

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, DA CULTURA, DO ESPORTE E DO LAZER - SEMECEL

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Objeto: Chamada Pública para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações (Cooperativas e Associações), destinados à alimentação escolar dos alunos da educação básica no ano letivo de 2025, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), gerido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Os gêneros alimentícios serão utilizados nas etapas de ensino de Creche I e II, Pré-Escola I e II, Educação Escolar Quilombola, Ensino Fundamental I e II, Educação em Tempo Integral e Atendimento Educacional Especializado (AEE), no município de Portalegre, Rio Grande do Norte, conforme disposto no art. 14 da Lei n.º 11.947/2009 e nas Resoluções CD/FNDE n.º 06, de 08 de maio de 2020, n.º 21, de 16 de novembro de 2021 e Resolução CD/FNDE n.º 3, de 4 de fevereiro de 2025.

1.2. As especificações e as estimativas dos quantitativos dos gêneros alimentícios estão detalhada na planilha a seguir:

PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA CHAMADA PÚBLICA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2025							
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS	UND	QUANT. CRECHE	QUANT. PRÉ	QUANT. EF	QUANT. ETI	QUANT. TOTAL
1	Amido (CATMAT 465693): Base: De Mandioca Grupo: Tapioca Subgrupo: Goma Características Adicionais: Massa Hidratada Para Tapioca, Sem Sabor Goma de mandioca hidratada , para preparo de tapioca, produto extraído da mandioca, solta, macia e de boa qualidade. O produto deverá ser composto apenas por fécula de mandioca e água, sem adição de conservantes e sal, sem glúten, sendo 100% natural, embaladas individualmente em embalagem plástica e resistente, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	180	180	10	360	730
2	Arroz Beneficiado (CATMAT 458904): Tipo: Agulhinha/Branco Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Qualidade: Tipo 1 Arroz branco , subgrupo polido, beneficiado tipo 1, de cor branca, grãos longos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	200	200	500	330	1.230



3	<p>Bebida Láctea (CATMAT 466411): Características Adicionais: Com Polpa De Frutas, Leite Pasteurizado Integral Sabor: Salada De Frutas Apresentação: Saco Polietileno Bebida láctea, refrigerada, com iogurte e polpa de fruta, fermentada, sabor morango, ameixa ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, não violado, resistente e limpo, com peso líquido de 1 L. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 1 (um) mês, a contar da data de entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	UND (1 L)	0	0	340	150	490
4	<p>Condimento (CATMAT 463876): Tipo: Coentro Apresentação: Natural Coentro, com folhas e caules inteiros, in natura, de coloração verde uniforme, bem desenvolvidos e com aparência fresca, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	20	20	45	45	130
5	<p>Condimento (CATMAT 463878): Tipo: Cebolinha Apresentação: Natural Cebolinha, com folhas inteiras, in natura, frescas e de coloração verde uniforme, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	20	20	45	45	130
6	<p>Condimento (CATMAT 463923): Tipo: Pimenta De Cheiro Apresentação: Natural Pimenta de cheiro, in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	17	17	39	27	100
7	<p>Condimento (CATMAT 463937): Tipo: Urucum Apresentação: Pó Colorífico em pó, de boa qualidade, a base natural de urucum, deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Não deverá ter adição de sal, açúcar ou outros ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 100 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (100 G)	50	50	230	170	500



8	<p>Farinha De Mandioca (CATMAT 458920): Grupo: Seca Subgrupo: Branca Torrada Classe: Fina Aspecto Físico: Tipo 1 Acidez: Baixa Acidez Farinha de mandioca, grupo seca, sem glúten, subgrupo fina, de boa qualidade. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, isentas do radical cianeto, matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre da umidade e fragmentos estranhos. Deverá estar acondicionada em embalagem fechada e atóxica, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	40	40	280	320	680
9	<p>Fruta (CATMAT 464374): Tipo: Abacaxi Pérola Apresentação: Natural Abacaxi pérola, de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	80	80	300	320	780
10	<p>Fruta (CATMAT 464379): Tipo: Banana Pacovan Apresentação: Natural Banana, tipo pacovan ou prata, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	780	780	980	800	3.340
11	<p>Fruta (CATMAT 464392): Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Natural Goiaba, in natura, de primeira qualidade, inteiras, firmes e com brilho, casca íntegra e sem manchas, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	140	140	0	240	520



12	<p>Fruta (CATMAT 464394): Tipo: Laranja Lima Apresentação: Natural Laranja, de primeira qualidade, in natura, casca lisa, polpa firme e intacta, de coloração e tamanhos uniformes, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	150	150	200	220	720
13	<p>Fruta (CATMAT 464405): Tipo: Mamão Formosa Apresentação: Natural Mamão formosa, de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	430	430	1.300	660	2.820
14	<p>Fruta (CATMAT 464407): Tipo: Manga Palmer Apresentação: Natural Manga, tipo espada ou palmer, de primeira qualidade, in natura, graúda, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e pancadas na casca, de tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	440	440	800	500	2.180
15	<p>Fruta (CATMAT 464418): Tipo: Melancia Vermelha Apresentação: Natural Melancia, redonda, bem desenvolvida, de primeira qualidade, in natura, de tamanho uniforme (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	800	800	1.200	800	3.600
16	<p>Fruta (CATMAT 464422): Tipo: Melão Amarelo Apresentação: Natural Melão amarelo, in natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, tamanhos uniformes (médio a grande), casca íntegra e sem manchas. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	180	180	520	500	1.380



17	<p>Legume In Natura (CATMAT 463748): Tipo: Abóbora Cabotiá/Japonesa Abóbora de leite ou cabotiá, madura, de qualidade, in natura, inteira, com polpa firme e intacta, primeira de tamanhos uniformes (médio a grande). Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	60	60	170	140	430
18	<p>Legume In Natura (CATMAT 463753): Tipo: Batata Doce Batata doce, in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e intacta, sem rama, fresca, tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	60	60	300	170	590
19	<p>Legume In Natura (CATMAT 463767): Tipo: Beterraba Beterraba, in natura, tamanho médio, produtos limpos, de primeira qualidade, intacta e firme, sem defeitos, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	0	0	0	50	50
20	<p>Legume In Natura (CATMAT 463770): Tipo: Cenoura Cenoura, in natura, limpa, de primeira qualidade, graúdas, lisa, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	80	80	220	200	580
21	<p>Legume In Natura (CATMAT 463781): Tipo: Cebola Branca Cebola branca, in natura, de tamanho médio, limpa, de primeira qualidade, com casca protetora, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	80	80	220	200	580
22	<p>Legume In Natura (CATMAT 463795): Tipo: Mandioca/Aipim Mandioca, de primeira qualidade, in natura, com casca, tamanho uniforme, bem desenvolvida, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	40	40	180	100	360



23	<p>Legume In Natura (CATMAT 463805): Tipo: Tomate Italiano Tomate, de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, coloração e tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	80	80	220	200	580
24	<p>Legume In Natura (CATMAT 463809): Tipo: Pimentão Verde Pimentão, in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	25	25	80	60	190
25	<p>Leguminosa (CATMAT 464565): Variedade: Feijão de corda Tipo: Tipo 1 Feijão de corda, tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de 15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	80	80	200	130	490
26	<p>Manteiga (CATMAT 453599): Tipo: De Garrafa Composição: Com Sal Manteiga da terra, de garrafa, natural, produto líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite (nata) padronizada mediante processo tecnologicamente adequado, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica de 500 ml, embalagem limpa e de plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega.</p>	UND (500 G)	40	40	0	80	160
27	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464475): Tipo: Manga Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor manga, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	90	90	300	200	680



28	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464484): Tipo: Acerola Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor acerola, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	90	90	300	200	680
29	<p>Polpa de fruta, sabor cajarana, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	0	0	300	200	500
30	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464511): Tipo: Caju Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor caju, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	0	0	100	60	160
31	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464514): Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor goiaba, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	100	100	300	200	700



32	<p>Queijo (CATMAT 447072): Origem: De Vaca Variedade: Coalho Tipo: Fresco Apresentação: Peça Queijo, tipo coalho, baixo percentual de gordura, fabricado à base de leite de vaca, peça, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 1 (um) mês, a contar da data de entrega.</p>	KG	0	0	0	170	170
33	<p>Verdura In Natura (CATMAT 463832): Tipo: Alface Crespa Alface tipo crespa, fresca, íntegra, de primeira qualidade, intacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações ou cortes, de tamanho e coloração uniformes, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	0	0	0	80	80

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal n.º Decreto Municipal n.º 509, de 04 de janeiro de 2023.

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

1.5. O instrumento de contrato poderá ser substituído por outro instrumento hábil, como carta-contrato, nota de empenho de despesa ou autorização de compra, na forma do art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Necessitamos desses gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações (Cooperativas e Associações), para o atendimento da alimentação escolar, no ano letivo de 2025, no âmbito do PNAE, proveniente de Recursos Federais do FNDE, a serem utilizados nas etapas de ensino de Creche I e II, Pré-Escola I e II, Educação Escolar Quilombola, Ensino Fundamental I e II, Educação em Tempo Integral e AEE, no município de Portalegre, Rio Grande do Norte, conforme disposto no art. 14 da Lei n.º 11.947/2009 e nas Resoluções CD/FNDE n.º 06, de 08 de maio de 2020, n.º 21, de 16 de novembro de 2021 e Resolução CD/FNDE n.º 3, de 4 de fevereiro de 2025.

O objeto ora solicitado trata-se de material indispensável para o oferecimento de uma merenda escolar de qualidade, para contribuir com o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Além disso, visa fortalecer o pequeno agricultor e cumprir o disposto do Art. n.º 29, da Resolução CD/FNDE n.º 3, de 4 de fevereiro de 2025, quanto a utilização de, no mínimo 30% (trinta por cento), do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, que devem ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

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

3.1. Descrição da Solução como Um Todo

3.1.1. A presente contratação visa à aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, conforme estabelecido pela Lei n.º 11.947/2009 e pelas Resoluções CD/FNDE n.º 06/2020, n.º 21/2021 e nº 03/2025. O objetivo é atender às necessidades do PNAE durante o ano letivo de 2024, contemplando as seguintes etapas de ensino: Creche I e II, Pré-Escola I e II, Ensino Fundamental I e II, Educação Escolar Quilombola, Educação em Tempo Integral e AEE.

3.2. A solução abrange:

3.2.1. **Fornecimento dos Produtos:** Gêneros Alimentícios Perecíveis: Incluem, entre outros, frutas, verduras, legumes, laticínios e carnes, que serão fornecidos em conformidade com as especificações de qualidade e frescor estabelecidas no TR. Gêneros Alimentícios Não Perecíveis: Abrangem itens como grãos, cereais, farinhas, massas, óleos e enlatados, conforme as especificações detalhadas no TR.

3.2.2. **Logística e Distribuição:** Os fornecedores serão responsáveis pela entrega dos produtos nas unidades escolares especificadas, observando os prazos, condições de transporte e armazenamento adequados para garantir a integridade e a qualidade dos alimentos.

3.2.3. **Conformidade Legal e Normativa:** Os produtos fornecidos devem atender às exigências sanitárias e de segurança alimentar vigentes, bem como às diretrizes do PNAE, assegurando a oferta de alimentos saudáveis e adequados às necessidades nutricionais dos alunos.

3.2.4. **Sustentabilidade e Impacto Social:** A contratação prioriza a aquisição de produtos da Agricultura Familiar, visando promover o desenvolvimento econômico local, a inclusão social e a sustentabilidade ambiental, em conformidade com as políticas públicas estabelecidas.

3.3. Providências de Adequação

3.3.1. Não se vislumbram providências de adequação a serem consideradas na solução como um todo.

3.4. Contratações Correlatas ou interdependentes

3.4.1. No contexto da contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar no âmbito do PNAE, é essencial identificar as contratações que possam estar correlacionadas ou interdependentes, garantindo a execução eficiente e integrada das atividades. Essas contratações complementares podem ser necessárias para assegurar que os objetivos da alimentação escolar sejam plenamente atendidos.

3.4.2. Transporte e Logística de Distribuição:

3.4.2.1. Contratação de serviços de transporte para a entrega dos gêneros alimentícios às unidades escolares, tanto na área urbana quanto na zona rural;

3.4.2.2. A logística eficiente é essencial para garantir que os alimentos sejam entregues dentro do prazo e em condições adequadas de consumo, especialmente em regiões de difícil acesso;

3.4.2.3. A eficiência da logística impacta diretamente a qualidade e continuidade da alimentação escolar;

3.4.2.4. Solução encontrada: Os encargos com transporte, descarga dos materiais, salários de técnico(s) correrão por conta das empresas vencedoras sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

3.4.3. Consultoria ou Contratação de Nutricionistas:

3.4.3.1. Contratação de profissionais para elaborar cardápios balanceados e compatíveis com as diretrizes nutricionais do PNAE, além de supervisionar a qualidade dos alimentos;

3.4.3.2. Nutricionistas desempenham papel fundamental na adequação dos cardápios às necessidades dos alunos e na verificação da conformidade dos produtos recebidos;

3.4.3.3. Interdependência: A definição do cardápio orienta as especificações dos gêneros alimentícios a serem adquiridos;

3.4.3.4. Solução encontrada: Já existem nutricionistas para desempenhar tais funções no município, no âmbito do PNAE, sendo uma responsável técnica e a outra do quadro técnico, concursada e seletista, respectivamente.

3.4.4. Serviços de Armazenagem:

3.4.4.1. Contratação de espaço adequado para o armazenamento temporário dos gêneros alimentícios, com controle de temperatura, umidade e higiene;

3.4.4.2. Necessário para preservar a qualidade dos produtos até sua distribuição final;

3.4.4.3. A falta de condições adequadas de armazenamento pode comprometer a segurança e a validade dos alimentos;

3.4.4.4. Solução encontrada: Já existem locais específicos para armazenamento de gêneros alimentícios, tanto no depósito central quanto nas unidades escolares, com prateleiras adequadas, freezers e geladeiras em quantidades e condições apropriadas para o armazenamento

3.4.5. Fornecimento de Materiais Complementares:

3.4.5.1. Aquisição de utensílios e equipamentos necessários ao preparo e distribuição das refeições, como panelas, talheres, copos e bandejas;

3.4.5.2. Essenciais para a execução do serviço de alimentação escolar nas cozinhas das escolas;

3.4.5.3. Interdependência: A ausência desses materiais inviabiliza a utilização dos gêneros alimentícios adquiridos;

3.4.5.4. Solução encontrada: A aquisição desses itens é realizada anualmente conforme a necessidades das escolas, por meio de pregão eletrônico.

3.4.6. Serviços de Capacitação para Manipuladores de Alimentos:

3.4.6.1. Treinamento para os funcionários responsáveis pelo preparo e manipulação dos alimentos, visando atender às normas de segurança alimentar;

3.4.6.2. Garante que os manipuladores de alimentos sigam práticas seguras e adequadas de higiene e preparo;

3.4.6.3. A qualidade do serviço prestado depende da qualificação dos manipuladores;

3.4.6.4. Solução encontrada: Anualmente, são realizadas capacitações sobre boas práticas e manipulação higiênica-sanitária dos alimentos para os manipuladores de alimentos, devidamente registradas.

3.4.7. Contratação de Serviços de Descarte e Logística Reversa:

3.4.7.1. Serviços especializados para o descarte correto de resíduos gerados, incluindo alimentos impróprios para consumo e embalagens;

3.4.7.2. Necessário para minimizar impactos ambientais e cumprir legislações ambientais;

3.4.7.3. Complementa a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental da contratação principal;

3.4.7.4. Solução encontrada: O descarte de resíduos será realizado por empresa especializada, contratada pelo município de Portalegre/RN, conforme o CONTRATO DE PROGRAMA N.º 008/2024 e CONTRATO ADMINISTRATIVO DE RATEIO N.º 2024008/2024 (CONTRATO DE RATEIO REFERENTE AO CONTRATO DE PROGRAMA N.º 008/2024), decorrentes da Dispensa de Licitação n.º 119/2024.

3.4.8. Aquisição de Materiais de Limpeza e Higienização:

3.4.8.1. Compra de produtos de limpeza necessários para manter as cozinhas escolares em conformidade com as normas sanitárias;

3.4.8.2. Garante a higiene no preparo e armazenamento dos alimentos;

3.4.8.3. A segurança alimentar está diretamente vinculada às condições de higiene do ambiente de preparo;

3.4.8.4. Solução encontrada: A aquisição desses itens é realizada mensalmente, pelos gestores escolares, conforme a necessidades das escolas, decorrentes de licitação realizada no Município anualmente.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Sustentabilidade:

4.1.1. Um dos possíveis impactos ambientais relacionados à contratação solicitada, é a destinação inadequada de embalagens dos gêneros alimentícios, podendo resultar em impactos ambientais negativos, como poluição do solo e da água. A solução sugerida para evitar esse impacto, é de realizar a triagem e destinação adequada das embalagens, sendo destinados ao serviço de coleta específico;

4.1.2. Outro possível risco, é a produção de resíduos orgânicos provenientes da manipulação dos alimentos e da limpeza regular das áreas de cozinha das Unidades Escolares, pois, quando não tratados de forma adequada, podem causar risco de contaminação biológica e atração de pragas e vetores urbanos. Para evitar isso, devem ser adotadas as técnicas de manejo de resíduos orgânicos, conforme estabelecido pela Resolução ANVISA n.º 216/2004. A resolução orienta que os estabelecimentos devem dispor recipientes identificados e íntegros, com tampa e sem acionamento manual, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Portanto, a coleta frequente e estocagem em local isolado da área de preparação de alimentos, evita focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos;

4.1.3. Seleção de fornecedores sustentáveis: priorizar fornecedores que adotam práticas sustentáveis, como a redução do consumo de energia e água em seus processos produtivos;

4.1.4. Eficiência energética: utilizar tecnologias e práticas que promovam a eficiência energética em toda a cadeia de fornecimento, desde a produção até o transporte dos alimentos;

4.1.5. Redução de desperdícios: implementar práticas para minimizar o desperdício de alimentos, como planejamento adequado de compras e rotinas de controle de estoque;

4.1.6. Assim, a adoção dessas medidas mitigadoras e de critérios sustentáveis pode não apenas minimizar os impactos ambientais e sociais negativos, mas também promover uma cultura de sustentabilidade e responsabilidade social no município de Portalegre/RN.

4.2. Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei n.º 14.133, de 2021):

4.2.1. Na presente contratação será admitida eventuais indicações de marca, característica ou modelo que estejam descritas neste Termo de Referência ou em outro próprio.

4.3. Da vedação de utilização de marca/produto

4.3.1. Não haverá vedação de marca/produto na presente contratação.

Amostras físicas:

4.3.2. Os fornecedores classificados em primeiro lugar deverão entregar as amostras dos itens indicados no subitem 4.3.7, na Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer (SEMECEL), com sede na Rua José Vieira Mafaldo (Centro Administrativo), n.º 122, Centro, Portalegre/RN, que terá data e horário de sua realização devidamente divulgados no dia da Sessão Pública, para que todos tenham acesso a essa informação, cuja presença será facultada a todos, incluindo os demais fornecedores interessados;

4.3.3. A análise das amostras será realizada pelas nutricionistas do PNAE, lotadas na SEMECCEL, que emitirão o parecer técnico no prazo de 12 horas úteis, após o recebimento da amostra;

4.3.4. Todas as amostras físicas, deverão ser entregues nas mesmas condições descritas nas especificações de cada item, incluindo selos, alvarás e carimbos (quando necessário), gramatura, rotulagem, informações nutricionais e forma de entrega (congelada, refrigerada ou in natura);

4.3.5. As amostras serão submetidas à análise sensorial para avaliação das características organolépticas e o atendimento aos requisitos de controle de qualidade;

4.3.6. Para efeito da análise sensorial, serão considerados os seguintes aspectos: cor, sabor, aroma e consistência. Além disso, será analisado o rendimento dos itens que serão submetidos ao teste de cocção, análise de embalagem, informe nutricional e rotulagem, validade, carimbos e selos dos itens.

4.3.7. Para os itens descritos abaixo, as amostras deverão ser entregues acompanhadas da documentação necessária que comprove a liberação da produção, incluindo selos e alvarás sanitários, conforme as especificações de cada item. É imprescindível que todos os documentos sejam apresentados no momento da entrega das amostras:

4.3.7.1. Item n.º 1- Goma de mandioca hidratada – Alvará Sanitário Municipal;

4.3.7.2. Item n.º 2 – Arroz branco – Alvará Sanitário Municipal;

4.3.7.3. Item n.º 3 - Bebida láctea - Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF);

4.3.7.4. Item n.º 8 – Farinha de mandioca – Alvará Sanitário Municipal;

4.3.7.5. Item n.º 26 – Manteiga da terra - Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF);

4.3.7.6. Itens n.º 27, 28, 29, 30 e 31 – Polpa de fruta, sabor manga, acerola, cajarana, caju e goiaba – Registro no MAPA;

4.3.7.7. Item n.º 32 – Queijo, tipo coalho - Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF);

4.3.8. Será solicitada a amostra física de 14 (quatorze) itens, relacionados a seguir:

- 4.3.8.1. 1. Goma de mandioca hidratada;
- 4.3.8.2. 2. Arroz branco;
- 4.3.8.3. 3. Bebida láctea;
- 4.3.8.4. 7. Colorífico em pó;
- 4.3.8.5. 8. Farinha de mandioca;
- 4.3.8.6. 25. Feijão de corda;
- 4.3.8.7. 26. Manteiga da terra;
- 4.3.8.8. 31. Ovos de galinha;
- 4.3.8.9. 27. Polpa de fruta, sabor manga;
- 4.3.8.10. 28. Polpa de fruta, sabor acerola;
- 4.3.8.11. 29. Polpa de fruta, sabor cajarana;
- 4.3.8.12. 30. Polpa de fruta, sabor caju;
- 4.3.8.13. 31. Polpa de fruta, sabor goiaba;
- 4.3.8.14. 32. Queijo, tipo coalho.

4.3.9. Em caso de reprovação da amostra, a empresa classificada em 2º lugar, será automaticamente convocada para apresentar a amostra e assim sucessivamente, em até 1 (um) dia útil, após solicitadas. O dia e o horário limite será discriminado no Site Oficial da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN;

4.3.10. Não haverá descarte de amostras, pois, por tratar-se de material de consumo, serão utilizadas durante os testes de análise sensorial. Os itens colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, sem gerar direito a ressarcimento;

4.3.11. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio do Site Oficial da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN;.

4.4. Subcontratação

4.4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.5. Garantia da contratação

4.5.1. Não haverá exigência da garantia da contratação de que tratam os artigos 96 e seguintes da Lei n.º 14.133, de 2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega:

5.1. O prazo de entrega dos bens é **de 3 (três) dias corridos**, contados do recebimento da Ordem de Compra/Empenho.

- 5.2.** Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar via e-mail: smmedportalegre@gmail.com, as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.3.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme os cronogramas fornecidos periodicamente pela Secretaria Municipal de Educação, que serão enviados juntamente com a ordem de compra, por meio de e-mail. O cronograma conterá informações sobre o local de entrega e as quantidades especificadas.
- 5.3.1.** Ovos: deverão ser entregues semanalmente, ou conforme a necessidade;
- 5.3.2.** Frutas, legumes e verduras: deverão ser entregues semanalmente, preferencialmente nas segundas-feiras, ou conforme a necessidade;
- 5.3.3.** Goma de tapioca: deverão ser entregues semanalmente, ou conforme a necessidade;
- 5.3.4.** Bebida láctea, queijo e bolo alimentícios: deverão ser entregues conforme cronograma enviando pela secretaria, juntamente com a ordem de compra;
- 5.3.5.** Arroz branco, farinha de mandioca, feijão de corda e feijão carioca: semanalmente, ou conforme a necessidade.
- 5.4.** Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.
- 5.5.** Todos os itens, deverão estar em conformidade com as especificações de gêneros alimentícios contidas no termo.
- 5.6.** O peso dos itens serão conferidos nos locais de recebimento, devendo o fornecedor acompanhar todo o processo com o responsável pelo recebimento.
- 5.7.** Os demais gêneros alimentícios serão conferidos no ato do recebimento, conforme a ordem de compra, a marca lícita e as especificações dos itens contidas no termo de referência.
- 5.8.** O fornecedor sujeitar-se-á à fiscalização de todos os produtos no ato da entrega, reservando-se à Prefeitura Municipal de Portalegre/RN, o direito de não proceder ao recebimento, caso o produto não se encontre dentro dos moldes do Termo de Referência.
- 5.9.** Caso seja detectado desconformidade com o contrato e especificações do termo, a contratada deverá realizar a retirada até o prazo máximo de até 2 (dois) dias úteis para gêneros alimentícios que a identificação só seja realizada durante a manipulação dos alimentos;
- 5.10.** O prazo de substituição dos itens rejeitados é de 1 (um) dia útil após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.
- 5.11.** As quantidades a serem entregues nos locais serão previstas no cronograma, incluindo os seguintes locais de entrega:
- 5.11.1.** Depósito Central de Alimentação Escolar, localizado no Centro Administrativo Albaniza de Albuquerque, Rua José Vieira Mafaldo, n.º 122, Centro, Portalegre/RN, CEP n.º 59810-000;
- 5.11.2.** Escola Municipal Filomena Sampaio de Souza, localizada na Rua Raimundo Rodrigues Torres, n.º 55, Centro, Portalegre/RN, CEP n.º 59810-000;
- 5.11.3.** Centro Municipal de Educação Infantil Portal do Saber – CEMEI, localizado na Rua José Viana Pereira, n.º 06, Bairro São José, Portalegre/RN, CEP n.º 59810-000;

- 5.11.4. Escola Municipal Manoel Joaquim de Sá, localizada no Sítio Bom Sucesso, S/N, Zona Rural, Portalegre/RN, CEP n.º 59810-000;
- 5.11.5. Escola Municipal Enéas Barbosa, localizada no Sítio Bom Sucesso, S/N, Zona Rural, Portalegre/RN, CEP n.º 59810-000;
- 5.11.6. Escola Municipal Alfredo Silvério, localizada no Sítio Baixa Grande, S/N, Zona Rural, Portalegre/RN, CEP n.º 59810-000;
- 5.11.7. Escola Municipal Francelino José do Nascimento, localizada no Sítio Sobrado, S/N, Zona Rural, Portalegre/RN, CEP n.º 59810-000;
- 5.11.8. Escola Municipal Elvira Gomes de Moura e Escola Municipal João Antônio de Oliveira, localizadas no Sítio Estrondo, S/N, Zona Rural, Portalegre/RN, CEP n.º 59810-000.
- 5.12.** Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão, tipo baú, específico para o transporte de alimentos, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar em contaminação física, química ou biológica aos alimentos.
- 5.13.** Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega, conforme a Resolução da Diretoria Colegiada, n.º 216 de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
- 5.14.** Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (máscaras, camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

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 n.º 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 (Lei n.º 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

- 6.7. A fiscalização técnica do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto n.º 11.246, de 2022, art. 22, VI).
- 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 aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

- 6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto n.º 11.246, de 2022).
- 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.

Gestor do Contrato

- 6.15. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 6.16. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 6.17. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei n.º 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

- 6.18.** O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

- 7.1.** 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.
- 7.2.** 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 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3.** O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 7.4.** Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei n.º 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.
- 7.5.** 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.
- 7.6.** 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 n.º 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.7.** 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.
- 7.8.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- 7.9.** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
- 7.9.1.** O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 7.10.** 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.

- 7.11.** 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;
- 7.12.** A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, podendo ser 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 n.º 14.133, de 2021.
- 7.13.** A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 7.14.** Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 7.15.** 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.
- 7.16.** 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.
- 7.17.** 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.

Prazo de Pagamento

- 7.18.** O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.
- 7.19.** 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 seguinte índice de correção monetária:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

Forma de Pagamento

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

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

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

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

7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar n.º 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, exceto o ISS, que poderá ser retido na fonte. 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.

8. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

8.1. São obrigações do Contratante:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

8.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei n.º 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Contrato;

8.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei, neste termo de referência ou no contrato;

8.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

8.1.9.1. 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.

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

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

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

9. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 9.1.** O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

- 9.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990);
- 9.1.2. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.1.5. 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;
- 9.1.6. O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.1.7. 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 do contrato;
- 9.1.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 9.1.9. 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.
- 9.1.10. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.1.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, 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 (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

- 9.1.12. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 9.1.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.1.14. 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 n.º 14.133, de 2021.
- 9.1.15. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 9.1.16. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do contrato, 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;
- 9.1.17. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei n.º 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução do contrato;
- 9.1.18. 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;
- 9.1.19. 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;
- 9.1.20. 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.

10. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133, de 2021, o contratado que:

- 10.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 10.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 10.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;
- 10.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- 10.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- 10.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 10.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

10.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- ii. **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 (art. 156, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- iii. **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 (art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- iv. **Multa:**
 - a. Moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 dias;
 - b. Moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10%, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
 - i. O atraso superior a 20 dias 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.
 - c. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem anterior, de 20% a 30% do valor do Contrato.
 - d. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem anterior, de 15% a 25% do valor do Contrato.
 - e. Para infração descrita na alínea “b” do subitem anterior, a multa será de 10% a 20% do valor do Contrato.
 - f. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem anterior, a multa será de 5% a 15% do valor do Contrato.
 - g. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem anterior a multa será de 5% a 15% do valor do Contrato.

10.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

10.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

10.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei n.º 14.133, de 2021);

- 10.4.2. 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 (art. 156, §8º, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 10.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 10.5.** A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei n.º 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 10.6.** Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):
- 10.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - 10.6.2. as peculiaridades do caso concreto;
 - 10.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - 10.6.4. os danos que dela provierem para o Contratante;
 - 10.6.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 10.7.** Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n.º 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).
- 10.8.** A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos no Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160).
- 10.9.** O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161).
- 10.10.** As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 10.11.** 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.

11. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

11.1. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

11.2. ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

11.2.1. O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) e/ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

11.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

11.3.1. O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP e/ou CAF Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

11.4. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

11.4.1. O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

- II - o extrato da DAP e/ou CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

11.5. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

- 11.5.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo II do Edital.
- 11.5.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata 01 (um) dia após o término do prazo de apresentação dos projetos, se for o caso. O resultado da seleção será publicado 01 (um) dia após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 (cinco) dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).
- 11.5.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos na Resolução n.º 26/2013, Resolução n.º 4/2015, Resolução n.º 6/2020 e Resolução n.º 21/2021 - FNDE, que dispõem sobre o PNAE.
- 11.5.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP e/ou CAF Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP e/ou CAF jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.
- 11.5.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 (cinco) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

I – Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

12.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização da Chamada Pública.

II – Exigências de habilitação

12.2. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos de Região Geográfica Imediata, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado e grupo de projetos do país, (Regiões disponíveis em: <<http://www.fnnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-consultas/regioes-ibge-pnae>>), especificamente no caso do Município de Portalegre/RN, detalhado conforme tabela abaixo:

12.3. Conceituação de Região Intermediária e Região Imediata:

12.4. Região Intermediária: correspondem a uma escala intermediária entre as Unidades da Federação e as Regiões Geográficas Imediatas. Elas articulam as Regiões Geográficas Imediatas de funções urbanas de maior complexidade, como serviços médicos especializados ou grandes universidades;

12.5. Região Imediata: têm na rede urbana o seu principal elemento de referência. Essas regiões são estruturadas a partir de centros urbanos próximos para a satisfação das necessidades imediatas das populações, tais como: compras de bens de consumo, busca de trabalho, procura por serviços de saúde e educação e prestação de serviços públicos, como postos de atendimento do Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), do Ministério do Trabalho e de serviços judiciários, entre outros.

MUNICÍPIO	REGIÃO INTERMEDIÁRIA	REGIÃO IMEDIATA
Portalegre/RN	Mossoró/RN	Pau dos Ferros/RN

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

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

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

- I. **Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, não havendo prioridade entre estes;**
 - a) grupo formal de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) de cooperados/associados com DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica;
 - b) grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter em sua composição 100% (cem por cento) de integrantes com DAP ou CAF Pessoa Física;

- c) no caso de empate entre os grupos formais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem maior número de DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica;
- d) no caso de empate entre grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem o maior número de integrantes destes públicos, com DAP ou CAF Pessoa Física.
- II. Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei n.º 10.831/2003, o Decreto n.º 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;
- III. Os grupos formais sobre os grupos informais, estes sobre os fornecedores individuais, e estes, sobre as Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar, conforme normativos vigentes publicados pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar;
- a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 4º inciso III do art. 35 da Resolução CD/FNDE n.º 06, de 08 de maio de 2020, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP e/ou CAF Jurídica;
- b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.
- 12.8.** Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 12.2 e 12.3.
- 12.9.** Na etapa de seleção, para aplicação dos critérios de prioridade de que trata o § 4º da Resolução CD/FNDE Nº 3, de 4 de fevereiro de 2025, somam-se as DAPs ou CAFs, Pessoa Física, dos grupos prioritários constantes no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica.
- 12.10.** Caso a entidade executora não obtenha as quantidades necessárias de itens oriundos de grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos de Região Geográfica Imediata, de Região Geográfica Intermediária, do estado, ou do País, nesta ordem.
- 12.11.** Das aquisições de gêneros alimentícios da Unidade Familiar de Produção Agrária - UFPA, identificada por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou pelo Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, realizadas pelas entidades executoras, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido deverá ser em nome da mulher, comprovado por nota fiscal de venda.
- 12.12.** Entende-se por Família Rural Individual a UFPA, identificada pela DAP ou pelo CAF, conforme legislação do Ministério de Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar – MDA.
- 12.13.** A mulher membro da UFPA de que trata o item “12.10” será identificada por meio de número de CPF, e no extrato do CAF deve constar como mão de obra.
- 12.14.** A aquisição de que trata o item “12.10” será comprovada por meio de nota fiscal de venda, emitida em nome e CPF da mulher.”.

13. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

13.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 173.876,20 (cento e setenta e três mil oitocentos e setenta e seis reais e vinte centavos), conforme custos unitários e totais apostos na tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS	UND	QUANT. TOTAL	Valor Unit.	Valor Total
1	Amido (CATMAT 465693): Base: De Mandioca Grupo: Tapioca Subgrupo: Goma Características Adicionais: Massa Hidratada Para Tapioca, Sem Sabor Goma de mandioca hidratada , para preparo de tapioca, produto extraído da mandioca, solta, macia e de boa qualidade. O produto deverá ser composto apenas por fécula de mandioca e água, sem adição de conservantes e sal, sem glúten, sendo 100% natural, embaladas individualmente em embalagem plástica e resistente, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	730	11,00	8.030,00
2	Arroz Beneficiado (CATMAT 458904): Tipo: Agulhinha/Branco Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Qualidade: Tipo 1 Arroz branco , subgrupo polido, beneficiado tipo 1, de cor branca, grãos longos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	1.230	6,93	8.523,90
3	Bebida Láctea (CATMAT 466411): Características Adicionais: Com Polpa De Frutas, Leite Pasteurizado Integral Sabor: Salada De Frutas Apresentação: Saco Polietileno Bebida láctea , refrigerada, com iogurte e polpa de fruta, fermentada, sabor morango, ameixa ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, não violado, resistente e limpo, com peso líquido de 1 L. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 1 (um) mês, a contar da data de entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	UND (1 L)	490	5,48	2.685,20
4	Condimento (CATMAT 463876): Tipo: Coentro Apresentação: Natural Coentro , com folhas e caules inteiros, in natura, de coloração verde uniforme, bem desenvolvidos e com aparência fresca, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	130	23,30	3.029,00



5	<p>Condimento (CATMAT 463878): Tipo: Cebolinha Apresentação: Natural Cebolinha, com folhas inteiras, in natura, frescas e de coloração verde uniforme, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	130	24,50	3.185,00
6	<p>Condimento (CATMAT 463923): Tipo: Pimenta De Cheiro Apresentação: Natural Pimenta de cheiro, in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	100	12,75	1.275,00
7	<p>Condimento (CATMAT 463937): Tipo: Urucum Apresentação: Pó Colorífico em pó, de boa qualidade, a base natural de urucum, deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Não deverá ter adição de sal, açúcar ou outros ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 100 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (100 G)	500	4,63	2.315,00
8	<p>Farinha De Mandioca (CATMAT 458920): Grupo: Seca Subgrupo: Branca Torrada Classe: Fina Aspecto Físico: Tipo 1 Acidez: Baixa Acidez Farinha de mandioca, grupo seca, sem glúten, subgrupo fina, de boa qualidade. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, isentas do radical cianeto, matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre da umidade e fragmentos estranhos. Deverá estar acondicionada em embalagem fechada e atóxica, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	680	6,75	4.590,00
9	<p>Fruta (CATMAT 464374): Tipo: Abacaxi Pérola Apresentação: Natural Abacaxi pérola, de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, de tamanhos uniformes (média a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	780	7,00	5.460,00
10	<p>Fruta (CATMAT 464379): Tipo: Banana Pacovan Apresentação: Natural Banana, tipo pacovan ou prata, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve</p>	KG	3.340	5,24	17.501,60



	ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.				
11	Fruta (CATMAT 464392): Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Natural Goiaba , in natura, de primeira qualidade, inteiras, firmes e com brilho, casca íntegra e sem manchas, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	520	5,68	2.953,60
12	Fruta (CATMAT 464394): Tipo: Laranja Lima Apresentação: Natural Laranja , de primeira qualidade, in natura, casca lisa, polpa firme e íntacta, de coloração e tamanhos uniformes, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	720	5,33	3.837,60
13	Fruta (CATMAT 464405): Tipo: Mamão Formosa Apresentação: Natural Mamão formosa , de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e íntacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	2.820	3,75	10.575,00
14	Fruta (CATMAT 464407): Tipo: Manga Palmer Apresentação: Natural Manga , tipo espada ou palmer, de primeira qualidade, in natura, graúda, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e pancadas na casca, de tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	2.180	4,70	10.246,00
15	Fruta (CATMAT 464418): Tipo: Melancia Vermelha Apresentação: Natural Melancia , redonda, bem desenvolvida, de primeira qualidade, in natura, de tamanho uniforme (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	3.600	3,60	12.960,00



16	<p>Fruta (CATMAT 464422): Tipo: Melão Amarelo Apresentação: Natural Melão amarelo, in natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, tamanhos uniformes (médio a grande), casca íntegra e sem manchas. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	1.380	4,60	6.348,00
17	<p>Legume In Natura (CATMAT 463748): Tipo: Abóbora Cabotiá/Japonesa Abóbora de leite ou cabotiá, madura, de qualidade, in natura, inteira, com polpa firme e intacta, primeira de tamanhos uniformes (médio a grande). Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	430	3,50	1.505,00
18	<p>Legume In Natura (CATMAT 463753): Tipo: Batata Doce Batata doce, in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e intacta, sem rama, fresca, tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	590	4,06	2.395,40
19	<p>Legume In Natura (CATMAT 463767): Tipo: Beterraba Beterraba, in natura, tamanho médio, produtos limpos, de primeira qualidade, intacta e firme, sem defeitos, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	50	7,85	392,50
20	<p>Legume In Natura (CATMAT 463770): Tipo: Cenoura Cenoura, in natura, limpa, de primeira qualidade, graúdas, lisa, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	580	8,03	4.657,40
21	<p>Legume In Natura (CATMAT 463781): Tipo: Cebola Branca Cebola branca, in natura, de tamanho médio, limpa, de primeira qualidade, com casca protetora, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	580	6,23	3.613,40
22	<p>Legume In Natura (CATMAT 463795): Tipo: Mandioca/Aipim Mandioca, de primeira qualidade, in natura, com casca, tamanho uniforme, bem desenvolvida, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas,</p>	KG	360	4,88	1.756,80



	sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.				
23	Legume In Natura (CATMAT 463805): Tipo: Tomate Italiano Tomate , de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, coloração e tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	580	7,72	4.477,60
24	Legume In Natura (CATMAT 463809): Tipo: Pimentão Verde Pimentão , in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	190	6,82	1.295,80
25	Leguminosa (CATMAT 464565): Variedade: Feijão de corda Tipo: Tipo 1 Feijão de corda , tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de 15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CENPA).	KG	490	12,92	6.330,80
26	Manteiga (CATMAT 453599): Tipo: De Garrafa Composição: Com Sal Manteiga da terra , de garrafa, natural, produto líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite (nata) padronizada mediante processo tecnologicamente adequado, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica de 500 ml, embalagem limpa e de plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega.	UND (500 G)	160	21,67	3.467,20
27	Polpa De Fruta (CATMAT 464475): Tipo: Manga Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor manga , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	KG	680	11,81	8.030,80
28	Polpa De Fruta (CATMAT 464484): Tipo: Acerola Apresentação: Congelada	KG	680	11,89	8.085,20



	Polpa de fruta, sabor acerola , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).				
29	Polpa de fruta, sabor cajarana , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	KG	500	13,33	6.665,00
30	Polpa De Fruta (CATMAT 464511): Tipo: Caju Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor caju , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	KG	160	11,09	1.774,40
31	Polpa De Fruta (CATMAT 464514): Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor goiaba , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	KG	700	11,03	7.721,00
32	Queijo (CATMAT 447072): Origem: De Vaca Variedade: Coalho Tipo: Fresco Apresentação: Peça Queijo, tipo coalho , baixo percentual de gordura, fabricado à base de leite de vaca, peça, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 1 (um) mês, a contar da data de entrega.	KG	170	38,50	6.545,00
33	Verdura In Natura (CATMAT 463832): Tipo: Alface Crespa Alface tipo crespa , fresca, íntegra, de primeira qualidade, intacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações ou cortes, de tamanho e coloração uniformes, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos	KG	80	20,60	1.648,00



físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.				
		VALOR GLOBAL	173.876,20	

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos provenientes do PNAE- FNDE;

14.2. A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
02 04 00	SEC. MUN. DE EDUCAÇÃO, DA CULTURA, DO ESPORTE E DO LAZER - SEMECEL
12 361 0025 1049 0000	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE/FNDE – ENSINO FUNDAMENTAL
3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO
12 365 0026 2205 0000	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE/FNDE – EDUCAÇÃO INFANTIL
3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO

Portalegre/RN, 22 de janeiro de 2025.

Maria das Graças de Oliveira

Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer- SEMECEL

Secretária Municipal

Responsável pela Demanda

Paloma Emanuelle do Nascimento Queirós

Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer- SEMECEL

Nutricionista – CRN-6 21103

Iwana de Oliveira Freitas

Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer- SEMECEL

Nutricionista – CRN-6 41729

José Alan da Silva Fernandes

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos – SEMARH

Diretor de Planejamento

Integrante Administrativo