes 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.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

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

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

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

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

8.8. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

8.9. 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, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

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

- 8.12.1 o prazo de validade;
- 8.12.2 a data da emissão;
- 8.12.3 os dados do contrato e do órgão contratante;
- 8.12.4 o período respectivo de execução do contrato;
- 8.12.5 o valor a pagar; e
- 8.12.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

8.14. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- 8.15.2 identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

8.17. 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.

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

Prazo de pagamento

8.19. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.20. 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 do índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), apurado pelo IBGE, de correção monetária.

Forma de pagamento

- 8.21. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.
- 8.22. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 8.23. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 8.24. 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.
- 8.25. 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.

Cessão de Crédito

- 8.26. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.
- 8.38.1 A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.
- 8.38.2 Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.
- 8.38.3 O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.
- 8.38.4 A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.
- 8.27. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

Reajuste

- 8.28. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 13/05/2025.
- 8.29. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, tendo como data-base a data da estimativa de preços constante nos autos, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 8.30. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 8.31. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

8.32. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

8.34. 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.

8.35. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

9.4.1 Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital e tabelas constantes no Termo de Referência e Estudo Técnico Preliminar.

Exigências de habilitação

9.4. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.5. 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;

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

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

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

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

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

9.11. filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial,

sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.12. 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.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.15. 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;

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

9.17. 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;

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

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

9.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos 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.

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

Qualificação Econômico-Financeira

9.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.24. Os grupos que exigirão o balanço são aqueles com valores acima de R\$ 80.000,00, ou seja, os grupos 01, 02, 04, 05, 09, 10, 13, 14, 16, 17, 18 e 21.

9.25. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.26. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação **patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento)** do valor **total estimado da parcela pertinente**.

9.27. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos **no último exercício social**, sob pena de inabilitação;

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

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

9.30. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

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

Qualificação Técnica

9.32. A comprovação de aptidão será feita por atestados que demonstrem a execução de objeto similar em quantidades de, no mínimo, 50% das parcelas de maior relevância (Alimentos perecíveis, Laticínios e Ovos), vedadas limitações de tempo ou local.

9.32.1. Demais exigências de Qualificação Técnica encontram-se no item 4.33. dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

Disposições gerais sobre habilitação

9.33. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.34. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.35. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.36. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.37. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de **R\$ 1.718.727,50 (Um milhão setecentos e dezoito mil setecentos e vinte e sete reais e cinquenta centavos)**, conforme custos unitários apostos no ETP e TR, assim como na planilha em anexo ao Edital.

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

10.3. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

10.5.1 em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/unidade: 26435;
- II) Fonte de recursos: 1000000000;
- III) Programa de trabalho: AE.2994.231799.3;
- IV) Elemento de despesa: 339032; e
- V) Plano interno: L2994P23AEN.

11.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas

12.1.1. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS (LGPD)

12.1.2. As Partes deverão cumprir a Lei nº 13.709/2018 (LGPD), quanto aos dados pessoais aos quais tiverem acesso em razão da execução deste objeto, utilizando-os exclusivamente para as finalidades contratuais.

12.1.3. A Contratada deverá implementar medidas técnicas e administrativas de segurança aptas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou difusão.

12.1.4. No caso de gêneros alimentícios destinados ao PNAE, o tratamento de dados pessoais limitar-se-á ao estritamente necessário para a identificação dos representantes, emissão de notas fiscais e controle logístico de entrega nos campi.

12.1.5. O descumprimento das obrigações previstas na LGPD sujeitará a Contratada às sanções administrativas previstas na referida Lei, sem prejuízo das penalidades contratuais estabelecidas neste Termo.

Natal, 15 de maio de 2026.

Responsáveis:

Luiz Pedro Martins de Carvalho
Matrícula SIAPE: 1879925
Integrante Administrativo

Ana Paula de Souza Cruz Mendonca
Matrícula SIAPE: 1230612
Membro Técnico - Zona Norte

Fernanda Cristina Nonato Bonini
Matrícula SIAPE:1769848
Membro Técnico - São Paulo do Potengi

Palloma Bezerra Cortez Barbosa da Rocha
Matrícula SIAPE:1384522
Membro Técnico – Ceará Mirim

INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS NATAL Z NORTE

Estudo Técnico Preliminar 4/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23058.000255.2025-79

2. Descrição da necessidade

2.1 O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE na ocasião da elaboração do Calendário de Compras e Contratações Comuns para o exercício de 2025 manifestou a necessidade de realização de processo licitatório utilizando o Sistema de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios, visando suprir os diversos campi com os insumos necessários para o preparo e distribuição de alimentação escolar para os seus alunos;

2.2 O referido calendário constitui uma política interna de aprimoramento dos processos licitatórios, através do planejamento e coordenação de esforços. Ele visa evitar a repetição de certames com os mesmos objetos ou semelhantes, minimizar o atraso nas contratações e compras fracionadas, além de gerar economia de escala. Nele são referenciados diversos objetivos de contratação (bens e serviços), com indicação das datas em que os processos de licitação devem ser iniciados e a expectativa de conclusão;

2.3 Por fim, a criação do calendário de compras tem por objetivo:

2.3.1 Agregação, sempre que possível, de demandas referentes a objetos de mesma natureza;

2.3.2 Adequação e consolidação do PCA; e

2.3.3 Construção do calendário de licitação.

2.4 Feitas as devidas considerações, a presente demanda refere-se à aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do campus Zona Norte, São Paulo do Potengi e Ceará Mirim deste IFRN, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no cronograma a ser estabelecido pelas Coordenações de Atividades Estudantis dos respectivos campi;

2.5 A contratação se faz necessária para aquisição de material de consumo direcionado ao atendimento do PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, nos termos da Lei n.º 11.947, de 16/06/2009, Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020 - FNDE e suas alterações, implementado nos diversos campi do IFRN.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Assistência Estudantil - IFZN	Ana Paula de Souza Cruz Mendonca
Coordenação de Assistência Estudantil - IFCM	Diogo Vale
Coordenação de Assistência Estudantil - IFSP	Fernanda Cristina Nonato Bonini

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 As licitantes deverão observar rigorosamente as especificações dos materiais conforme tabela abaixo:

DESCRIÇÕES DOS ITENS	CATMAT	UNID. DE FORN.
ABACAXI. De primeira qualidade, in natura, uniforme, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio, no grau máximo de evolução do tamanho, pesando em média de 1,0 a 1,5 kg por unidade, aroma e sabor da		

espécie e firme. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	464374	kg
ABÓBORA/JERIMUM. Jerimum, primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Íntegro, consistência firme, livre de fungos e casca grossa, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463746	Kg
AÇÚCAR REFINADO. Tipo refinado, de primeira qualidade, obtido de cana-de-açúcar. Coloração branca, odor e sabor próprio do produto. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem com 1kg deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	463988	kg
ALFACE AMERICANA. De primeira qualidade, in natura , uniforme, talo verde, folhas inteiras, firmes e intactas, sem manchas, tamanho médio, no grau máximo de evolução do crescimento, pesando em média de 0,4 a 0,6 kg por unidade. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463830	kg
ALHO IN NATURA DESCASCADO E REFRIGERADO. Graúdo do tipo comum, de aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução máximo, com bulbos curados, completo e perfeito estado de desenvolvimento, pesando em média de 25g a 35g por cabeça. Descascados, higienizados, isentos de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e atóxicos de 500g de acordo com a resolução N° 12 /78 da CNNPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados.	611980	kg
AMIDO DE MILHO. Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Sem adição de açúcar. Embalagem de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	459077	Caixa de 500g
ARROZ PARBOILIZADO. Longo fino, tipo 1, grãos inteiros, isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Cor e odor característico. Embalagem com 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	458908	kg

<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS. Aveia em flocos finos, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, acondicionada em embalagem resistente de polietileno atóxico. Embalagem contendo 170g.</p> <p>Embalagem contendo, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	460501	Caixa 170g
<p>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. Acidez máxima de 0,5%. Produto (óleo) comestível obtido do fruto das oliveiras através de processos tecnológicos adequados que não levem a deterioração do azeite e que não tenha sido submetido a outro tratamento que não a lavagem, decantação, centrifugação e filtração. Tem aspecto líquido límpido a 25°C e cor amarela clara ao verde. Apresenta bico dosador. Não pode apresentar mistura com qualquer outro tipo de óleo. Embalagem de vidro escuro contendo 500 ml. A embalagem deverá proteger o produto contra a luz, conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e acidez. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados.</p>	463698	Frasco de 500mL
<p>BANANA PRATA. Em pencas, in natura, de primeira qualidade, uniforme, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpas intactas e firmes, casca sem ferimentos ou defeitos. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.</p>	464381	kg
<p>BATATA DOCE. Roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Tamanho de médio a grande (13 a 15 cm), diâmetro em torno de 6cm. Casca lisa, sem indício de germinação, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.</p>	463753	Kg
<p>BATATA INGLESA. Tipo inglesa, de primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, não brotada, com parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.</p>	463754	kg
<p>BEBIDA LÁCTEA (MORANGO). Bebida elaborada a partir de leite e ou leite em pó reconstituído, soro de leite em pó, açúcar, preparado de fruta, espessantes, conservantes, estabilizantes, fermento lácteo, aroma e corantes Sabor morango e mamão com laranja Peso líquido aproximado 1000g Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade Registro no órgão competente. Inspeção estadual ou municipal pertinente.</p>	339482	l
<p>BEBIDA LÁCTEA (SABORES DIVERSOS). Bebida elaborada a partir de leite e ou leite em pó reconstituído, soro de leite em pó, açúcar, preparado de fruta, espessantes, conservantes, estabilizantes, fermento lácteo, aroma e corantes Sabor morango e mamão com laranja Peso líquido aproximado 1000g Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade Registro no órgão competente. Inspeção estadual ou municipal pertinente.</p>	339482	L
<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA. De primeira qualidade, integro e crocante. A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido</p>		

fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, leite ou soro de leite em pó e demais substâncias permitidas. Sem corantes artificiais. Em embalagem plástica resistente, do tipo 3 em 1, pacote com mínimo de 350g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	232235	Pacote 350g
BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER. De primeira qualidade, integro e crocante. A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, fermento, leite ou soro de leite e demais substâncias permitidas. Sem corantes artificiais. Em embalagem plástica resistente, do tipo 3 em 1, de MÍNIMO DE 350g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	622355	Pacote 350g
BOLO DE OVOS. Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores.	308248	Kg
CAFÉ EM PÓ. Café torrado e moído, de primeira qualidade, empacotado a vácuo, com no máximo de 15% de grão P.V.A (Pretos, Verdes e Ardidos), isento de bebidas rio ou riozona, ponto de torra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor. Embalagem de 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e /ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	463583	Pacote 250g
CANELA EM PÓ. Canela pó fino, sem açúcar, corantes, conservantes e aditivos, acondicionado em embalagem de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. Embalagem mínima de 30g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	463872	Embalagem 30g
CANJICA AMARELA/ MILHO AMARELO PARA MUNGUNZÁ. Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem de 400g. Acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor.	279262	Pacote 400g

CANJICA/CURAU DE MILHO VERDE. Produzido de forma artesanal, com insumos naturais, a base de milho verde, leite integral, leite de coco e açúcar. Possuir sabor agradável ao paladar, aparência boa, íntegros, com a cremosidade e consistência característicos, sem queimaduras, sem estar com aspecto de cru. Com vencimento de 2 dias a partir da data de fabricação. O produto deverá estar livre de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica transparente, com gramatura de 300g. Produto deve possuir rótulo de informações mínimas como identificação do produtor, ingredientes, data de fabricação, validade e apresentar quantidade do produto embalado.	459011	Pote 300g
CARNE BOVINA (TIPO ACÉM/MÚSCULO MOÍDO). Carne bovina moída resfriada, proveniente de peça inteira de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, que deve ser resfriada, limpa, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido nem pegajoso. Isenta de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, ossos, cartilagem, coloração arroxeada, manchas esverdeadas ou pardacentas, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, com no máximo 10% de sebo e gordura, conter no máximo 3% de aponeurose. Embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA).	447498	kg
CEBOLA BRANCA. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, não brotada, com a parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463781	kg
CEBOLINHA. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com folhas íntegras, com raízes, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactos, firmes e bem desenvolvidos, cor e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	463878	kg
CENOURA. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com a parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	463770	kg
CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU. Chocolate em pó solúvel, 100% cacau, sem adição de açúcar. Embalagem de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega na unidade requisitante.	463532	Pacote de 200g
COENTRO. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com folhas íntegras, com raízes, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactos, firmes e bem desenvolvidos, cor e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica,	463876	kg

terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.		
COLORÍFICO. Fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, descascados e moídos. O colorífico deve apresentar coloração avermelhada, podendo apresentar ingredientes tais como: fubá, óleo de soja e urucum com matéria prima de boa qualidade. Apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. Embalagem plástica de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e /ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	463937	Pacote 500g
COUVE. Fresca, firme, com folhas de coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente, firmes e bem desenvolvidas. Maços de aproximadamente 200g. Transporte protegido do sol. De acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463822	kg
CREME DE LEITE. Creme de leite leve homogeneizado UHT. Ingredientes principais: creme de leite, soro de leite em pó ou leite em pó e aditivos alimentares. Deverá apresentar consistência cremosa e uniforme. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Caixa tetra park de 200g cada. Inspeccionado pelo órgão competente.	446533	Caixa 200g
CÚRCUMA EM PÓ/AÇAFRÃO EM PÓ. Em pó, fino, homogêneo, obtido de espécimes genuínos, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarelo escuro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos e livre de umidade, ingredientes: 100% açafrão da terra/cúrcuma, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, de 50g, original do fabricante, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade.	463893	Embalagem 50 Grama
ERVILHA EM CONSERVA. Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo no mínimo 170g de peso drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem sem amassadura e sem ferrugem.	462823	Lata ou sachê de 170g*
EXTRATO DE TOMATE. Concentrado, isento de peles e sementes. Isento de glutamato monossódico. Embalagem mínima de 300g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	459670	Caixa ou Sachê de 300g
FARINHA DE MILHO PRÉ COZIDA TIPO FLOCÃO. Farinha com flocos de milho pré-cozidos de cor amarelada. Acondicionada em pacote plástico, íntegro, transparente, limpo, resistente, vedado hermeticamente. Embalagem com. A embalagem deverá conter		

externamente 500g os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	459017	Pacote 500g
FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO. De primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isento de matéria terrosa e parasitas, em perfeito estado de conservação. Sem fermento, embalada em sacos limpos, não violados, resistentes. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa, contendo 01 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.	465332	kg
FRANGO (FILÉ DE PEITO). Filés de peito de frango congelados, sem pele e sem ossos, sem adição de água e sem temperos. Embalados em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Isento de vestígios de descongelamento. Embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura /SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA).	447581	kg
GOIABA VERMELHA. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, frutos de tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do crescimento, com 80 a 90% do grau de maturação. Cor, aroma e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	464392	Kg
GOMA DE TAPIOCA FRESCA. Primeira qualidade, fresca, lavada e peneirada, livre de impurezas. Na parte externa da embalagem deve conter procedência, tabela nutricional, lote, prazo de validade, CNPJ, quantidade do produto. Embalada em saco plástico resistente, atóxico, lacrado. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. Em embalagens de 1 Kg - QUILO.	459085	kg
LARANJA PÊRA. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, frutos de tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do crescimento, com 80 a 90% do grau de maturação. Cor, aroma e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	464393	kg
LEITE EM PÓ DESNATADO. Tipo instantâneo. Contendo no máximo 0,5% de gordura. Embalado em pacotes íntegros, resistentes, não violados. Embalado em pacotes de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	446021	Pacote de 200g
LEITE EM PÓ INTEGRAL. Tipo instantâneo. Embalado em pacotes íntegros, resistentes, não violados. Embalagem de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do	446019	Pacote 200g

produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e /ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
LEITE FLUIDO. Leite Fluido. Origem: De Vaca.Tipo: A. Teor Gordura: Integral. Processamento: Uht	445995	Caixa 01 Litro
MAÇÃ NACIONAL. Maçã nacional, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte, pesando em média de 90g a 110g. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. de acordo com a resolução N° 12 /78 da CNNPA.	464400	kg
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE. Produto obtido a partir da mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e demais substâncias permitidas. De cor amarela, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. em sacos plásticos Embalagem com no mínimo 400g, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	458953	Pacote 400g
MAMÃO. Tipo formosa, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Transporte protegido do sol e em caixas plásticas. De acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA	464405	kg
MANDIOCA/MACAXEIRA CONGELADA E DESCASCADA. De primeira qualidade, limpa, descascada, congelada, uniforme, firme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados.	466600	kg
MANTEIGA COMUM. Produto de primeira qualidade, obtido exclusivamente do creme do leite de vaca, isenta de ranço ou outras características indesejáveis como sujidades, com sal. Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Registro no Ministério da Agricultura, inspecionado pelo SIF. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus). Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega da unidade requisitante.	446393	Embalagem de 500g
MELANCIA. De primeira qualidade, in natura, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, firme e uniforme. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	464418	kg
MELÃO JAPONÊS. De primeira qualidade, in natura, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, firme e uniforme. Isento de danos e	464421	kg

defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.		
MILHO PARA PIPOCA. Milho tipo 1, grupo duro, classe amarelo, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem de 400g. Acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	462122	Embalagem de 400g
MILHO VERDE EM CONSERVA. Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, data da fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso drenado mínimo de 170g. Em conserva. Registro no MS. Lata ou Sachê contendo 170g*.	462824	Lata ou Sachê de 170g*
MILHO VERDE IN NATURA(ESPIGA). De primeira qualidade, tamanho médio, íntegro, sem presença de sujidades ou parasitas, com características organolépticas ideais, em bom nível de maturação para consumo, descascado e acondicionado em embalagem transparente atóxica. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463797	Un
ÓLEO DE SOJA. De primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado e limpo. Embalagem plástica de 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	463692	Frasco de 900ml
ORÉGANO. Condimento, matéria-prima orégano, desidratado, puro, aplicação culinária em geral. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote contendo 50g.	463916	Pacote de 50g
OVO DE GALINHA. Branco, tipo grande, de primeira qualidade. Selecionado, com casca íntegra, sem manchas, sujidades ou rachaduras, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica devidamente rotulada conforme legislação vigente. Peso. Deve possuir médio de 50g por unidade registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA). Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.	446617	Bandeja com 30 unidades
PAMONHA DOCE. Pamonha de milho verde, fresca. Fabricada na		

palha do milho. De 250 gramas cada. Reembalada em sacolas plástica de 10 em 10 unidades, devendo apresentar na embalagem o peso líquido, as informações nutricionais, data de fabricação e o prazo de validade.	459011	Unidade
PÃO DE FORMA. Produto obtido por processamento tecnológico adequado, massa preparada com todos os ingredientes necessários a este alimento, sabor agradável, consistência suave e macio, livre de fungos, mofo e quaisquer contaminações físicas. O produto deverá apresentar procedência, prazo de validade, tabela nutricional, lote, CNPJ, quantidade do produto. Embalados em Polipropileno - PP resistente, lacrados, atóxicos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. Todo estabelecimento na área de alimentos deve ser previamente licenciado pela autoridade sanitária competente estadual, distrital ou municipal, mediante a expedição de licença ou alvará. Os alimentos deverão ser fabricados no estabelecimento que foi apresentado o alvará de vigilância sanitária e apresentar o manual de boas práticas de fabricação do estabelecimento (DECRETO – LEI Nº 986, DE 21 DE OUTUBRO DE 1969, capítulo IX. Artigo 45, 46 e 47).	460408	Embalagem de 400g
PÃO FRANCÊS. De fabricação própria, fresco, produzido nas últimas 12 horas, peso médio unitário de 50g, isento de contaminação, embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes. A empresa deve dispor das informações nutricionais caso seja solicitado. A empresa deve ter disponibilidade para entrega semanal no campus do IFRN em veículo fechado.	460380	kg
PÃO SEDA. De fabricação própria, fresco, produzido nas últimas 12 horas, peso médio unitário de 50g, isento de contaminação, embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes. A empresa deve dispor das informações nutricionais caso seja solicitado. A empresa deve ter disponibilidade para entrega semanal no campus do IFRN em veículo fechado.	460385	kg
PÃO TIPO HOT DOG. Produto fabricado com matérias-primas de primeira qualidade. À base de farinha de trigo, água, sal, e fermento químico. Sem adição de leite e derivados. Isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos e em perfeito estado de conservação. Com teor de sódio baixo (menos que 4% da porção). Sem adição de farelo de qualquer espécie, leite e corantes. Será rejeitado o pão queimado ou mal-cozido. Embalado em pacotes de 500g com 10 unidades 50g. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro e não amassado. O produto deverá apresentar validade mínima de 48 horas após entrega. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto.	460386	kg
PÁPRICA DEFUMADA EM PÓ. Páprica defumada, condimento, apresentação industrial, matéria-prima páprica, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 100g em unidades.	463917	Embalagem de 100g
POLPA DE FRUTAS (SABOR ACEROLA). Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta. Isenta de contaminação in natura e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e	241598	kg

transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.		
POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJÁ). Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	259679	kg
POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJU). Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	217796	kg
POLPA DE FRUTAS (SABOR GOIABA). Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	217794	kg
POLPA DE FRUTAS (SABOR MANGA). Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	217797	kg
POLPA DE FRUTAS (SABOR UVA). Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	217793	kg
QUEIJO MUSSARELA. Fatiado, de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem atóxica de 1,0 kg, limpa, não violada, em saco plástico transparente e resistente, com dizeres de rotulagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	446636	kg
SAL REFINADO. Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente. Embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência,		

informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	291893	kg
SARDINHA EM LATA, AO MOLHO DE TOMATE. Lata em folhas de flandres e verniz sanitário, sardinha em conserva elaborado com pescado inteiro, fresco, limpo e eviscerado, sem escamas, conservado em óleo e molho de tomate, com sal. Embalagem com dizeres de rotulagem, composição nutricional, data de fabricação, número de registro no órgão competente, carimbo de SIF. Embalagem em lata de 125g. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	449002	Embalagem de 125g
TANGERINA. In natura, livre de sujidades, sem qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, sem manchas ou defeitos na casca, de acordo com a resolução N° 12 /78 da CNNPA.	464437	kg
TEMPERO DESIDRATADO: ERVAS FINAS. Tempero tipo ervas finas, apresentação: pó. Aplicação: uso culinário. Acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, de 1 Kg, original do fabricante, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade, produto isento de registro no Ministério da Agricultura -Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	444503	kg
TOMATE TIPO ITALIANO. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, frutos de tamanho médio a grande, no máximo de evolução do crescimento, com 80 a 90% do grau de maturação. Cor, aroma e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463805	kg
VINAGRE DE ÁLCOOL. Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4,15% a 4,40%. Embalagem plástica /garrafa pet com 500ml, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	217093	Embalagem de 500ml

4.2 Em caso de divergência na DESCRIÇÃO e na UNIDADE DE FORNECIMENTO dos itens do Item 4.1 deste ETP e aquela definida pelo CATMAT (presente no sistema Compras.gov.br), deve-se prevalecer a descrição detalhada e unidade de fornecimento da planilha acima;

4.3 Em anexo a este ETP, há uma tabela resumo na qual constará a quantidade individual demandada por cada unidade deste IFRN. Os licitantes devem analisar com atenção os dados desta tabela, visto que esta é uma instituição multicampi, ou seja, há várias unidades administrativas participantes da licitação, localizadas em endereços distintos e, desta forma, as propostas dos licitantes interessados já devem contemplar todo o custo para o fornecimento, desde o frete, taxas e demais encargos necessários à adequada execução do objeto;

4.4 A proposta deverá constar as indicações referentes a marca, modelo e prazo de validade, dentre outras informações cabíveis, quando couber;

4.5 Quanto à entrega e critérios de aceitação do objeto:

4.5.1 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com características de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIF, SEIPOA/RN).

4.5.2 Os produtos de origem animal deverão atender as exigências do Decreto n. 9.013/2017.

4.5.3 Todos os gêneros alimentícios deverão ser entregues no refeitório de cada campus do IFRN, nos seguintes endereços:

Natal Zona Norte	R. Brusque, 2926, Conjunto Santa Catarina, Potengi, Natal - RN, 59112-490	(84) 4006-9539
São Paulo do Potengi	RN-120, Km 2, Novo Juremal, São Paulo do Potengi/RN, CEP 59460-000	(84) 4005 4112
Ceará Mirim	BR-406, Km 145, Bairro Planalto, Ceará-Mirim/RN, CEP: 59570-000	(84) 4005 4113

4.6 A empresa deverá confirmar o recebimento da Nota de Empenho em até **05 (cinco) dias** corridos, contado a partir do dia do recebimento da referida Nota de Empenho.

4.7 No campo assunto do e-mail deverá conter apenas o nº do empenho: 202XNEXXXXXX.

4.8 Além da confirmação de recebimento, a mensagem deverá conter no mínimo os seguintes dados: razão social, CNPJ, nº do pregão eletrônico, nome completo do representante legal da empresa, telefone para contato e nome completo do responsável pelas informações.

4.9 O prazo de início da entrega dos gêneros alimentícios é de **30 (trinta) dias**, contados do recebimento da Nota de Empenho, em remessa parcelada, nos endereços supracitados.

4.10 O prazo para início do fornecimento poderá ser estendido por autorização da Diretoria de Administração, conforme o interesse da Administração.

4.11 Iniciando o fornecimento, as entregas serão feitas conforme o empenho, de forma parcelada, de acordo com os locais determinados e cronogramas (dias, horários e quantidades) repassados às empresas pelo (a) servidor a) designado (a) pela Contratante em cada campus.

4.11.1 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **05 (cinco) dias** de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior

4.12 A solicitação de entrega será feita por um dos servidores designados pela Contratante, que enviará à Contratada, por meio eletrônico (e-mail), uma Ordem de Fornecimento, contendo os gêneros alimentícios solicitados, suas respectivas quantidades e prazo de entrega.

4.13 A Contratada deverá confirmar o recebimento da ordem, também por meio eletrônico (e-mail) e tomará as providências necessárias para o seu atendimento.

4.14 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a um terço do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.15 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste estudo e na proposta.

4.16 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste estudo e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.17 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

- 4.18 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.
- 4.19 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 4.20 É proibido transportar, no mesmo compartimento do veículo, alimentos e substâncias estranhas, pessoas e animais que possam contaminar o alimento. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.
- 4.21 Os gêneros não perecíveis e perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente armazenado em caixotes plásticos e sobre paletes.
- 4.22 Produtos de panificação devem ser transportados em carros fechados (baú), embalados em sacos plásticos e acondicionados em caixas de polietileno na cor branca.
- 4.23 Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária, conforme especificado no quadro abaixo.

Produto	Armazenamento	Faixa de temperatura
Temperatura ambiente	Ambiente	Entre 24°C e 26°C
Termolábeis	Congelado	Igual ou inferior a -18°C
	Refrigerado	Entre 4°C e 10°C

- 4.24 Todos os produtos congelados deverão estar, no ato da entrega, completamente congelados.
- 4.25 No ato da entrega dos produtos in natura, congelados e/ou resfriados, o responsável pelo recebimento no campus fará a inspeção visual e pesagem (se possível) dos itens. Em seguida, o mesmo deverá autorizar ou não o recebimento dos gêneros.
- 4.26 Toda mercadoria deverá ser entregue conforme a marca licitada, não sendo permitida a substituição de marcas.
- 4.27 Iniciando o fornecimento, as entregas serão feitas conforme o seguinte cronograma:
- 4.27.1 Hortifrúts e panificados: entrega parcelada, semanalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 07:00 às 08:00hs ou conforme horário solicitado previamente pelo campus.
- 4.27.2 Carnes, ovos e laticínios: entrega parcelada, quinzenalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 07:00 às 08:00hs ou conforme horário solicitado previamente pelo campus.
- 4.27.3 Demais alimentos: Entrega parcelada, quinzenalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a).
- 4.28 Fica proibida a entrega de gêneros alimentícios fora do horário estabelecido, ou em dias de final de semana.
- 4.29 Os funcionários das empresas responsáveis pelas entregas deverão apresentar-se com uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados, bem como com a identificação funcional.
- 4.30 Não será permitido, em hipótese alguma, que os funcionários no momento da entrega, se apresentem com vestimentas inadequadas (“shorts”, bermuda, camisa regata, sem camisa ou de sandálias abertas).
- 4.31 O fornecedor deverá enviar funcionários em número suficiente para descarga das mercadorias.
- 4.32 A empresa vencedora deverá portar ferramenta de trabalho que facilite a entrega das mercadorias, como carrinho para o transporte.
- 4.33 Para qualificação técnica serão obrigatórios os seguintes documentos:
- 4.33.1 Os fornecedores de todos os lotes devem apresentar Alvará Sanitário de funcionamento do estabelecimento, expedido pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiver instalado;
- 4.33.2 De acordo com o Decreto-Lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos, os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará sanitário. Para isso, a empresa interessada deve dirigir-se ao órgão de vigilância sanitária de sua localidade para obter informações sobre os documentos necessários e a legislação sanitária que regulamenta os produtos e a atividade pretendida;

4.33.3 Com base na Portaria nº 326/1997 (SVS/MS), os fornecedores de todos os lotes também devem apresentar o Certificado de Vistoria do Veículo utilizado no transporte dos produtos, emitido pela Vigilância Sanitária do Estado ou do município que a empresa vencedora se localiza ou do município sede da transportadora;

4.33.4 Para os fornecedores de produtos de origem animal (tais como carnes, aves, leite e derivados):

4.33.4.1 Classificados como abatedouro frigorífico e/ou unidade de beneficiamento: deverão apresentar o rótulo dos produtos com os devidos registros nos órgãos responsáveis pela inspeção; e o Certificado de Registro de Estabelecimento, expedido pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte (IDIARN), ou de seu respectivo Estado, comprovando que a empresa está registrada e evidenciando o número do registro.

4.33.4.2 Para as empresas classificadas como entreposto de produtos de origem animal; e casa atacadista, as quais não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem, deverão apresentar o rótulo dos produtos, com os devidos registros nos órgãos responsáveis pela inspeção.

- A execução da inspeção e da fiscalização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal (Art. 7º, Decreto Nº 9.013/ 2017).

4.33.5 Para os fornecedores de produtos de panificação apresentar, conforme previsto no art. 2º, Resolução CFN Nº 378 /2005, também a documentação do Responsável Técnico (RT) do local, ou seja, o registro de inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN). Além da comprovação da existência de vínculo com esse RT.

4.33.6 Para os fornecedores das polpas de fruta deverão ser apresentados laudos de potabilidade da água e qualidade microbiológica. As polpas deverão apresentar em sua embalagem o número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

4.34 Rotulagem

4.34.1 O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de fabricação, validade após aberta a embalagem, peso e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RDC nº 263 de 22/09/05 da ANVISA.

4.34.2 No rótulo da embalagem (inicial) deverão constar de forma clara e indelével, as seguintes informações:

4.34.2.1 Identificação do produto, inclusive marca;

4.34.2.2 Nome e endereço do empacotador;

4.34.2.3 Data de validade ou prazo máximo para consumo: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RDC nº 263 de 22/09/05 da ANVISA.

4.34.2.4 Peso líquido e nº do lote;

4.34.2.5 Grupo, classe, tipo;

4.34.2.6 Informação nutricional: todas as embalagens ou lotes devem conter as especificações qualitativas, rotuladas na vista principal, em local de destaque e de fácil visualização.

4.35 Visitas técnicas

4.35.1 Serão realizadas visitas técnicas aos estabelecimentos das empresas concorrentes e/ou ganhadoras com o objetivo de identificar as condições físicas e higiênico-sanitárias dos mesmos, quando necessário, conforme a RDC nº 216/2004 - ANVISA.

4.35.2 Sempre que necessário, a equipe de técnica do IFRN, fará novas visitas aos estabelecimentos com a finalidade de acompanhar as condições higiênicas sanitárias do ambiente, de pessoal e de equipamentos.

4.36 Critérios de sustentabilidade

4.36.1 Quanto aos critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com a Instrução Normativa Nº 01, de 19 de janeiro de 2010, a empresa contratada deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução do objeto, quando couber:

- I - que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
- II - que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- III - que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e
- IV - que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

4.37 A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

4.38 O edital poderá estabelecer que, selecionada a proposta, antes da assinatura do contrato ou documento equivalente, em caso de inexistência de certificação que ateste a adequação, o órgão ou entidade contratante poderá realizar diligências para verificar a adequação do produto às exigências do ato convocatório, correndo as despesas por conta da licitante selecionada. O edital ainda deve prever que, caso não se confirme a adequação do produto, a proposta selecionada será desclassificada.

4.39 Foi consultado o **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Consultoria Geral da União** para inserção dos critérios de sustentabilidade.

4.40 Garantia da contratação

4.39.1 Por serem itens considerados comuns e por não ostentarem grande vulto, se considera excesso de rigor a exigência de garantias para contratação.

4.41 Das empresas ME/EPP

Estes são todos os **GRUPOS QUE NÃO SÃO EXCLUSIVOS PARA ME/EPP**, pois ultrapassam o teto de R\$ 80.000,00, de acordo com os valores da planilha:

Lote	Categoria	Campus	Valor Total Estimado
1	Hortifrúti	Natal-Zona Norte	R\$ 133.834,70
2	Alimentos não perecíveis	Natal-Zona Norte	R\$ 91.155,50
4	Panificados	Natal-Zona Norte	R\$ 90.501,00
5	Polpas de fruta	Natal-Zona Norte	R\$ 118.320,00
9	Hortifrúti	São Paulo do Potengi	R\$ 109.094,00
10	Alimentos não perecíveis	São Paulo do Potengi	R\$ 97.558,30
13	Polpas de fruta	São Paulo do Potengi	R\$ 118.320,00
14	Carnes e ovos	São Paulo do Potengi	R\$ 89.020,00
16	Hortifrúti	Ceará-Mirim	R\$ 112.238,00
17	Alimentos não perecíveis	Ceará-Mirim	R\$ 101.119,50
18	Laticínios refrigerados	Ceará-Mirim	R\$ 89.020,00
21	Carnes e Ovos	Ceará-Mirim	R\$ 113.130,00

Os demais grupos terão como participantes, exclusivamnete, empresas enquadradas como ME/EPP.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Atualmente, no ordenamento jurídico brasileiro, a Lei nº 14.133/21 é a responsável por instituir normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais, sejam elas pertinentes a alienação, concessão, compra, locação, obras e serviços de arquitetura e engenharia e contratação de TIC, no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

5.2 Subordinam-se ao regime desta Lei, além dos órgãos da administração direta, os fundos especiais, as autarquias, as fundações públicas, as empresas públicas, as sociedades de economia mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios. O IFRN, portanto, se enquadra no rol supracitado na condição de autarquia, criada por lei específica;

5.3 A Lei nº 14133/21 trouxe como modalidades a concorrência, o concurso, o leilão, o pregão e o diálogo competitivo. Esta lei caracterizou bens e serviços de natureza comum como sendo aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado;

5.4 A categoria dos gêneros alimentícios se enquadra nesta definição de **natureza comum**, haja vista serem itens passíveis de detalhamento, sendo possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto, consequentemente possibilitando que sua escolha possa ser feita tão somente com base nos preços ofertados, haja vista serem comparáveis entre si;

5.5 Explorando um pouco mais a base legal da matéria, especificamente quanto aos normativos referentes à alimentação escolar, a resolução nº 6/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, em seus artigos 24 e 25, estabelece que:

Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:

I - Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 8.666/1993;

II - Licitação, obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei 14.133/21.

Art. 25 Os contratos referentes aos processos de aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE são regidos pela Lei nº 14.133/21 e demais dispositivos legais aplicáveis.

5.6 Ainda sobre os processos para aquisição de gêneros alimentícios, a referida resolução traz em seu Art. 27:

Art. 27 A aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE, ressalvadas as hipóteses de dispensa de licitação previstas no art. 24, inciso I, desta resolução, deverá ser realizada por meio de licitação pública, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002 e do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

Parágrafo único: A Entidade Executora que se utilizar de modalidade de licitação diversa do pregão eletrônico deverá apresentar a(s) devida(s) justificativa(s) em sistema disponibilizado pelo FNDE.

5.7 Das duas possibilidades de contratação indicados pelo normativo, a Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, já vem sendo utilizada em processos distintos, considerando suas especificidades legais e atendendo à previsão de que, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009;

5.8 Diante do exposto, como a primeira solução já vem sendo cumprida pelo IFRN, a recomendação normativa para a presente demanda é suficientemente clara no sentido de apontar que o processo seja instruído na modalidade pregão, na forma eletrônica, haja vista esta trata-se de aquisição complementar àquela;

5.9 A solução proposta mostra-se também viável no atual cenário das compras governamentais, pela observância do êxito obtido em contratações semelhantes por parte de outros órgãos da Administração Direta e entidades da Administração Indireta. Verifica-se uma quantidade de fornecedores suficiente no mercado para atender à demanda, e observa-se que os requisitos expostos neste ETP não limitam a participação de empresas.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório amplo na modalidade Pregão, no formato eletrônico, utilizando-se o Sistema de Registro de Preços - SRP, para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do IFRN, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no Cronograma a ser estabelecido pelas Coordenações de Atividades Estudantis dos Campi.

6.2 O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam aos requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e seus respectivos anexos.

6.3 No caso específico, justifica-se a propositura da utilização do Sistema de Registro de Preços, em virtude da:

- 6.3.1 possibilidade de haver ampliação da demanda dos produtos a serem adquiridos;
- 6.3.2 necessidade de entregas parceladas por se tratar de gêneros perecíveis;
- 6.3.3 possibilita que outros órgãos interessados participem do referido certame.

6.4 Desta forma, o presente processo se enquadra nos incisos I, II e III do art. 3º do Decreto Nº 11.462, de 31 de Março de 2023, que reza que:

Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:

I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;

6.5 A IRP não será divulgada para participação de outros órgãos, ficando, desta forma, restrita apenas aos campi do IFRN que compõem este Estudo Técnico Preliminar, conforme justificativa presente no Termo de Referência.

6.6 Será permitida a adesão à Ata de Registro de Preços por todos os órgãos da Administração Pública que desejarem fazer uso da mesma, desde que autorizada por essa unidade gestora e aceita pelo fornecedor.

6.7 A justificativa para esta permissão é facilitar o processo de compras no âmbito da administração pública, tendo em vista que a adesão à ata, desde que observada a situação de preço mais vantajoso e o material se enquadre com o planejamento do órgão, é um processo menos moroso e oneroso do que um processo licitatório comum, pois a possibilidade de utilização da ata por outro órgão atende aos princípios de eficiência e economicidade, por reduzir a duplicidade de esforços, ensejar economia processual e proporcionar celeridade ao processo de aquisição.

6.8 As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, o máximo 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

6.9 As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao DOBRO do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Os quantitativos dos itens foram inicialmente definidos mediante realização de levantamento junto às Coordenações de Atividades Estudantis dos respectivos campi interessados na contratação, ocasião na qual tiveram a possibilidade de indicar suas respectivas estimativas de consumo individualizadas por meio de Documento de Formalização de Demanda (DFD);

7.2 No cálculo da estimativa, foi utilizado o valor per capita estabelecido por item multiplicado pelo quantitativo de alunos atendidos nos diversos Campi;

7.3 As quantidades a serem adquiridas também são justificadas em função do consumo, a partir de documentos anexados ao processo demonstrando a série histórica do consumo;

7.4 A quantidade total de itens a serem adquiridos encontram-se detalhados no anexo deste ETP denominado “**Estimativas das Quantidades e Valores da Contratação**”.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.718.727,50

8.1 No âmbito das aquisições públicas, a pesquisa de preços possui como uma das principais finalidades, estimar o custo do objeto para fins de análise quanto à existência de recursos orçamentários suficientes para o pagamento da despesa com a contratação e servir de parâmetro objetivo para julgamento das ofertas apresentadas quando da aceitação das propostas;

8.2 De acordo com a Lei 14.133/21:

Art. 23, § 1º: No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, conforme regulamento, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada ou não:

8.3 Fundamenta-se ainda na Instrução Normativa nº 65 de 07 de julho de 2021, que dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, bem como na jurisprudência do Tribunal de Contas da União sobre o tema;

8.4 O resultado da pesquisa de preços e relatórios encontram-se detalhados no processo;

8.5 O valor estimado da contratação é de **R\$ 1.718.727,50 (Um milhão setecentos e dezoito mil setecentos e vinte e sete reais e cinquenta centavos)**;

8.6 A listagem demonstrativa referente aos valores unitários da contratação encontram-se detalhados no anexo deste ETP denominado “**Estimativas das Quantidades e Valores da Contratação**”.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Buscando-se o aumento da competitividade, sendo tecnicamente possível e inexistindo prejuízo à economia de escala ou ao conjunto da contratação, as disputas licitatórias devem ser divididas em parcelas ou itens (adjudicação por itens), gerando certames autônomos, mesmo que em um mesmo edital, de forma a beneficiar o aumento da competitividade;

9.2 Assim já prevê a Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União, que estabeleceu que “é obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade”;

9.3 Ocorre que, conforme a própria súmula supracitada, o raciocínio de parcelamento ou adjudicação por itens não deve ser levado a termos absolutos, pois a divisão da pretensão contratual, em alguns casos, pode prejudicar a economia de escala e gerar outros custos relacionados aos diversos contratos, além de potencializar riscos e dificuldades na gestão de uma pluralidade de contratos autônomos para atendimento da mesma pretensão contratual;

9.4 O próprio TCU já entendeu em algumas ocasiões que seria legítima a reunião de elementos de mesma característica, quando a adjudicação de itens isolados onerar “o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, colocando em risco a economia de escala e a celeridade processual”, o que pode comprometer a seleção da proposta mais vantajosa (Acórdão 5301/2013-TCU-Segunda Câmara);

9.5 De qualquer forma, a decisão sobre a aglutinação, ou não, de itens envolve contornos técnicos específicos. É possível que o órgão contratante identifique a necessidade de reunião e tome essa decisão, de forma justificada, fundamentando-a em ponderações econômicas e gerenciais, como ganhos de economia de escala ou mesmo gerenciamento contratual;

9.6 Dito isto, é importante destacar que este processo licitatório visa atender às demandas dos campi Natal-Zona Norte, Ceará-Mirim e São Paulo do Potengi. Observa-se uma amplitude de, aproximadamente, 80 km entre as unidades mais distantes, fator que influencia na variação dos custos de transporte e, consequentemente, nos valores praticados nas distintas localidades;

9.7 Logo, no caso específico de aquisição de gêneros alimentícios para as unidades do IFRN observa-se potencial prejuízo ao conjunto projetando-se o risco da não contratação/execução ante a falta de interesse logístico daqueles que lograrem a adjudicação de apenas um ou poucos itens, eis que irão necessariamente empregar aparato logístico desproporcional (veículo, combustível, funcionário, tempo) ao fornecimento desses poucos itens, onerando os custos de transporte dos licitantes e desestimulando-os à execução do certame, comprometendo também o cumprimento do cardápio escolar, ao passo que no agrupamento o fornecimento tornar-se-ia mais vantajoso do ponto de vista financeiro e logístico;

9.8 Conforme estas considerações, a aquisição por lotes, com aglutinação dos itens por natureza e características intrínsecas dos gêneros alimentícios ou quanto aos seus insumos e processos de fabricação, conforme definição da Equipe Técnica, é técnica e economicamente vantajosa por possibilitar a otimização da logística;

9.9 Diante do exposto, o certame em apreço deverá ser estruturado da seguinte forma:

LOTE	CARACTERÍSTICAS	Campus
1	Hortifrúti	IFZN
2	Alimentos não perecíveis	IFZN
3	Laticínios	IFZN

4	Panificados	IFZN
5	Polpas de fruta	IFZN
6	Carne e ovos	IFZN
7	Alimentos para datas comemorativas	IFZN
8	Alimentos para necessidades alimentares específicas	IFZN
9	Hortifrúti	IFSPP
10	Alimentos não perecíveis	IFSPP
11	Laticínios refrigerados	IFSPP
12	Panificados	IFSPP
13	Polpas de fruta	IFSPP
14	Carnes e ovos	IFSPP
Item 131	Alimentos para cardápios especiais	IFSPP
15	Alimentos para datas comemorativas	IFSPP
16	Hortifrúti	IFCM
17	Alimentos não perecíveis	IFCM
18	Laticínios refrigerados	IFCM
19	Panificados	IFCM
20	Polpas de fruta	IFCM
21	Carnes e Ovos	IFCM
Item 190	Alimentos para cardápios especiais	IFCM
22	Alimentos para datas comemorativas	IFCM

9.10 Recomenda-se, portanto, a utilização do critério de adjudicação do objeto por lote.

9.11 Em atendimento à legislação vigente, a Administração analisou a viabilidade de aplicação da cota reservada de até 25% (vinte e cinco por cento) para microempresas e empresas de pequeno porte nos lotes de valor superior a R\$ 80.000,00. Contudo, optou-se pela não aplicação da cota reservada, mantendo-se os lotes/itens em disputa única (cota principal). Sobre a justificativa para a não aplicação da Cota Reservada para ME/EPP, foi observado risco de prejuízo para o conjunto do objeto, não sendo vantajoso para a administração, pelas razões técnicas e logísticas a seguir expostas:

9.11.1 A logística de recebimento de alimentos perecíveis é complexa e envolve rigorosa conferência de temperatura, integridade das embalagens e condições sanitárias dos veículos, conforme exigido neste Termo de Referência. A aplicação de cotas duplicaria o número de entregas para o mesmo insumo, obrigando a equipe de fiscalização e nutrição dos Campi (Natal-Zona Norte, Ceará-Mirim e São Paulo do Potengi) a realizar múltiplos procedimentos de recebimento e inspeção simultâneos para um mesmo tipo de produto. Isso elevaria injustificadamente o custo operacional e o tempo despendido pelos servidores, além de aumentar o risco de contaminação cruzada pela maior circulação de veículos e pessoas nas áreas de armazenamento;

9.11.2 A gestão contratual eficiente pressupõe a racionalização dos processos administrativos. A duplicidade de fornecedores para o mesmo item (Cota Principal + Cota Reservada) acarretaria a emissão do dobro de Notas de Empenho, a gestão de dois contratos distintos, o processamento de pagamentos duplicados e, eventualmente, a instauração de processos sancionatórios paralelos em caso de inadimplência. Considerando a restrita capacidade operacional das equipes administrativas dos campi participantes, tal fragmentação comprometeria a eficiência da fiscalização e a celeridade na reposição dos estoques, essenciais para a continuidade do serviço de alimentação.

9.12 Diante do exposto, conclui-se que a manutenção da unicidade do fornecimento para cada item/lote, com ampla disputa, assegura melhor controle de qualidade, eficiência logística e economia processual, atendendo ao interesse público sem prejuízo à competitividade, uma vez que as ME/EPPs podem disputar a cota principal em igualdade de condições ou usufruir da exclusividade nos itens de valor inferior a R\$ 80.000,00, conforme já previsto neste instrumento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não se fazem necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A presente contratação está em conformidade com o Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI do IFRN, conforme quadro a seguir:

Projeto estratégico	AC – Rotinas de Atividades Estudantis - DIGAE
Etapas	1 - Acompanhamento do planejamento e da implementação das ações e programas da assistência estudantil
Atividades	Alimentação Estudantil
Origem de recurso	AC.2994.171169.3

11.2 A contratação em questão também foi contemplada no Plano Anual de Contratações dos respectivos campi participantes, conforme comprovantes anexados ao processo.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A presente contratação tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

12.2 Além disso, a contratação possibilitará:

12.2.1 O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, 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;

12.2.2 A inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, promovendo a alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

12.2.3 A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Seguindo as orientações apresentadas no Art. 42 da Resolução nº 6/2020 - FNDE, caberá às unidades participantes adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos;

13.2 Devem ser implantados Manual de Boas Práticas - MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos para cada unidade escolar, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.

13.3 Deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.

13.4 Registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs e relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolares devem ser arquivados permanecer à disposição dos órgãos fiscalizadores e do FNDE por um prazo de 05 (cinco) anos.

13.5 As unidades devem também atender ao Art. 21 da Resolução nº 06/2020 no que diz respeito à aplicação dos recursos no âmbito do PNAE, respeitando os percentuais de aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados; processados e ultraprocessados; e ingredientes culinários processados.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e posteriormente serem destinadas ao serviço de coleta específico, no caso de a unidade possuir ou participar de programa de coleta seletiva local;

14.2 Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de micro-organismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas;

14.3 A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004;

14.4 Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos;

14.5 Os resíduos alimentares, após armazenados corretamente, devem ser descartados também de forma adequada. Mesmo se forem industriais, os resíduos alimentares também podem ser reaproveitados. Opções viáveis são a compostagem e a biodigestão desses resíduos.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1.1 Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, esta Equipe de Planejamento aponta como viável a contratação, considerando a essencialidade da demanda, o alinhamento com o Plano de

Contratações Anual (PCA) do IFRN, e pelo fato da solução apontada revelar-se calcada nos normativos que regem a matéria, resguardando assim a imprescindível legalidade e o interesse público, consoante o inciso XIII, art 9º da IN 58 de 08 de agosto de 2022, da SEGES/ME.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ANA PAULA DE SOUZA CRUZ MENDONCA

Membro da comissão de contratação

FERNANDA CRISTINA NONATO BONINI

Membro da comissão de contratação

LUIZ PEDRO MARTINS DE CARVALHO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 10/02/2026 às 15:32:10.

PALLOMA BEZERRA CORTEZ BARBOSA DA ROCHA

NUTRICIONISTA