

INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS PAU DOS FERRO

Termo de Referência 5/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
5/2025	158374-INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS PAU DOS FERRO	KAIZZER RONNO LEITE LIMA	29/09/2025 15:58 (v 0.5)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	28/2025	23093.001054.2025-62

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios, com entregas parceladas, para os campi do IFRN da região oeste do Rio Grande do Norte (Mossoró, Pau dos Ferros, Apodi e Ipanguaçu), nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	CATMAT	Descrição	Unid. de fornec.	Quant.	Valor estimado unitário	Valor estimado total
1	464374	ABACAXI	kg	4230	R\$ 9,35	R\$ 39.550,50
2	463748	ABÓBORA/JERIMUM	kg	350	R\$ 5,26	R\$ 1.841,00
3	463751	ABOBRINHA	kg	100	R\$ 4,80	R\$ 480,00
4	463857	AÇAFRÃO	kg	2	R\$ 43,16	R\$ 86,32
5	463818	ACELGA	kg	130	R\$ 12,55	R\$ 1.631,50
6	463556	ACHOCOLATADO EM PÓ	Pacote 800g	330	R\$ 18,00	R\$ 5.940,00
7	603269	AÇÚCAR CRISTAL	kg	6800	R\$ 4,40	R\$ 29.920,00
8	436134	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE	Frasco 75ml	20	R\$ 11,93	R\$ 238,60
9	463830	ALFACE AMERICANA	kg	150	R\$ 14,46	R\$ 2.169,00
10	463938	ALHO IN NATURA	kg	390	R\$ 34,50	R\$ 13.455,00
11	467050	AMIDO DE MILHO	Caixa 500g	180	R\$ 9,74	R\$ 1.753,20
12	380095	AROMA DE BAUNILHA	Embalagem 30ml	15	R\$ 7,65	R\$ 114,75
13	458904	ARROZ BRANCO	kg	2300	R\$ 5,40	R\$ 12.420,00
14	458908	ARROZ PARBOILIZADO	kg	3200	R\$ 5,32	R\$ 17.024,00
15	460501	AVEIA EM FLOCOS FINOS	Caixa 170g	1100	R\$ 4,58	R\$ 5.038,00
16	463696	AZEITE DE OLIVA	Frasco 500ml	160	R\$ 45,96	R\$ 7.353,60
17	464381	BANANA PRATA	kg	800	R\$ 4,66	R\$ 3.728,00
18	463753	BATATA DOCE	kg	1400	R\$ 6,09	R\$ 8.526,00
19	463754	BATATA INGLESA	kg	1600	R\$ 4,87	R\$ 7.792,00

20	339482	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO	Litro	1500	R\$ 6,05	R\$ 9.075,00
21	463764	BERINJELA	kg	25	R\$ 7,02	R\$ 175,50
22	463767	BETERRABA	kg	150	R\$ 5,03	R\$ 754,50
23	271052	BICARBONATO DE SÓDIO	Pacote 80g	4	R\$ 5,43	R\$ 21,72
24	278924	BISCOITO CHAMPAGNE	Pacote 150g	1000	R\$ 5,84	R\$ 5.840,00
25	316835	BISCOITO DOCE AMANTEIGADO	Pacote 400g	1600	R\$ 6,25	R\$ 10.000,00
26	605938	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	Pacote 400g	3500	R\$ 6,04	R\$ 21.140,00
27	232236	BISCOITO MARIA	Pacote 400g	2500	R\$ 6,33	R\$ 15.825,00
28	235092	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL	Pacote 400g	5000	R\$ 5,53	R\$ 27.650,00
29	466407	BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO	Pacote 400g	600	R\$ 4,22	R\$ 2.532,00
30	447508	BISTECA SUÍNA	kg	500	R\$ 18,53	R\$ 9.265,00
31	465635	BOLO DE CENOURA	kg	1000	R\$ 26,84	R\$ 26.840,00
32	465634	BOLO DE CHOCOLATE	kg	150	R\$ 28,06	R\$ 4.209,00
33	610527	BOLO DE MILHO	kg	150	R\$ 26,75	R\$ 4.012,50
34	416422	BOLO DE OVOS	kg	2000	R\$ 25,59	R\$ 51.180,00
35	606522	CAFÉ EM PÓ	Pacote 250g	800	R\$ 17,43	R\$ 13.944,00
36	241572	CALDO DE CARNE	Caixa com 114g	55	R\$ 4,82	R\$ 265,10
37	482951	CANELA EM PAU	Embalagem 100g	5	R\$ 10,01	R\$ 50,05
38	463872	CANELA EM PÓ	Unidade 30g	10	R\$ 5,17	R\$ 51,70
39	447736	CARNE BOVINA DE SOL	kg	1700	R\$ 46,76	R\$ 79.492,00
40	447736	CARNE BOVINA DE SOL	kg	1700	R\$ 46,76	R\$ 79.492,00
41	447736	CARNE BOVINA DE SOL	kg	600	R\$ 46,76	R\$ 28.056,00
42	448214	CARNE BOVINA EM BIFES	kg	1000	R\$ 45,50	R\$ 45.500,00
43	448214	CARNE BOVINA EM BIFES	kg	1020	R\$ 45,50	R\$ 46.410,00
44	447498	CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO)	kg	2000	R\$ 34,10	R\$ 68.200,00
45	447498	CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO)	kg	1915	R\$ 34,10	R\$ 65.301,50
46	447594	CARNE DE FRANGO TIPO PEITO	kg	500	R\$ 19,22	R\$ 9.610,00
47	447636	CARNE DE FRANGO TIPO COXA / SOBRECOXA	kg	3000	R\$ 19,44	R\$ 58.320,00
48	448897	CARNE DE PEIXE TIPO FILÉ	kg	515	R\$ 46,74	R\$ 24.071,10
49	447520	CARNE SUÍNA (LOMBO)	kg	500	R\$ 32,17	R\$ 16.085,00
50	463781	CEBOLA BRANCA	kg	1135	R\$ 4,33	R\$ 4.914,55
51	463878	CEBOLINHA	kg	120	R\$ 22,66	R\$ 2.719,20
52	463770	CENOURA	kg	860	R\$ 3,88	R\$ 3.336,80
53	458149	CHIMICHURRI	kg	6	R\$ 51,83	R\$ 310,98
54	463532	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	kg	260	R\$ 48,37	R\$ 12.576,20
55	463778	CHUCHU	kg	400	R\$ 4,35	R\$ 1.740,00
56	421669	COCO RALADO	Pacote 100g	20	R\$ 5,63	R\$ 112,60
57	463876	COENTRO	kg	130	R\$ 33,71	R\$ 4.382,30
58	463937	COLORÍFICO	Saco com 10 pacotes de 100g	81	R\$ 12,26	R\$ 993,06
59	447415	COSTELA BOVINA	kg	400	R\$ 35,91	R\$ 14.364,00
60	463822	COUVE	kg	20	R\$ 26,04	R\$ 520,80
61	463892	CRAVO DA ÍNDIA	Pacote 20g	10	R\$ 7,38	R\$ 73,80
62	446533	CREME DE LEITE	Caixa 200g	670	R\$ 3,12	R\$ 2.090,40
63	462823	ERVILHA EM CONSERVA	Lata 200g	320	R\$ 5,88	R\$ 1.881,60
64	459670	EXTRA7002710TO DE TOMATE	Unidade 340g	945	R\$ 3,46	R\$ 3.269,70
65	433827	FARINHA DE ARROZ	kg	3	R\$ 13,82	R\$ 41,46
66	460498	FARINHA DE AVEIA	Embalagem 450g	6	R\$ 9,77	R\$ 58,62
67	458918	FARINHA DE MANDIOCA	kg	703	R\$ 5,10	R\$ 3.585,30

68	459017	FARINHA DE MILHO PRÉ COZIDA TIPO FLOCÃO (CUSCUZ)	Pacote 500g	7603	R\$ 1,62	R\$ 12.316,86
69	460265	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	kg	70	R\$ 5,78	R\$ 404,60
70	460263	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	kg	650	R\$ 4,69	R\$ 3.048,50
71	464553	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I	kg	1300	R\$ 6,52	R\$ 8.476,00
72	464552	FEIJÃO PRETO	kg	850	R\$ 6,91	R\$ 5.873,50
73	464556	FEIJÃO VERDE	kg	270	R\$ 17,98	R\$ 4.854,60
74	481031	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO	Embalagem 125g	20	R\$ 10,10	R\$ 202,00
75	459586	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	Embalagem 100g	10	R\$ 5,10	R\$ 51,00
76	447581	FRANGO SEM TEMPERO (FILÉ DE PEITO)	kg	3320	R\$ 22,70	R\$ 75.364,00
77	464392	GOIABA	kg	1100	R\$ 6,66	R\$ 7.326,00
78	465693	GOMA / FÉCULA DE TAPIOCA	kg	200	R\$ 6,73	R\$ 1.346,00
79	464393	LARANJA PÊRA	kg	3930	R\$ 4,37	R\$ 17.174,10
80	464013	LEITE CONDENSADO	Embalagem 395g	270	R\$ 6,68	R\$ 1.803,60
81	464011	LEITE DE COCO	Garrafa 500ml	125	R\$ 11,66	R\$ 1.457,50
82	446019	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	Pacote 200g	5030	R\$ 8,70	R\$ 43.761,00
83	445995	LEITE INTEGRAL UHT	Litro	1032	R\$ 6,44	R\$ 6.646,08
84	464398	LIMÃO TAHITI	kg	30	R\$ 4,45	R\$ 133,50
85	447702	LINGUIÇA CALABRESA	kg	155	R\$ 32,35	R\$ 5.014,25
86	447708	LINGUIÇA DE FRANGO	kg	400	R\$ 25,05	R\$ 10.020,00
87	463904	LOURO	kg	7	R\$ 66,08	R\$ 462,56
88	464401	MAÇÃ NACIONAL	kg	5000	R\$ 12,51	R\$ 62.550,00
89	458951	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Pacote 500g	3200	R\$ 3,31	R\$ 10.592,00
90	458974	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	Pacote 500g	2500	R\$ 4,31	R\$ 10.775,00
91	466600	MACAXEIRA/MANDIOCA CONGELADA E DESCASCADA	kg	3520	R\$ 9,60	R\$ 33.792,00
92	459658	MAIONESE	kg	90	R\$ 12,68	R\$ 1.141,20
93	464405	MAMÃO FORMOSA	kg	100	R\$ 3,81	R\$ 381,00
94	464413	MANGA	kg	450	R\$ 6,13	R\$ 2.758,50
95	446393	MANTEIGA COMUM	Unidade 500g	1460	R\$ 31,34	R\$ 45.756,40
96	463699	MARGARINA VEGETAL	kg	210	R\$ 14,07	R\$ 2.954,70
97	464418	MELANCIA	kg	1600	R\$ 7,00	R\$ 11.200,00
98	464422	MELÃO JAPONÊS	kg	1300	R\$ 4,01	R\$ 5.213,00
99	459074	MILHO PARA MUGUNZÁ	Embalagem 500g	1900	R\$ 3,25	R\$ 6.175,00
100	462824	MILHO VERDE EM CONSERVA	Lata 200g	470	R\$ 3,65	R\$ 1.715,50
101	463797	MILHO VERDE	kg	250	R\$ 13,53	R\$ 3.382,50
102	459653	MOLHO SHOYU	Frasco com 500ml	20	R\$ 6,21	R\$ 124,20
103	463692	ÓLEO DE SOJA	Frasco 900ml	590	R\$ 8,58	R\$ 5.062,20
104	463916	ORÉGANO DESIDRATADO	Embalagem 25g	170	R\$ 6,59	R\$ 1.120,30
105	446618	OVO DE GALINHA	Bandeja com 30 unidades	2210	R\$ 22,62	R\$ 49.990,20
106	460394	PÃO DOCE	kg	850	R\$ 31,37	R\$ 26.664,50
107	460380	PÃO FRANCÊS	kg	1250	R\$ 17,75	R\$ 22.187,50
108	460385	PÃO SEDA	kg	1000	R\$ 24,08	R\$ 24.080,00
109	460386	PÃO TIPO HOT DOG	kg	3000	R\$ 26,54	R\$ 79.620,00
110	460386	PÃO TIPO HOT DOG	kg	1250	R\$ 26,54	R\$ 33.175,00
111	463917	PÁPRICA DEFUMADA	kg	2	R\$ 22,75	R\$ 45,50

112	463796	PEPINO	kg	100	R\$ 5,10	R\$ 510,00
113	463923	PIMENTA DE CHEIRO	kg	50	R\$ 41,39	R\$ 2.069,50
114	463920	PIMENTA DO REINO	kg	6	R\$ 58,16	R\$ 348,96
115	463802	PIMENTÃO AMARELO	kg	30	R\$ 32,98	R\$ 989,40
116	463809	PIMENTÃO VERDE	kg	120	R\$ 6,44	R\$ 772,80
117	463808	PIMENTÃO VERMELHO	kg	30	R\$ 25,25	R\$ 757,50
118	447791	PEITO DE PERU	kg	405	R\$ 60,30	R\$ 24.421,50
119	464511	POLPA DE CAJU	kg	200	R\$ 11,96	R\$ 2.392,00
120	464514	POLPA DE GOIABA	kg	200	R\$ 12,49	R\$ 2.498,00
121	464465	POLPA DE UVA	kg	200	R\$ 27,47	R\$ 5.494,00
122	383472	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR CARNE BOVINA	kg	50	R\$ 17,42	R\$ 871,00
123	369027	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR FRANGO	kg	10	R\$ 21,90	R\$ 219,00
124	447072	QUEIJO COALHO	kg	350	R\$ 45,29	R\$ 15.851,50
125	446636	QUEIJO MUSSARELA	kg	1500	R\$ 44,86	R\$ 67.290,00
126	446636	QUEIJO MUSSARELA	kg	1500	R\$ 44,86	R\$ 67.290,00
127	446636	QUEIJO MUSSARELA	kg	1160	R\$ 44,86	R\$ 52.037,60
128	463839	REPOLHO BRANCO	kg	153	R\$ 8,30	R\$ 1.269,90
129	463829	REPOLHO ROXO	kg	53	R\$ 10,10	R\$ 535,30
130	405351	REQUEIJÃO INTEGRAL	kg	51	R\$ 31,73	R\$ 1.618,23
131	291893	SAL REFINADO	kg	450	R\$ 1,35	R\$ 607,50
132	447720	SALSICHA HOT DOG	kg	150	R\$ 15,16	R\$ 2.274,00
133	449002	SARDINHA EM LATA AO MOLHO DE TOMATE	Lata 125g	500	R\$ 6,05	R\$ 3.025,00
134	464435	TANGERINA	kg	5700	R\$ 11,18	R\$ 63.726,00
135	463805	TOMATE TIPO ITALIANO	kg	1850	R\$ 11,09	R\$ 20.516,50
136	481123	VAGEM	kg	70	R\$ 25,83	R\$ 1.808,10
137	217096	VINAGRE DE ÁLCOOL	Embalagem de 500ml	180	R\$ 1,53	R\$ 275,40
VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO						R\$ 1.925.062,05

1.1.1. As estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante (s) estão detalhadas no Anexo I este Termo de Referência.

1.1.2. As especificações completas dos itens constantes no quadro do item 1.1 estão detalhadas no Anexo II este Termo de Referência.

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

OU

~~1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como especiais, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.~~

~~1.4. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021. [A4]~~

~~1.5. O prazo de vigência da contratação é de [indicar o prazo] contados do(a) [indicar o termo inicial da vigência], na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

OU

1.6. O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano contados do(a) assinatura do termo contratual ou instrumento substitutivo, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.7. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista o fato da demanda ser recorrente e a atual legislação que rege a temática de compras governamentais prever tal possibilidade, além da possibilidade de haver ampliação da demanda dos itens a serem contratados, e por se tratar de itens com previsão de entregas parceladas, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

OU

~~1.8. O prazo de vigência da contratação é de [indicar o prazo, limitado a um ano da ocorrência da emergência ou calamidade] contados do(a) [indicar o termo inicial da vigência], improrrogável, na forma do art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.~~

1.9. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

Campus Mossoró (UASG 158365) - Gerenciador

I) ID PCA no PNCP: 10877412000168-0-000008/2025

II) Data de publicação no PNCP: 29/04/2024

III) Id do item no PCA: 50 a 52

VI) Classe/Grupo: 8960 - BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS / 8960 - BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

V) Identificador da Futura Contratação: 158365-20/2025; 158365-21/2025; 158365-22/2025

Campus Pau dos Ferros (UASG 158374) - Participante

I) ID PCA no PNCP: 10877412000168-0-000017/2025

II) Data de publicação no PNCP: 13/05/2024

III) Id do item no PCA: 308-319

VI) Classe/Grupo: 8920 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS

V) Identificador da Futura Contratação: 158374-28/2025

Campus Apodi (UASAG 158371) - Participante

I) ID PCA no PNCP: 10877412000168-0-000006/2025

II) Data de publicação no PNCP: 19/04/2024;

III) Id do item no PCA: 11

VI) Classe/Grupo: 8940 - ALIMENTOS ESPECIAIS DIETÉTICOS E PREPARADOS ALIMENTÍCIOS

V) Identificador da Futura Contratação: 158371-17/2025

Campus Ipanguaçu (UASG 158367) - Participante

I) ID PCA no PNCP: 10877412000168-0-000016/2025

II) Data de publicação no PNCP: 08/05/2024

III) Id do item no PCA: 114 a 118

VI) Classe/Grupo: 8940 - ALIMENTOS ESPECIAIS DIETÉTICOS E PREPARADOS ALIMENTÍCIOS / 8920 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS / 8920 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS / 8955 - CAFÉ, CHÁ E CHOCOLATE

V) Identificador da Futura Contratação: 158367-5/2025

OU

~~2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [ANO], conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.~~

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. Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resoluções 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17, de 17 de março de 2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9832/1999);

4.1.2. Quanto aos aditivos alimentares, os gêneros alimentícios devem observar a RDC nº 24, de 15 de fevereiro de 2005 da ANVISA.

4.1.3. Cabe a CONTRATADA observar, quando couber, para fins de produção e/ou distribuição dos materiais objetos desta licitação:

4.1.4. Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte por produtos recicláveis, biodegradáveis, atóxicos, com possibilidade para o reuso. Nesse sentido, para atender a critérios de sustentabilidade, o licitante deverá priorizar em suas propostas:

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

4.1.4.2. 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;

4.1.4.3 Que os bens sejam, 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;

4.1.4.4 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), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

4.1.5 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 com as exigências do edital.

4.1.6. Para produtos de origem animal, como animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias-primas; o pescado e seus derivados; o ovo e seus derivados; o mel e a cera de abelhas e seus derivados; e o leite e seus derivados, como doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga e queijo:

4.1.7 O estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI /POA). Deve ser apresentada a cópia do registro do estabelecimento;

4.1.8. Para bebidas, como polpa de frutas, suco, néctar, refresco, bebida de fruta, além de outras descritas no Decreto N.º 6.871 /2009 e na Lei N.º 7.678/1988:14.6.1. O estabelecimento e a bebida devem ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Devem ser apresentadas a cópia do registro do estabelecimento e da bebida específica;

4.1.9. Para produtos minimamente processados de origem vegetal como fruta ou hortaliça, ou combinação destas, que tenha sido fisicamente alterada, mas que permaneça no estado fresco, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados descascados, torneados ou na forma de cubos, que são enquadrados como produto de frutas ou produto de vegetais (RDC N.º 272 /2005 –ANVISA):14.7.1. O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos. Deve ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento;

4.1.10. Para produtos como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, bolacha:

4.1.10.1. O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos, sendo que alguns desses produtos devem também ter registro, conforme os anexos I e II da RDC N.º 27/2010 da ANVISA. Deve ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento e a cópia do registro do produto, nos casos cabíveis.

Indicação de marcas ou modelos

4.2. Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares:

4.2.1. Toda mercadoria deverá ser entregue conforme a marca licitada, não sendo permitida a substituição de marcas.

~~Da vedação de contratação de marca ou produto~~

~~4.3. Diante das conclusões extraídas do processo administrativo nº ~~xxxxx.xxxxxx/xxxx-xx~~, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos/marcas:~~

~~4.3.1. [...]~~

~~4.3.2. [...]~~

~~Da exigência de amostra~~

~~4.4. 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.~~

~~4.5. Serão exigidas amostras dos seguintes itens:~~

~~4.5.1. [...];~~

~~4.5.2. [...]; e~~

~~4.5.3. [...].~~

~~4.6. As amostras poderão ser entregues no endereço [indicar o endereço], no prazo limite de [indicar o prazo], sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.~~

~~4.7. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.~~

~~4.8. 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.~~

~~4.9. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:~~

~~4.9.1. Itens (...):~~

~~4.9.2. Itens (...):~~

~~4.10. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.~~

~~4.11. 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.~~

~~4.12. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.~~

~~4.13. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de ~~XX (xxxxx)~~ dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.~~

~~4.14. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.[A4]~~

~~Da exigência de carta de solidariedade~~

~~4.15. Em caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, será exigida do licitante/interessado provisoriamente classificado em primeiro lugar, nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.[A5]~~

Subcontratação

4.16. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

OU

~~4.17. É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de XX% (xxxxx por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:~~

~~4.18. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, abaixo discriminada:~~

~~4.18.1. [...];~~

~~4.18.2. [...]; e~~

~~4.18.3. [...].~~

~~4.19. Poderão ser subcontratadas as seguintes parcelas do objeto:~~

~~4.19.1. [...];~~

~~4.19.2. [...]; e~~

~~4.19.3. [...].~~

~~4.20. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do Contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.~~

~~4.21. A subcontratação depende de autorização prévia do Contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.~~

~~4.22. O Contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.~~

~~4.23. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.[A7]~~

Garantia da contratação

4.24. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

OU

~~4.25. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro garantia, fiança bancária ou título~~

~~de capitalização, em valor correspondente a **XX%** (xxxxx por cento) do valor **[total] OU [anual]** da contratação[A9] . [A10]~~

~~4.26. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.~~

4.261. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

~~4.26.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.~~

~~4.26.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.~~

~~4.26.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.~~

~~4.26.5 Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.~~

~~4.27. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.[A11]~~

~~4.28. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.~~

~~4.29. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.~~

~~4.30. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.~~

~~4.30.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).~~

~~4.31. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:~~

~~4.31.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas; e~~

~~4.31.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração ao Contratado.~~

~~4.32. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.~~

~~4.33. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.~~

~~4.34. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada[A12].~~

~~4.35. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.~~

~~4.35.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.~~

~~4.35.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.~~

~~4.36. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.~~

~~4.36.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.~~

~~4.36.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.~~

~~4.37. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.~~

~~4.38. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.~~

~~4.39. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao Contratado.~~

~~4.40. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.~~

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

~~4.41. Na presente licitação, 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.~~

~~4.41.1. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos fornecedores remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal[A13].~~

~~4.41.2 Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.~~

~~4.41.3. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º, do Decreto n. 8.538, de 2015.~~

Margem de Preferência:

~~4.42. O objeto da contratação enquadra-se na margem de preferência [normal] OU [adicional] de %, prevista no Decreto n.º, conforme disposto na Resolução n.º da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CICS, por[A14] se tratar de [bens manufaturados nacionais que atendam a normas técnicas brasileiras] OU [bens reciclados, recicláveis ou biodegradáveis].~~

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 descrito nos itens 5.4 e 5.5 deste Termo de Referência.

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

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.4. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nos refeitórios dos campi participantes, nos seguintes endereços:

CAMPUS	FUNÇÃO	ENDEREÇO	TELEFONE
Mossoró	Gerenciador	Rua Raimundo Firmino de Oliveira nº 400 - Bairro Pres. Costa e Silva - Mossoró-RN, CEP: 59628-330	(84) 3422-2652 / 2667
Apodi	Participante	RN 233, KM 02, Nº 999, Chapada do Apodi, Apodi/RN	(84) 4005-4101
Ipanguaçu	Participante	RN 118, S/N, Povoado Base Física, Zona Rural, Ipanguaçu/RN, CEP: 59508-000	(84) 4005-4104
Pau dos Ferros	Participante	BR 405, KM 154, S/N, Bairro Chico Cajá, Pau dos Ferros /RN, CEP 59900-000	(84) 4005-4109

5.4.1. 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.

5.4.2. As entregas serão feitas conforme o seguinte cronograma:

- Hortifrúti e panificados: entrega parcelada, semanalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 07:00 às 17:00hs.
- 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 17:00hs.
- Demais alimentos: Entrega parcelada, quinzenalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a).

5.4.3. Fica proibida a entrega de gêneros alimentícios fora do horário estabelecido, ou em dias de final de semana.

5.4.4. 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.

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

5.5. 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.

- 5.5.1. Os produtos de origem animal deverão atender as exigências do Decreto n. 9.013/2017.
- 5.5.2. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físicoquímicas, 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).
- 5.5.3. 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.
- 5.5.4. 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.
- 5.5.5. Produtos de panificação devem ser transportados em carros fechados (baú), embalados em sacos plásticos e acondicionados em caixas de polietileno na cor branca.
- 5.5.6. 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

- 5.5.6.1. Todos os produtos congelados deverão estar, no ato da entrega, completamente congelados.
- 5.5.6.2. 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.
- 5.6. 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.
- 5.6.1. 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).
- 5.6.2. O fornecedor deverá enviar funcionários em número suficiente para descarga das mercadorias.
- 5.6.3. A empresa vencedora deverá portar ferramenta de trabalho que facilite a entrega das mercadorias, como carrinho para o transporte

Garantia, manutenção e assistência técnica

- 5.5. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).



~~5.6. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, () meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.~~

~~5.7. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante. [A6]~~

~~5.8. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.~~

~~5.9. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.~~

~~5.10. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.~~

~~5.11. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.~~

~~5.12. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até () dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.~~

~~5.13. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.~~

~~5.14. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.~~

~~5.15. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.~~

~~5.16. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.~~

~~5.17. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual. [A7]~~

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 anotará 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 inexactidão 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 aprezadas, 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. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

6.15.2. O Contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

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 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias

7.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

7.2.4.3. . Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 1% (um por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 1% (um por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 1% (um por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 1% (um por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 1% (um por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação ~~[, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea.~~

~~— 7.2.4.7.1. [INDICAR ITENS ESPECÍFICOS DE INEXECUÇÃO PARCIAL QUE JUSTIFIQUEM PENALIDADE DIVERSA].[A3] [A4]~~

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

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

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

7.6. 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.

7.7. 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.

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

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.

7.9. 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.

7.10. 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.

7.11. 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.

7.12. 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.

7.13. 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.

7.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão 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 **5 (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.

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

8.4. Para as 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, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **5 (cinco)** dias úteis.

8.5. 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.

8.6. 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.

8.7. 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.

8.8. 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.

8.9. 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.

8.10. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste 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.

Liquidação

8.10. 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.

8.11. 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.

8.12. 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.

8.13. 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;

8.14. 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.

8.15. 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.

8.16. 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.

8.17. 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.

8.18. 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.

8.19. 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

8.20. 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.

8.21. 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 Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)** de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

8.25. 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.[A5]

8.26. 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.

~~Antecipação de pagamento~~

~~8.27. A presente contratação permite a antecipação de pagamento (parcial/total), conforme as regras previstas no presente tópico.~~

~~8.28. O Contratado emitirá recibo/nota fiscal/fatura/documento idôneo/... correspondente ao valor da antecipação de pagamento de R\$ (valor por extenso), tão logo ... (incluir condicionante — ex: seja assinado o termo de contrato, ou seja, prestada a garantia etc.), para que o Contratante efetue o pagamento antecipado.~~

~~8.29. Para as etapas seguintes do contrato, a antecipação do pagamento ocorrerá da seguinte forma:~~

~~8.29.1. R\$..... (valor em extenso) quando do início da segunda etapa.~~

~~8.29.2. (...)[A7]~~

~~8.30. Quando admitida a antecipação de pagamento, fica o Contratado obrigado a devolver, com correção monetária, a integralidade do valor antecipado, na hipótese de inexecução do objeto.~~

~~8.31. No caso de inexecução parcial, deverá haver a devolução do valor relativo à parcela não executada do contrato.~~

~~8.32. O valor relativo à parcela antecipada e não executada do contrato será atualizado monetariamente pela variação acumulada do (especificar o índice de correção monetária a ser adotado), ou outro índice que venha a substituí-lo, desde a data do pagamento da antecipação até a data da devolução.~~

~~8.33. A liquidação ocorrerá de acordo com as regras do tópico respectivo deste instrumento.~~

~~8.34. O pagamento antecipado será efetuado no prazo máximo de até (....) dias, contados do recebimento do (recibo OU nota fiscal OU fatura OU documento idôneo).~~

~~8.35. A antecipação de pagamento dispensa o ateste ou recebimento prévios do objeto, os quais deverão ocorrer após a regular execução da parcela contratual a que se refere o valor antecipado.~~

~~8.36. O pagamento de que trata este item está condicionado à tomada das seguintes providências pelo Contratado: [A8]~~

~~8.36.1. comprovação da execução da etapa imediatamente anterior do objeto pelo Contratado, para a antecipação do valor remanescente;[A9]~~

~~8.36.2. prestação da garantia adicional nas modalidades de que trata o art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de ...%.[A10]~~

~~8.37. O pagamento do valor a ser antecipado ocorrerá respeitando eventuais retenções tributárias incidentes.~~

Cessão de Crédito

8.38. 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.

8.39. 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

8.40. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado (29/08/2025).

8.41. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

8.43. 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).

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

8.45. 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.

8.46. 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.

8.47. 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[A1]

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.

OU

~~9.2. O fornecedor será selecionado por meio de contratação direta com fundamento no art. [74 OU 75], inciso [indicar o inciso], da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com base no seguinte fundamento: [descrever a fundamentação da contratação para enquadramento no dispositivo legal indicado].~~

Forma de fornecimento

9.3. O fornecimento do objeto será parcelado.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.4. 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 tabela constante no item 1.1 deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.6. 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;[A4] [A5]

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

9.8. 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>;

9.9. 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;[A6]

9.10. 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;

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

9.12. 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;

9.13. 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.

~~9.14. Ato de autorização para o exercício da atividade de (especificar a atividade contratada sujeita à autorização), expedido por (especificar o órgão competente) nos termos do art. da (Lei/Decreto) nº[A7]~~

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.17. 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;

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

9.19. 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;

9.20. 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;

9.21. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;[A8]

9.22. 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.

9.23. 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.[A9]

Qualificação Econômico-Financeira[A10]

9.24. 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;

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

~~9.26. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis [do último exercício social] OU [dos dois últimos exercícios sociais], 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[A11]:~~

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

~~9.27. 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 [capital mínimo] OU [patrimônio líquido mínimo] de% [até 10%] do [valor total estimado da contratação] OU [valor total estimado da parcela pertinente].[A12]~~

9.28. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação[A13];

~~9.29. 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;~~

~~9.30. 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.~~

~~9.31. 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.~~

~~9.32. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.[A14]~~

Qualificação Técnica[A15] [A16]

9.33. Para qualificação técnica serão obrigatórios os seguintes documentos:

9.33.1. 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.

9.33.2. 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.

9.33.3. 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.

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

9.33.4.1. 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.

9.33.4.2. 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.

9.33.5. 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).

9.33.6. Para os fornecedores de produtos de panificação (lote 5) 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.

9.33.7. Para os fornecedores das polpas de fruta (lote 6) 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.

~~9.33. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente(escrever por extenso, se for o caso), em plena validade.[A17]~~

~~9.33.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite de instrumento equivalente, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.~~

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

9.34.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

9.34.1.1. A licitante deverá comprovar aptidão para o fornecimento dos materiais em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto do aviso de dispensa de licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.31.1.1.1. Será admitida a exigência de atestados com quantidades mínimas de até 50% (cinquenta por cento) das parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, vedadas limitações de tempo e de locais específicos relativas aos atestados (art. 67, § 2º, da Lei nº 14.133/2021);

9.34.1.2. O(s) atestado(s) deverá(ão) referir-se ao fornecimento prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

9.34.1.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

9.31.1.4. Poderá ser admitida a apresentação de diferentes atestados de fornecimento executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5 /2017.

9.31.1.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.34.2. . Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.

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

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

~~9.35. Prova de atendimento aos requisitos, previstos na lei: [A20].~~

Disposições gerais sobre habilitação

9.36. 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.

9.37. 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.

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

9.39. 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.

9.40. 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\$ 1.925.062,05 (um milhão, novecentos e vinte e cinco mil, sessenta e dois reais e cinco centavos), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.

~~10.2. O valor de referência para aplicação do maior desconto corresponde a R\$.....[A3]~~

~~OU~~

~~10.3. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas. [A4]~~

~~10.3.1. Quando as propostas permanecerem com preços acima do orçamento estimado, o custo estimado da contratação será tornado público após a fase de lances.~~

10.4. 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.

10.5. 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: [...];~~

~~II) Fonte de recursos: [...];~~

~~III) Programa de trabalho: [...];~~

~~IV) Elemento de despesa: [...]; e~~

~~V) Plano interno: [...]~~

~~11.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.[A1]~~

OU

11.4. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Mossoró/RN, 23 de setembro de 2025.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024

OU

~~**(Compra com entrega imediata e integral de bens adquiridos, sem previsão de obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, independentemente do valor – art. 95, inciso II, da Lei n. 14.133 /2021)**~~

1 . FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o prazo de 15 (quinze) dias, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato constante deste Anexo, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133 /2021;

1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

~~2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

~~2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.~~

~~OU~~

2.3. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.4. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado, bem como à inexistência de registros no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

2.5. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.6. A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.7. A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

~~OU~~

~~2.8. O prazo de vigência da contratação é de(máximo de um ano) contados do(a) (data da ocorrência da emergência ou da calamidade), improrrogável, na forma do art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021[A3].~~

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;

3.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

3.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

3.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

3.1.8.1 A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

3.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

4.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

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

4.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.7.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;

- 4.1.9. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 4.1.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 4.1.11. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;
- 4.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 4.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 4.1.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;
- 4.1.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 4.1.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 4.1.17. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 4.1.18. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução contratual;
- 4.1.19. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 4.1.20. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 4.1.21. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 4.1.22. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 4.1.23. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 4.1.24. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 4.1.25. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

4.1.26. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

~~5.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.~~

~~5.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.~~

~~5.3. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:~~

~~5.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e~~

~~5.3.2. poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.[A13]~~

OU

5.4. A contratação será extinta quando vencido o prazo estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

5.5. A contratação poderá ser extinta antes do prazo fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que a contratação não mais lhe oferece vantagem.

5.6. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário da contratação, desde que haja a notificação do Contratado pelo Contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

5.7. Caso a notificação da não-continuidade da contratação de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

OU

~~5.8. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133 /2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.~~

5.9. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

5.9.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

5.9.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

5.9.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

5.10. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

5.10.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

5.10.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.10.3. Indenizações e multas.

5.11. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

5.12. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

6. DOS CASOS OMISSOS

6.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

7. ALTERAÇÕES

7.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

7.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A18]

7.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

7.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. FORO

8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em, Seção Judiciária de para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

15. ANEXO III Estimativas de consumo

Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador e órgãos participantes

Órgão gerenciador: IFRN Campus Mossoró (UASG 158365)

Item	CATMAT	Descrição	Und. de Fornec.	Requisição mínima	Requisição máxima	Quant. total
1	464374	ABACAXI	kg	500	1000	1000
6	463556	ACHOCOLATADO EM PÓ	Pacote 800g	200	400	400
7	603269	AÇÚCAR CRISTAL	kg	500	1000	1000
24	278924	BISCOITO CHAMPAGNE	Pacote 150g	500	1000	1000
25	316835	BISCOITO DOCE AMANTEIGADO	Pacote 400g	500	1000	1000
26	605938	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	Pacote 400g	500	1000	1000
27	232236	BISCOITO MARIA	Pacote 400g	500	1000	1000
28	235092	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL	Pacote 400g	500	1000	1000
68	459017	FARINHA DE MILHO PRÉ COZIDA TIPO FLOCÃO (CUSCUZ)	Pacote 500g	800	1600	1600
79	464393	LARANJA PÊRA	kg	1000	2000	2000
82	446019	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	Pacote 200g	1000	2000	2000
88	464401	MAÇÃ NACIONAL	kg	1000	2000	2000
91	466600	MACAXEIRA/MANDIOCA CONGELADA E DESCASCADA	kg	910	1820	1820
95	446393	MANTEIGA COMUM	Unidade 500g	400	800	800
105	446618	OVO DE GALINHA	Bandeja com 30 unidades	480	960	960
109	460386	PÃO TIPO HOT DOG	kg	1000	3000	3000
125	446636	QUEIJO MUSSARELA	kg	500	1500	1500
126	446636	QUEIJO MUSSARELA	kg	500	1500	1500
131	291893	SAL REFINADO	kg	50	100	100
134	464435	TANGERINA	kg	1000	3000	3000

Órgão participante: IFRN Campus Apodi (UASG 158371)						
Item	CATMAT	Descrição	Und. de Fornec.	Requisição mínima	Requisição máxima	Quant. total
1	464374	ABACAXI	kg	200	400	400
2	463748	ABÓBORA/JERIMUM	kg	50	100	100
4	463857	AÇAFRÃO	kg	1	2	2
7	603269	AÇÚCAR CRISTAL	kg	500	1000	1000
10	463938	ALHO IN NATURA	kg	25	50	50
11	467050	AMIDO DE MILHO	Caixa 500g	10	20	20
13	458904	ARROZ BRANCO	kg	150	300	300
14	458908	ARROZ PARBOILIZADO	kg	150	300	300
15	460501	AVEIA EM FLOCOS FINOS	Caixa 170g	50	100	100
19	463754	BATATA INGLESA	kg	50	100	100
20	339482	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO	Litro	250	500	500
27	232236	BISCOITO MARIA	Pacote 400g	250	500	500
28	235092	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL	Pacote 400g	250	500	500

32	465634	BOLO DE CHOCOLATE	kg	75	150	150
33	610527	BOLO DE MILHO	kg	75	150	150
41	447736	CARNE BOVINA DE SOL	kg	250	500	500
45	447498	CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO)	kg	400	800	800
46	447594	CARNE DE FRANGO TIPO PEITO	kg	250	500	500
47	447636	CARNE DE FRANGO TIPO COXA / SOBRECORA	kg	250	500	500
50	463781	CEBOLA BRANCA	kg	75	150	150
52	463770	CENOURA	kg	75	150	150
53	458149	CHIMICHURRI	kg	3	6	6
54	463532	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	kg	25	50	50
55	463778	CHUCHU	kg	75	150	150
58	463937	COLORÍFICO	Saco com 10 pacotes de 100g	150	30	30
62	446533	CREME DE LEITE	Caixa 200g	100	200	200
63	462823	ERVILHA EM CONSERVA	Lata 200g	100	200	200
64	459670	EXTRATO DE TOMATE	Unidade 340g	125	250	250
67	458918	FARINHA DE MANDIOCA	kg	50	100	100
68	459017	FARINHA DE MILHO PRÉ COZIDA TIPO FLOCÃO (CUSCUZ)	Pacote 500g	500	1000	1000
72	464552	FEIJÃO PRETO	kg	75	150	150
73	464556	FEIJÃO VERDE	kg	35	70	70
77	464392	GOIABA	kg	200	400	400
79	464393	LARANJA PÊRA	kg	200	400	400
80	464013	LEITE CONDENSADO	Embalagem 395g	50	100	100
81	464011	LEITE DE COCO	Garrafa 500ml	20	40	40
82	446019	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	Pacote 200g	500	1000	1000
86	447708	LINGUIÇA DE FRANGO	kg	75	150	150
87	463904	LOURO	kg	1	2	2
88	464401	MAÇÃ NACIONAL	kg	500	1000	1000
89	458951	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Pacote 500g	600	1200	1200
94	464413	MANGA	kg	150	300	300
95	446393	MANTEIGA COMUM	Unidade 500g	50	100	100
100	462824	MILHO VERDE EM CONSERVA	Lata 200g	100	200	200
101	463797	MILHO VERDE	kg	125	250	250
103	463692	ÓLEO DE SOJA	Frasco 900ml	50	100	100
104	463916	ORÉGANO DESIDRATADO	Embalagem 25g	25	50	50
			Bandeja			

105	446618	OVO DE GALINHA	com 30 unidades	150	300	300
107	460380	PÃO FRANCÊS	kg	200	400	400
110	460386	PÃO TIPO HOT DOG	kg	200	400	400
111	463917	PÁPRICA DEFUMADA	kg	1	2	2
114	463920	PIMENTA DO REINO	kg	1	2	2
116	463809	PIMENTÃO VERDE	kg	35	70	70
118	447791	PEITO DE PERU	kg	25	50	50
124	447072	QUEIJO COALHO	kg	25	50	50
127	446636	QUEIJO MUSSARELA	kg	75	150	150
131	291893	SAL REFINADO	kg	50	100	100
134	464435	TANGERINA	kg	300	600	600
135	463805	TOMATE TIPO ITALIANO	kg	75	150	150
137	217096	VINAGRE DE ÁLCOOL	Embalagem de 500ml	25	50	50

Órgão participante: IFRN Campus Ipanguaçu (UASG 158367)						
Item	CATMAT	Descrição	Unid. de fornec.	Requisição mínima	Requisição máxima	Quant. total
1	464374	ABACAXI	kg	65	800	800
7	603269	AÇÚCAR CRISTAL	kg	65	800	800
8	436134	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE	Frasco 75ml	2	20	20
10	463938	ALHO IN NATURA	kg	4	50	50
14	458908	ARROZ PARBOILIZADO	kg	15	200	200
15	460501	AVEIA EM FLOCOS FINOS	Caixa 170g	80	1000	1000
18	463753	BATATA DOCE	kg	80	1000	1000
20	339482	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO	Litro	80	1000	1000
26	605938	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	Pacote 400g	125	1500	1500
28	235092	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL	Pacote 400g	125	1500	1500
31	465635	BOLO DE CENOURA	kg	80	1000	1000
34	416422	BOLO DE OVOS	kg	160	2000	2000
45	447498	CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO)	kg	50	600	600
50	463781	CEBOLA BRANCA	kg	12	150	150
51	463878	CEBOLINHA	kg	2	20	20
57	463876	COENTRO	kg	3	30	30
64	459670	EXTRATO DE TOMATE	Unidade 340g	25	280	280
68	459017	FARINHA DE MILHO PRÉ COZIDA TIPO FLOCÃO (CUSCUZ)	Pacote 500g	160	2000	2000
70	460263	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	kg	30	400	400
76	447581	FRANGO SEM TEMPERO (FILÉ DE PEITO)	kg	50	600	600
78	465693	GOMA / FÉCULA DE TAPIOCA	kg	15	200	200
88	464401	MAÇÃ NACIONAL	kg	80	1000	1000

91	466600	MACAXEIRA/MANDIOCA CONGELADA E DESCASCADA	kg	80	1000	1000
95	446393	MANTEIGA COMUM	Unidade 500g	20	250	250
97	464418	MELANCIA	kg	65	800	800
98	464422	MELÃO JAPONÊS	kg	65	800	800
99	459074	MILHO PARA MUGUNZÁ	Embalagem 500g	80	1000	1000
103	463692	ÓLEO DE SOJA	Frasco 900ml	7	80	80
104	463916	ORÉGANO DESIDRATADO	Embalagem 25g	10	120	120
105	446618	OVO DE GALINHA	Bandeja com 30 unidades	50	600	600
108	460385	PÃO SEDA	kg	80	1000	1000
119	464511	POLPA DE CAJU	kg	15	200	200
120	464514	POLPA DE GOIABA	kg	15	200	200
121	464465	POLPA DE UVA	kg	15	200	200
122	383472	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR CARNE BOVINA	kg	3	40	40
127	446636	QUEIJO MUSSARELA	kg	40	500	500
131	291893	SAL REFINADO	kg	2	20	20
133	449002	SARDINHA EM LATA AO MOLHO DE TOMATE	Lata 125g	40	500	500
134	464435	TANGERINA	kg	80	1000	1000
135	463805	TOMATE TIPO ITALIANO	kg	8	100	100

Órgão participante: IFRN Campus Pau dos Ferros (UASG 158374)						
Item	CATMAT	Descrição	Unid. de fornec.	Requisição mínima	Requisição máxima	Quant. total
1	464374	ABACAXI	kg	100	2.030	2.030
2	463748	ABÓBORA/JERIMUM	kg	20	250	250
3	463751	ABOBRINHA	kg	8	100	100
5	463818	ACELGA	kg	10	130	130
6	463556	ACHOCOLATADO EM PÓ	Pacote 800g	10	130	130
7	603269	AÇÚCAR CRISTAL	kg	330	4.000	4.000
9	463830	ALFACE AMERICANA	kg	10	150	150
10	463938	ALHO IN NATURA	kg	20	290	290
11	467050	AMIDO DE MILHO	Caixa 500g	10	160	160
12	380095	AROMA DE BAUNILHA	Embalagem 30ml	2	15	15
13	458904	ARROZ BRANCO	kg	150	2.000	2.000
14	458908	ARROZ PARBOILIZADO	kg	200	2.700	2.700
16	463696	AZEITE DE OLIVA	Frasco 500ml	10	160	160
17	464381	BANANA PRATA	kg	60	800	800
18	463753	BATATA DOCE	kg	30	400	400
19	463754	BATATA INGLESA	kg	100	1500	1500
21	463764	BERINJELA	kg	3	25	25

22	463767	BETERRABA	kg	10	150	150
23	271052	BICARBONATO DE SÓDIO	Pacote 80g	2	4	4
25	316835	BISCOITO DOCE AMANTEIGADO	Pacote 400g	50	600	600
26	605938	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	Pacote 400g	80	1.000	1.000
27	232236	BISCOITO MARIA	Pacote 400g	80	1.000	1.000
28	235092	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL	Pacote 400g	150	2.000	2.000
29	466407	BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO	Pacote 400g	50	600	600
30	447508	BISTECA SUÍNA	kg	40	500	500
35	606522	CAFÉ EM PÓ	Pacote 250g	60	800	800
36	241572	CALDO DE CARNE	Caixa com 114g	5	55	55
37	482951	CANELA EM PAU	Embalagem 100g	2	5	5
38	463872	CANELA EM PÓ	Unidade 30g	2	10	10
39	447736	CARNE BOVINA DE SOL	kg	140	1.700	1.700
40	447736	CARNE BOVINA DE SOL	kg	140	1.700	1.700
41	447736	CARNE BOVINA DE SOL	kg	8	100	100
42	448214	CARNE BOVINA EM BIFES	kg	80	1.000	1.000
43	448214	CARNE BOVINA EM BIFES	kg	80	1.020	1.020
44	447498	CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO)	kg	100	2.000	2.000
45	447498	CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO)	kg	40	515	515
47	447636	CARNE DE FRANGO TIPO COXA / SOBRECOXA	kg	100	2.500	2.500
48	448897	CARNE DE PEIXE TIPO FILÉ	kg	30	515	515
49	447520	CARNE SUÍNA (LOMBO)	kg	30	500	500
50	463781	CEBOLA BRANCA	kg	35	835	835
51	463878	CEBOLINHA	kg	4	100	100
52	463770	CENOURA	kg	30	710	710
54	463532	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	kg	15	210	210
55	463778	CHUCHU	kg	15	250	250
56	421669	COCO RALADO	Pacote 100g	2	20	20
57	463876	COENTRO	kg	5	100	100
58	463937	COLORÍFICO	Saco com 10 pacotes de 100g	5	51	51
59	447415	COSTELA BOVINA	kg	15	400	400
60	463822	COUVE	kg	2	20	20
61	463892	CRAVO DA ÍNDIA	Pacote 20g	5	10	10
62	446533	CREME DE LEITE	Caixa 200g	20	470	470
63	462823	ERVILHA EM CONSERVA	Lata 200g	10	120	120
64	459670	EXTRATO DE TOMATE	Unidade 340g	30	415	415
65	433827	FARINHA DE ARROZ	kg	1	3	3
66	460498	FARINHA DE AVEIA	Embalagem 450g	2	6	6
67	458918	FARINHA DE MANDIOCA	kg	50	603	603
68	459017	FARINHA DE MILHO PRÉ COZIDA TIPO FLOCÃO (CUSCUZ)	Pacote 500g	200	3.003	3.003
69	460265	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	kg	5	70	70

70	460263	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	kg	15	250	250
71	464553	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I	kg	50	1.300	1.300
72	464552	FEIJÃO PRETO	kg	25	700	700
73	464556	FEIJÃO VERDE	kg	15	200	200
74	481031	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO	Embalagem 125g	2	20	20
75	459586	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	Embalagem 100g	1	10	10
76	447581	FRANGO SEM TEMPERO (FILÉ DE PEITO)	kg	100	2.720	2.720
77	464392	GOIABA	kg	25	700	700
79	464393	LARANJA PÊRA	kg	50	1.530	1.530
80	464013	LEITE CONDENSADO	Embalagem 395g	10	170	170
81	464011	LEITE DE COCO	Garrafa 500ml	5	85	85
82	446019	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	Pacote 200g	50	2.030	2.030
83	445995	LEITE INTEGRAL UHT	Litro	40	1.032	1.032
84	464398	LIMÃO TAHITI	kg	3	30	30
85	447702	LINGUIÇA CALABRESA	kg	10	155	155
86	447708	LINGUIÇA DE FRANGO	kg	15	250	250
87	463904	LOURO	kg	1	5	5
88	464401	MAÇÃ NACIONAL	kg	50	1.000	1.000
89	458951	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Pacote 500g	100	2.000	2.000
90	458974	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	Pacote 500g	100	2.500	2.500
91	466600	MACAXEIRA/MANDIOCA CONGELADA E DESCASCADA	kg	25	700	700
92	459658	MAIONESE	kg	5	90	90
93	464405	MAMÃO FORMOSA	kg	10	100	100
94	464413	MANGA	kg	10	150	150
95	446393	MANTEIGA COMUM	Unidade 500g	15	310	310
96	463699	MARGARINA VEGETAL	kg	15	210	210
97	464418	MELANCIA	kg	60	800	800
98	464422	MELÃO JAPONÊS	kg	30	500	500
99	459074	MILHO PARA MUGUNZÁ	Embalagem 500g	30	900	900
100	462824	MILHO VERDE EM CONSERVA	Lata 200g	20	270	270
102	459653	MOLHO SHOYU	Frasco com 500ml	5	20	20
103	463692	ÓLEO DE SOJA	Frasco 900ml	20	410	410
105	446618	OVO DE GALINHA	Bandeja com 30 unidades	15	350	350
106	460394	PÃO DOCE	kg	15	850	850
107	460380	PÃO FRANCÊS	kg	15	850	850
110	460386	PÃO TIPO HOT DOG	kg	15	850	850
112	463796	PEPINO	kg	8	100	100
113	463923	PIMENTA DE CHEIRO	kg	2	50	50
114	463920	PIMENTA DO REINO	kg	1	4	4
115	463802	PIMENTÃO AMARELO	kg	3	30	30

116	463809	PIMENTÃO VERDE	kg	3	50	50
117	463808	PIMENTÃO VERMELHO	kg	3	30	30
118	447791	PEITO DE PERU	kg	15	355	355
122	383472	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR CARNE BOVINA	kg	5	10	10
123	369027	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR FRANGO	kg	5	10	10
124	447072	QUEIJO COALHO	kg	10	300	300
127	446636	QUEIJO MUSSARELA	kg	15	510	510
128	463839	REPOLHO BRANCO	kg	10	153	153
129	463829	REPOLHO ROXO	kg	3	53	53
130	405351	REQUEIJÃO INTEGRAL	kg	5	51	51
131	291893	SAL REFINADO	kg	15	230	230
132	447720	SALSICHA HOT DOG	kg	10	150	150
134	464435	TANGERINA	kg	50	1.100	1.100
135	463805	TOMATE TIPO ITALIANO	kg	50	1600	1600
136	481123	VAGEM	kg	5	70	70
137	217096	VINAGRE DE ÁLCOOL	Embalagem de 500ml	10	130	130

16. ANEXO IV Especificações completas

Especificação	CATMAT	Unid. de fornecimento
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.	464374	kg
ABÓBORA. 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. Integro, consistência firme, livre de fungos e casca grossa.	463748	kg
ABOBRINHA. In natura, tipo: abobrinha, espécie: Italiana. Produto de primeira qualidade, grande, sem fungos, íntegra e de consistência firme. Madura, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos.	463751	kg
AÇAFRÃO. Condimento em pó. 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.	463857	kg
ACELGA. In natura, fresca, íntegra, de primeira qualidade, tamanho e coloração verde uniforme, devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta, isenta material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	463818	kg
ACHOCOLATADO EM PÓ. Solúvel, contendo cacau em pó, açúcar e aromatizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463556	Emb 800G
AÇÚCAR CRISTAL. 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. 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	603269	kg

produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE. Contendo como ingredientes água, sucralose como edulcorante principal, conservante benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Pode conter outros ingredientes e aditivos. Isento de glúten. Frascos de polietileno atóxico de 100ml. 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.	436134	Frasco 75ml
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. 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. 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.	463938	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.	467050	Caixa 500g
AROMA DE BAUNILHA. Essência aromática de baunilha. Aspecto Físico: líquido oleoso, incolor a levemente amarelado. Tipo de origem: origem sintética	380095	Embalagem 30ml
ARROZ BRANCO. Longo fino, tipo 1, isento de sujidades, materiais estranhos e pragas e/ou insetos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e 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, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalado em pacotes de 1kg.	458904	kg
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
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. 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.	460501	Emb 170g
AZEITE DE OLIVA. 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 filtragem. 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.	463696	Frasco 500ml
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.	464381	kg
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.	463753	kg
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.	463754	kg
BEBIDA LÁCTEA SABOR 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.	339482	Litro
BERINJELA. In natura, espécie: Comum, produto de primeira qualidade, graúda, sem fungos, integra e de consistência firme. Madura, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos.	463764	kg
BETERRABA. In natura, produto de primeira qualidade, graúda, sem fungos, integra e de consistência firme. Madura, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos.	463767	kg
BICARBONATO DE SÓDIO. Aspecto Físico: pó branco, fino. Descrição Adicional: Acondicionado em embalagem própria, íntegra, resistente e limpa. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	271052	Pacote 80g
BISCOITO CHAMPAGNE. Embalagem contendo 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	278924	Pacote 150g
BISCOITO DOCE AMANTEIGADO. Embalagem contendo 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	316835	Pacote 400g
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA. De primeira qualidade, integro e crocante. Formato oval. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	605938	Pacote 400g
BISCOITO MARIA. De primeira qualidade, integro e crocante. A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido 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 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.	232236	Pacote 400g
BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL. 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 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.	235092	Pacote 400g
BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO. Embalagem dupla contendo 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	466407	Pacote 400g
BISTECA SUÍNA. De primeira qualidade, congelada (-12°C), tipo Bisteca. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devem estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	447508	kg
BOLO DE CENOURA. Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada com cenoura,		

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. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	465635	kg
BOLO DE CHOCOLATE. 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), chocolate, fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	465634	kg
BOLO DE MILHO. Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada com milho, farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo, coco e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	610527	kg
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. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	416422	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.	606522	Pacote 250g
CALDO DE CARNE. Apresentação em cubos, solúvel. Aplicação: culinária. Caixa com 12 cubos totalizando no mínimo 114 gramas. A embalagem deve conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	241572	Caixa com 114g
CANELA EM PAU. Condimento, tipo: canela, apresentação: casca, desidratada. Descrição Adicional: Acondicionado em embalagem própria, íntegra, resistente e limpa. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	482951	Embalagem 100g
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	Unidade 50g
CARNE BOVINA DE SOL. Tipo chã de fora, lombo ou coxão duro. Fresca e resfriada. Apresentação: peça inteira. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme e elástica. Deve possuir no máximo 15% de gordura, sem ossos, tendões, nervos e aponevroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue, sem adição de proteína de soja. Deve ser manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 1% de resíduo. Deve estar embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deve possuir rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). A validade no momento da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	447736	kg

CARNE BOVINA EM BIFES. tipo patinho ou coxão mole. Congelada (-12°C). De primeira qualidade. Apresentação: bifês de aprox. 100g, interfolheados em camadas. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme e elástica. Deve possuir no máximo 15% de gordura, sem ossos, tendões, nervos e aponevroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue sem adição de proteína de soja. Deve ser manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 1% de resíduo. Deve estar embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deve possuir rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). A validade no momento da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	448214	kg
CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO). 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
CARNE DE FRANGO TIPO PEITO. Carne de frango, tipo peito, de primeira qualidade, sem pele, congelada. Aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, com cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devem estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	447594	kg
CARNE DE FRANGO TIPO COXA / SOBRECOXA. De primeira qualidade, sem pele, peso médio líquido de 350g. Congelado por processo rápido e conservado a temperatura de congelamento. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 1% de resíduo. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devem estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	447636	kg
CARNE DE PEIXE TIPO FILÉ. de primeira qualidade, eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha, íntegro, congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, com cor característica, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devem estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	448897	kg
CARNE SUÍNA (Lombo). Fresca e resfriada. Apresentação: peça inteira. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme e elástica. Deve possuir no máximo 15% de gordura, sem ossos, tendões, nervos e aponevroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue sem adição de proteína de soja. Deve ser manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 1% de resíduo. Deve estar embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deve possuir rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). A validade no momento da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	447520	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,	463781	kg

terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.		
CEBOLINHA. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com folhas íntegras, com raízes, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerem, 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.	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.	463770	kg
CHIMICHURRI. À base de ervas e especiarias, apresentação: pasta, aplicação: bife, churrasco e assados.	458149	kg
CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU. Chocolate em pó solúvel, 100% cacau, sem adição de açúcar. 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	Kg
CHUCHU. 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.	463778	kg
COCO RALADO. Coco seco, apresentação: ralado, aplicação: culinária em geral. Descrição Adicional: desidratado, sem adição de açúcar. Embalagem de 100g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	421669	Pacote 100g
COENTRO. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com folhas íntegras, com raízes, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerem, 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.	463876	kg
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 100g. 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	Embalagem com 10 pacotes de 100g
COSTELA BOVINA. Congelada (-12°C). De primeira qualidade. Apresentação: pedaço. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência firme e elástica. Deve ser manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 1% de resíduo. Deve estar embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deve possuir rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). A validade no momento da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura.	447415	kg
COUVE. In natura, tipo manteiga, de primeira qualidade. Tamanho de médio a grande, aspecto próprio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	463822	kg
CRAVO DA ÍNDIA. Condimento puro, íntegro, 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. Validade mínima 06 (seis) meses.	463892	Embalagem 20 Grama
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
ERVILHA EM CONSERVA. Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo 200g de peso líquido 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	462823	Lata 200g

partir da data de entrega. Embalagem sem amassadura e sem ferrugem. Embalagem sachê de 200g. Registro no MS.		
EXTRATO DE TOMATE. Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente revestido internamente por folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Isento de glutamato monossódico. Embalagem de 340g. 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	Unidade 340g
FARINHA DE ARROZ. Ingrediente: arroz, Características adicionais: massa alimentícia, tipo seca, cor branca.	433827	Kg
FARINHA DE AVEIA. Aveia beneficiada, classe: branca, apresentação: farinha, presença de glúten: contém glúten. Descrição Adicional: Farinha de aveia enriquecida com vitaminas e sais minerais. Embalagem 450g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	460498	Embalagem 450g
FARINHA DE MANDIOCA. Fina, branca, torrada, tipo 1. Acondicionada em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Não deve conter material não proveniente da raiz de mandioca, tais como: partículas metálicas, argila, areia, sujidades. 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.	458918	Embalagem 1 Quilograma
FARINHA DE MILHO PRÉ COZIDA TIPO FLOCÃO (CUSCUZ). Farinha om flocos de milho pré-cozidos de cor amarelada. Acondicionada em pacote plástico, íntegro, transparente, limpo, resistente, vedado hermeticamente. Embalagem com 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.	459017	Pacote 500g
FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO. De primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isento de matéria terrosa e parasitas, em perfeito estado de conservação. Com 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.	460265	Embalagem 1 Quilograma
FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO. De primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricada a partir de grãos de trigo são 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.	460263	Embalagem 1 Quilograma
FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I. De primeira qualidade, constituído de no mínimo 98% de grãos na cor característica da variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. 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.	464553	kg
FEIJÃO PRETO. Classe Preto, Tipo 1, grupo 1, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos e pragas e/ou insetos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e 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, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalado em pacotes de 1kg.	464552	kg
FEIJÃO VERDE. De primeira qualidade; debulhado; livre de impurezas, cor e textura uniforme e característica, livre de fungos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e 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, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalado em pacotes de 1kg.	464556	kg
FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO. Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae e emulsificante:		

monoestearato de sorbitana.	481031	Pacote 125g
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. Fermento, tipo: químico, apresentação: pó Descrição Adicional: Embalagem contendo peso líquido de 100 (cem) gramas. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	459586	Embalagem 100g
FRANGO SEM TEMPERO (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. In natura, tamanho de médio a grande. Íntegra, consistência firme. Livre de fungos, de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	464392	kg
GOMA / FÉCULA DE TAPIOCA. Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada a vácuo em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 1 kg. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados.	465693	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 CONDENSADO. Produto obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose; de primeira qualidade, com consistência e características organolépticas próprias, ingredientes principais: leite integral, açúcar, e lactose, isento de espessantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega; Peso aproximado: 395g.	464013	Embalagem 395g
LEITE DE COCO. Tradicional. Obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto são e maduro do coqueiro por processos mecânicos adequados. Aspecto característico, cor branco-leitosa, odor próprio, não rançoso, sabor próprio, não rançoso. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição, sujidades, parasitos e larvas. A embalagem com peso líquido de 500ml deverá ser plástica atóxica, resistente e transparente ou de vidro. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.	464011	Garrafa 500ml
LEITE EM PÓ INTEGRAL 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 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.	446019	Pacote 200g
LEITE INTEGRAL UHT. Leite Fluido, Origem: de Vaca, pasteurizado, tipo A, integral, resfriado. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e 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, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.	445995	litro
LIMÃO TAHITI. In natura, tipo Taiti, casca lisa, fina, succulento, meio verdoso, tamanho grande, sem sujidade e sem fungos.	464398	kg
LINGUIÇA CALABRESA. Ingredientes principais: carne suína, gordura, água, condimentos e aditivos. Congelada. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e 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, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	447702	kg
LINGUIÇA DE FRANGO. Apresentação congelada. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e		

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, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	447708	kg
LOURO. condimento em folha desidratado, obtido de espécimes vegetais genuínos, folhas sãs, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	463904	kg
MAÇÃ NACIONAL. In natura, espécie Fuji, nacional ou argentina, casca brilhante, vermelha, polpa firme, sem sujidade, tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem fungos, sem danos físicos e mecânicos.	464401	kg
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE. Massa alimentícia tipo seca vitaminada, com ovos, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e 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, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500g.	458951	Pacote 500g
MACARRÃO TIPO PARAFUSO. Massa alimentícia tipo seca vitaminada, com ovos, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e 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, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	458974	Pacote 500g
MACAXEIRA/MANDIOCA 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
MAIONESE. Tipo: Tradicional, Aplicação: Uso Culinário. Embalagem plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 6 (seis) meses contada a partir da data de entrega.	459658	kg
MAMÃO FORMOSA. 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
MANGA. In natura, tipo coitê. Livre de fungos, de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	464413	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	Unidade 500g
MARGARINA VEGETAL. Cremosa com sal, com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de outras características indesejáveis. Resfriada Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no Ministério da Agricultura e SIF. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.	463699	kg
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 defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	464422	kg
MILHO PARA MUGUNZÁ. 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 500g. 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.	459074	kg
MILHO VERDE EM CONSERVA. Acondicionado em recipiente 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 líquido drenado de 200g. Em conserva. Registro no MS. Lata contendo 200g.	462824	Lata 200g
MILHO VERDE. In natura. Apresentação: espiga, com coloração dos grãos amarelos, grãos inteiros, sem podridão e sem fungos.	463797	kg
MOLHO SHOYU. Apresentação líquido marrom escuro, obtido da fermentação de soja, de sabor salgado, com característico aroma de extratos de carne. Embalagem de polietileno resistente, transparente, sem sinais de violação ou vazamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	459653	Frasco com 500ml
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 900ml
ORÉGANO DESIDRATADO. 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.	463916	Embalagem 25g
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 médio de 50g por unidade. Deve possuir 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.	446618	Bandeja com 30 unidades
PÃO DOCE. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, contendo farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme, isento de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, sem bolor. Sabor doce, contendo calda doce e coco ralado. Unidade de 50g a 100g. Deve apresentar embalagem em saco plástico transparente e 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, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, data de fabricação, e data de validade.	460394	kg
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. 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.	463917	kg
PEPINO. In natura, espécie comum, de primeira qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência.	463796	kg
PIMENTA DE CHEIRO. In natura, condimento de primeira qualidade, sem fungos, consistência firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes.	463923	kg
PIMENTA DO REINO. Condimento, matéria-prima: pimenta do reino, moída, pura, aspecto físico pó, 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. Validade mínima 06 (seis) meses.	463920	kg
PIMENTÃO AMARELO. In natura, espécie amarela, de primeira qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes.	463802	kg
PIMENTÃO VERDE. In natura, espécie verde, de primeira qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes.	463809	kg
PIMENTÃO VERMELHO. In natura, espécie vermelho, de primeira qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes.	463808	kg
PEITO DE PERU. fatiado, com cor, odor e sabor característico do produto, de primeira qualidade. Resfriado. Embalado em saco plástico transparente de primeiro uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 06 (seis) meses contada a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura.	447791	kg
POLPA DE CAJU. 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.	464511	kg
POLPA DE 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.	464514	kg
POLPA DE 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.	464465	kg
PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR CARNE BOVINA. Granulada, de cor escura obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína de base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, peso líquido de 400g e prazo de validade.	383472	kg
PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR FRANGO. Granulada, de cor escura obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína de base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, peso líquido de 400g e prazo de validade.	369027	kg
QUEIJO COALHO. Produto obtido a partir de leite de vaca integral pasteurizado, sal, cloreto de cálcio e coalho, de primeira qualidade. Embalado à vácuo. Resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 06 (seis) meses contada a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.	447072	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
REPOLHO BRANCO. In natura, livre de fungos, de primeira qualidade, com folhas íntegras e firmes, tamanho		

de médio a grande, cabeças fechadas, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas.	463839	kg
REPOLHO ROXO. In natura, livre de fungos, de primeira qualidade, com folhas íntegras e firmes, tamanho de médio a grande, cabeças fechadas, sem manchas e com coloração arroxeada uniforme, livres de terra nas folhas externas.	463829	kg
REQUEIJÃO INTEGRAL. Cremoso, tradicional, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 03 (seis) meses contada a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.	405351	kg
SAL REFINADO. Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. 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 e quantidade do produto.	291893	kg
SALSICHA HOT DOG. Salsicha tipo hot dog. Ingredientes principais: carne de frango, carne suína, água, miúdos, condimentos e aditivos. Embalada a vácuo, embalagem plástica resistente e transparente, congelada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 3 (três) meses contada a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	447720	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	Lata 125g
TANGERINA. in natura, de primeira qualidade, livre de sujidades ou fungos, sem qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, sem manchas ou defeitos na casca.	464435	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
VAGEM. In natura, de primeira qualidade, consistência firme, tamanho de médio a grande, com as pontas verdes, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte.	481123	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	217096	Embalagem de 500ml

17. 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](#).

KAIZZER RONNO LEITE LIMA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 23/09/2025 às 10:16:14.

ANA LUCIA CHAVES DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 29/09/2025 às 15:58:11.

JOSE TIAGO DE LIMA SILVA

Membro da comissão de contratação

SOFIA SILVA DE SOUZA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 24/09/2025 às 14:41:36.

JOSE AMAURI COSTA FERNANDES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 23/09/2025 às 10:58:13.

JOSE WILSON FIRMINO JUNIOR

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 23/09/2025 às 11:05:28.

JANEKEYLA GOMES DE SOUSA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 23/09/2025 às 11:04:48.

MARINEZIO GOMES DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 23/09/2025 às 13:58:30.

Documento Digitalizado Público

Termo de Referência nº 5/2025 - Aquisição de gêneros alimentícios

Assunto: Termo de Referência nº 5/2025 - Aquisição de gêneros alimentícios
Assinado por: Kaizzer Ronno
Tipo do Documento: Termo de Referência
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:
■ **Kaizzer Ronno Leite Lima, ADMINISTRADOR**, em 29/09/2025 16:19:02.

Este documento foi armazenado no SUAP em 29/09/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 2333345
Código de Autenticação: a5c7afa417

