

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTALEGRE/RN**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E DESPORTOS**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

- 1.1. Contratação de empresa para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica, no ano letivo de 2024, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), a serem utilizados nas etapas de ensino de Creche I e II, Pré-Escola I e II, Educação Escolar Quilombola, Educação em Tempo Integral, Educação de Jovens e Adultos (EJA) e Atendimento Educacional Especializado (AEE), no Município de Portalegre, Rio Grande do Norte, nos termos da Lei 11.947/2009, da Resolução CD/FNDE n.º 06 de 08 de maio de 2020 e Resolução CD/FNDE n.º 20, de 02 de dezembro de 2020.
- 1.2. **As especificações dos itens e quantitativos estão detalhados na Tabela I do Anexo I deste termo;**
- 1.3. ÓRGÃO GERENCIADOR: PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTALEGRE/RN.
- 1.4. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº Decreto Municipal n.º 509, de 04 de janeiro de 2023.
- 1.5. 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 n° 14.133, de 2021.
- 1.6. 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 n° 14.133/2021.

**2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

- 2.1. A aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de alimentação escolar é de suma importância, tendo em vista, é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas pela Lei nº 11.947/2009. A alimentação escolar, no âmbito do PNAE-FNDE, visa garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, representando um emprego na promoção da alimentação saudável e adequada. Ressalta-se que a aquisição de gêneros alimentícios, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes das resoluções vigentes.
- 2.2. A Secretaria Municipal de Educação e Desporto, através da presente contratação, objetiva adquirir gêneros alimentícios para alimentação escolar, visando 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. A presente justificativa detalha a necessidade imperativa de contratar uma empresa especializada para a compra de gêneros alimentícios, exclusivamente para o fornecimento de Alimentação Escolar, observando as diretrizes nos termos da Lei 11.947/2009, da Resolução CD/FNDE n.º 06 de 08 de maio de 2020 e Resolução CD/FNDE n.º 20, de 02 de dezembro de 2020.
- 2.3. O objeto da presente contratação não está previsto no Plano Anual de Contratações, tendo em vista que o Município ainda não elabora Plano de Contratações Anual. O instrumento de planejamento que vincula a

gestão é o Plano Plurianual e Leis Orçamentárias. No caso, a demanda se encontra alinhada com a LOA como restará indicado pelo projeto/atividade que integra um objetivo organizacional.

### **3. DO REGISTRO DE PREÇOS**

3.1. Será adotado o Sistema de Registro de Preços na presente contratação devido aos seguintes fatores:

3.1.1. a necessidade de contratações frequentes e entregas parceladas;

3.1.2. indefinição prévia do quantitativo a ser demandado;

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

#### **4.1. Descrição da Solução como um todo**

4.1.1. A descrição da solução como um todo é aquela especificada nos Estudos Técnicos Preliminares, onde este Termo de Referência se vincula independente de transcrição.

#### **4.2. Providências de Adequação**

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

#### **4.3. Contratações Correlatas ou interdependentes**

4.3.1. Não verifica-se contratações correlatas para a viabilidade e contratação desta demanda.

4.3.2. Não verifica-se contratações interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

### **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### **5.1. Sustentabilidade:**

5.1.1. Um dos possíveis impactos ambientais relacionados à contratação solicitada, é a destinação inadequada de embalagens dos gêneros alimentícios, podendo resultar em impactos ambientes 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.

5.1.2. 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.

#### **5.2. Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):**

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



### 5.3. Da vedação de utilização de marca/produto

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

### 5.4. Da exigência de amostra

5.4.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização devidamente divulgados, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

5.4.2. A análise das amostras será realizada pela equipe técnica de Nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação e Desporto do Município de Portalegre, Rio Grande do Norte, composta pelas seguintes servidoras:

Paloma Emanuelle do Nascimento Queirós  
Secretaria Municipal de Educação e Desporto - SEMED  
Nutricionista RT – CRN-6 21103

Iwana de Oliveira Freitas  
Secretaria Municipal de Educação e Desporto - SEMED  
Nutricionista QT – CRN-6 41729

5.4.2.1. O parecer técnico será emitido no prazo de até 24 horas úteis, após o recebimento da amostra;

5.4.3. As amostras físicas deverão ser entregues no endereço da Secretaria Municipal de Educação, Rua José Vieira Mafaldo, n.º 122, Centro, Portalegre/RN, em até 2 (dois) dias úteis após solicitadas. O dia e o horário limite será discriminado em sessão pública para entendimento de todos os participantes;

5.4.4. Todas as amostras físicas, deverão ser entregues nas mesmas condições descritas nas especificações de cada item, referente a marca licitada, gramatura, rotulagem, informações nutricionais e forma de entrega (congelada, refrigerada ou in natura);

5.4.5. Serão solicitadas amostras físicas de 30 (trinta) itens, relacionados abaixo:

- 5.4.5.1. Arroz branco;
- 5.4.5.2. Arroz parboilizado integral;
- 5.4.5.3. Arroz parboilizado;
- 5.4.5.4. Bebida láctea;
- 5.4.5.5. Bolo de ovos;
- 5.4.5.6. Carne bovina, moída, tipo acém;
- 5.4.5.7. Carne bovina, tipo coxão mole, patinho ou alcatra;
- 5.4.5.8. Carne bovina, tipo músculo;
- 5.4.5.9. Colorífico, em pó;
- 5.4.5.10. Coxão e sobrecoxa de frango, congelada;
- 5.4.5.11. Extrato de tomate;
- 5.4.5.12. Farinha de mandioca;
- 5.4.5.13. Feijão, tipo carioca;
- 5.4.5.14. Feijão, tipo corda;
- 5.4.5.15. Feijão, tipo preto;
- 5.4.5.16. Filé de frango, sem osso;
- 5.4.5.17. Flocão de milho;



- 5.4.5.18. Goma fresca;
- 5.4.5.19. Leite de vaca em pó, integral;
- 5.4.5.20. Leite UHT, zero lactose;
- 5.4.5.21. Macarrão, tipo espaguete;
- 5.4.5.22. Macarrão, tipo parafuso;
- 5.4.5.23. Pão, tipo cachorro quente;
- 5.4.5.24. Pão, tipo carteira;
- 5.4.5.25. Pão, tipo francês;
- 5.4.5.26. Polpa de fruta, sabor acerola;
- 5.4.5.27. Polpa de fruta, sabor cajarana;
- 5.4.5.28. Polpa de fruta, sabor caju;
- 5.4.5.29. Polpa de fruta, sabor goiaba;
- 5.4.5.30. Polpa de fruta, sabor manga.

5.4.6. Será solicitado catálogo digital dos itens a seguir discriminados no prazo de até 02 (duas) horas, prorrogáveis por mais 02 (duas) horas, após a declaração dos arrematantes provisoriamente classificados em 1º lugar em cada um dos itens, via Portal de Compras Públicas;

5.4.6.1. Todos os itens do catálogo, deverão ser apresentadas nas mesmas condições descritas nas especificações de cada item, referente a marca licitada, gramatura, rotulagem e informações nutricionais.

5.4.7. Será solicitado catálogo de 24 (vinte e quatro) itens, relacionados abaixo:

- 5.4.7.1. Açafraão, em pó;
- 5.4.7.2. Açúcar cristal;
- 5.4.7.3. Amido de milho, em pó;
- 5.4.7.4. Aveia em flocos finos;
- 5.4.7.5. Biscoito de arroz integral, sem glúten;
- 5.4.7.6. Biscoito doce, sem lactose, tipo maria;
- 5.4.7.7. Biscoito doce, tipo maria;
- 5.4.7.8. Biscoito doce, tipo rosquinha;
- 5.4.7.9. Biscoito salgado, tipo cream cracker;
- 5.4.7.10. Biscoito salgado, integral;
- 5.4.7.11. Farinha de trigo com fermento;
- 5.4.7.12. Farinha de trigo, sem fermento;
- 5.4.7.13. Louro em folho;
- 5.4.7.14. Macarrão de arroz, sem ovos, sem glúten;
- 5.4.7.15. Manteiga da terra, de garrafa;
- 5.4.7.16. Milho, para o preparo de munguzá;
- 5.4.7.17. Óleo de soja;
- 5.4.7.18. Orégano desidratado;
- 5.4.7.19. Ovos de galinha;
- 5.4.7.20. Queijo, tipo mussarela;
- 5.4.7.21. Sal refinado;
- 5.4.7.22. Vinagre, de álcool;
- 5.4.7.23. Lemmon pepper;
- 5.4.7.24. Chimichurri.

5.4.8. As amostras serão submetidas aos testes de análise sensorial e avaliados os requisitos de controle de qualidade a serem realizados de acordo com cada tipo de alimento;

5.4.9. Para efeito da análise sensorial serão consideradas os seguintes aspectos: cor, sabor, aroma e consistência, além do rendimento, embalagem e informe nutricional dos itens descritos no termo;



- 5.4.10. Validade dentro do prazo e conforme a utilização e o tempo de estocagem médio do produto;
- 5.4.11. Os rótulos com o nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, selo de inspeção, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade;
- 5.4.12. Aparência, odor e consistência característicos dos produtos;
- 5.4.13. As condições das embalagens e as particularidades de cada tipo de alimento, inclusive carimbos de registros;
- 5.4.14. Além das condições descritas acima serão analisados os produtos que possuem as especificações e marcas licitadas, inclusive quanto aos ingredientes (composição) de cada produto;
- 5.4.15. Em caso de reprovação da amostra, a empresa classificada em 2º lugar, será automaticamente convocada para apresentar a amostra e assim sucessivamente, em até 2 (dois) dias úteis após solicitadas. O dia e o horário limite será discriminado em sessão pública para entendimento de todos os participantes;
- 5.4.16. Não haverá descarte de amostras, pois, por tratar-se de material de consumo, serão utilizados durante os testes de análise sensorial.

#### 5.5. Subcontratação

- 5.5.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### 5.6. Garantia da contratação

- 5.6.1. Não haverá exigência da garantia da contratação de que tratam os artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

### 6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

#### 6.1. Condições de Entrega:

- 6.1.1. Entregar os produtos conforme o cronograma e periodicidade, fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, a qual formulará periodicamente, e enviará juntamente com a ordem de compra, via e-mail. No cronograma, haverá descrito o local de entrega e as referidas quantidades;

QUADRO 1 - CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS	
ITEM	PERIODICIDADE
Frutas	<b>SEMANAL:</b> Imprescindível nas segundas-feiras das 7h às 11h
Verduras, Legumes, Tubérculos e Hortaliças	<b>SEMANAL:</b> Imprescindível nas segundas-feiras das 7h às 11h
Ovos	<b>SEMANAL:</b> Conforme cronograma da Secretaria, das 7h às 12h



Bolos e Bebida Láctea	<b>MENSAL:</b> Conforme previsto no cronograma enviado pela Secretaria.
Carnes e Frangos	<b>MENSAL:</b> Conforme previsto no cronograma enviado pela Secretaria.
Pães	<b>SEMANTAL:</b> Imprescindível às 7h em todas as escolas solicitadas. Conforme previsto no cronograma enviado pela Secretaria. <b>*A padaria deve-se responsabilizar pela entrega dos pães em cada escola.</b>
Alimentos não perecíveis	<b>QUINZENAL OU MENSAL:</b> Conforme previsto no cronograma enviado pela Secretaria.

- 6.1.2. Todos os itens, deverão estar em conformidade com as especificações de gêneros alimentícios contidas no termo;
- 6.1.3. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações;
- 6.1.4. O peso das carnes, frutas, verduras e legumes serão conferidas nos locais de recebimento, devendo o fornecedor acompanhar todo o processo com o responsável pelo recebimento;
- 6.1.5. Os demais gêneros alimentícios serão conferidos no ato do recebimento, conforme a ordem de compra, a marca licitada e as especificações dos itens contidas no termo de referência;
- 6.1.6. 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;
- 6.1.7. O prazo de substituição dos **itens rejeitados é de 1 (um) dia útil após a notificação**, sem prejuízo das sanções previstas;
- 6.1.8. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é **de 5 (cinco) dias úteis**, a contar da data de recebimento da solicitação ou ordem de compra, para entrega os produtos nas Unidades Escolares e Depósito Central da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN, conforme os endereços abaixo do quadro 2.

QUADRO 2 – LOCAL DE ENTREGA	
LOCAL	ENDEREÇO
Centro Administrativo Albaniza de Albuquerque Freitas (Depósito Central da Prefeitura Municipal de Portalegre, Rio Grande do Norte)	Rua José Vieira Mafaldo, nº 122, Centro, Portalegre, Rio Grande do Norte. CEP: 59810-000
Escola Municipal Filomena Sampaio de Souza	Rua Raimundo Rodrigues Torres, nº 55, Centro, Portalegre, Rio Grande do Norte. CEP: 59810-000
Centro Municipal de Educação Infantil Portal do Saber (CEMEI)	Rua José Viana Pereira, nº 06, Centro, Portalegre, Rio Grande do Norte. CEP: 59810-000
Escola Municipal Manoel Joaquim de Sá	Sítio Bom Sucesso, S/N -Zona Rural Portalegre, Rio Grande do Norte. CEP: 59810-000



Escola Municipal Enéas Barbosa	Sítio Bom Sucesso, S/N -Zona Rural Portalegre, Rio Grande do Norte. CEP: 59810-000
Escola Municipal Alfredo Silvério	Sítio Baixa Grande, S/N -Zona Rural Portalegre, Rio Grande do Norte. CEP: 59810-000
Escola Municipal Francelino José	Sítio Sobrado, S/N -Zona Rural Portalegre, Rio Grande do Norte. CEP: 59810-000
Escola Municipal Elvira Gomes de Moura e Escola Municipal João Antônio de Oliveira	Sítio Estrondo, S/N -Zona Rural Portalegre, Rio Grande do Norte. CEP: 59810-000
Escola Municipal João Delmiro	Sítio Pêga, S/N -Zona Rural Portalegre, Rio Grande do Norte. CEP: 59810-000

6.1.9. 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;

6.1.10. 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);

6.1.11. 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.

## 6.2. Garantia, Manutenção e Assistência técnica

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

## 7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

7.2. 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.

7.3. 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.

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



- 7.5. 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**

- 7.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

#### **Fiscalização Técnica**

- 7.7. 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 nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);
- 7.8. 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;
- 7.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;
- 7.10. 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;
- 7.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;
- 7.12. 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**

- 7.13. 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 nº 11.246, de 2022);
- 7.14. 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**

- 7.15. 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;





- 7.16. 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;
- 7.17. 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 nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso;
- 7.18. 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.

## 8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

### Recebimento do Objeto

- 8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.
- 8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 8.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.



### Liquidação

- 8.9. 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.
- 8.9.1. 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 nº 14.133, de 2021.
- 8.10. 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.
- 8.11. 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;
- 8.12. 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 nº 14.133, de 2021.
- 8.13. 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.
- 8.14. 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.
- 8.15. 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.
- 8.16. 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.
- 8.17. 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

- 8.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.
- 8.19. 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

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

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

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

8.22.1. 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.

8.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, 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.

### 9. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

9.1. São obrigações do Contratante:

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

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

9.1.3. 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;

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

9.1.5. 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 nº 14.133, de 2021;

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

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

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



9.1.9. 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.

9.1.9.1. 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.

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

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

9.1.12. 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.

## 10. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

10.1. 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:

10.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

10.1.2. 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;

10.1.3. 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;

10.1.4. 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;

10.1.5. 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;

10.1.6. 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;

10.1.7. 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;



- 10.1.8. 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.
- 10.1.9. 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.
- 10.1.10. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 10.1.11. 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);
- 10.1.12. 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);
- 10.1.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 10.1.14. 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.
- 10.1.15. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 10.1.16. 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;
- 10.1.17. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução do contrato;
- 10.1.18. 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.
- 10.1.19. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congêneres.
- 10.1.20. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

## 11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- 11.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;
  - 11.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
  - 11.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;
  - 11.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
  - 11.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
  - 11.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
  - 11.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
  - 11.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 11.2. 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 nº 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 nº 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 nº 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.
- 11.3. 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 nº 14.133, de 2021).
- 11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 11.4.1. 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 nº 14.133, de 2021).
  - 11.4.2. 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 nº 14.133, de 2021).
  - 11.4.3. 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.
- 11.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):
- 11.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
  - 11.6.2. as peculiaridades do caso concreto;
  - 11.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - 11.6.4. os danos que dela provierem para o Contratante;
  - 11.6.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 11.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 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).
- 11.8. 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)

11.9. 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)

11.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.11. 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.

## 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 de procedimento de Pregão Eletrônico, com a seguinte fundamentação legal: Lei Federal n.º 14.133/2021. Será adotado para a seleção o critério de julgamento pelo Menor Preço Por item.

### II – Exigências de habilitação

12.2. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

12.2.1. SICAF;

12.2.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

12.2.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

12.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;

12.4. Caso conste na Consulta de Situação do interessado a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

12.5. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

12.6. O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.





- 12.7. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 12.8. Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 12.9. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 12.10. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

#### Habilitação jurídica

- 12.11. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 12.12. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 12.13. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 12.14. **Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;
- 12.15. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 12.16. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária -** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 12.17. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### Habilitações fiscal, social e trabalhista:

- 12.17.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 12.17.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda



Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

12.17.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

12.17.4. declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

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

12.17.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

12.17.6.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na forma da respectiva legislação de regência.

#### **Habilitação econômico-financeira:**

12.18. Certidão Negativa de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101, de 9.2.2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 60 (sessenta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.

12.19. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

12.19.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

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

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

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

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

12.19.6. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

**Habilitação técnica:**

- 12.20. Declaração do fornecedor atestando acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 12.21. Comprovação de aptidão para o fornecimento de objeto similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
- 12.22. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante, se for o caso.
- 12.23. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- 12.24. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

**13. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

- 13.1. O valor estimado da contratação, que será utilizado como critério de classificação de propostas, será elaborado na próxima fase, tendo por base este Termo de Referência, seguindo a metodologia do art. 23 da Lei 14.133/2021 e respectivas regulamentações.

#### 14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 14.1. A presente contratação dar-se-á mediante Sistema de Registro de Preços, onde as dotações orçamentárias serão determinadas no momento da assinatura contratual ou expedição do instrumento hábil equivalente.
- 14.2. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
- 14.3. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 14.4. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 14.5. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- 14.6. Poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.
- 14.7. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Equipe de Planejamento:

Portalegre/RN, 10 de janeiro de 2024.

**Maria das Graças de Oliveira**

Secretaria Municipal de Educação e Desporto - SEMED  
**Secretária Municipal**  
Responsável pela Demanda

**Paloma Emanuelle do Nascimento Queirós**

Secretaria Municipal de Educação e Desporto - SEMED  
**Nutricionista RT – CRN-6 21103**

**Iwana de Oliveira Freitas**

Secretaria Municipal de Educação e Desporto - SEMED  
**Nutricionista QT – CRN-6 41729**

**José Alan da Silva Fernandes**

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos – SEMARH  
Diretor de Planejamento  
Integrante Administrativo



## ANEXO I

TABELA I - PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2024

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT. CRECHE	QUANT. PRÉ	QUANT. FUND.	QUANT. EJA	QUANT. INTEG.	QUANT. TOTAL
1	<p><b>Fruta (CATMAT 464374):</b>  <b>Tipo:</b> Abacaxi Pérola  <b>Apresentação:</b> Natural;  <b>Abacaxi</b>, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidades com aproximadamente 1,5 kg. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	210	210	1254	100	200	1974
2	<p><b>Legume In Natura (CATMAT 463748):</b>  <b>Tipo:</b> Abóbora Cabotiá/Japonesa;  <b>Abóbora, de leite ou cabotiá</b>, maduro, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	125	125	400	60	120	830
3	<p><b>Condimento (CATMAT 463857):</b>  <b>Tipo:</b> Açafraão  <b>Apresentação:</b> pó;  <b>Açafraão</b>, em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos, peso líquido de 50g, marca do fabricante e prazo de validade de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	Pacote (50g)	22	22	100	10	30	184



4	<p><b>Açúcar (CATMAT 603269):</b>  <b>Tipo:</b> Cristal  <b>Coloração:</b> Branca;  <b>Açúcar cristal</b>, derivado da sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca, de rápida dissolução e de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo peso líquido de 1 kg, embalagem com identificação do produto, rotulagem, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, isento de fermentação, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas e de detritos animais ou vegetais. Apresentando cor, sabor e cheiro característicos. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	119	119	650	90	160	<b>1138</b>
5	<p><b>Verdura In Natura (CATMAT 463833):</b>  <b>Tipo:</b> Alface lisa;  <b>Alface</b>, tipo lisa, fresca, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	0	0	0	0	40	<b>40</b>
6	<p><b>Condimento (CATMAT 463938):</b>  <b>Tipo:</b> Alho  <b>Apresentação:</b> Natural  <b>Adicional:</b> Cabeça;  <b>Alho</b>, de primeira qualidade, bulbo in natura, bulbilhos graúdos, nacional, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente e atóxica. O alimento deverá atender a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	32	32	125	20	35	<b>244</b>



7	<p><b>Amido (CATMAT 467050):</b>  <b>Base:</b> Milho  <b>Grupo:</b> Fécula;  <b>Amido de milho</b>, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 500g e com prazo de validade mínimo de 8 (oito) meses, a contar da data de entrega, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Caixa (500g)	110	110	130	25	55	<b>430</b>
8	<p><b>Arroz Beneficiado (CATMAT 458904):</b>  <b>Tipo:</b> Agulhinha/Branco  <b>Subgrupo:</b> Polido  <b>Classe:</b> Longo fino  <b>Qualidade:</b> Tipo 1;  <b>Arroz branco</b>, subgrupo polido, de primeira qualidade, classe, longo, fino, tipo 1. Acondicionado em embalagem de 1 kg, resistente, material de polietileno atóxico e transparente, constando a rotulagem, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Deverá ser isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Prazo de validade mínimo de 8 (oito) meses, a contar da data de entrega, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Tio João.</p>	Kg	320	320	850	90	240	<b>1820</b>



9	<p><b>Arroz Beneficiado (CATMAT 458910):</b>  <b>Tipo:</b> Parboilizado  <b>Subgrupo:</b> Integral  <b>Classe:</b> Longo fino  <b>Qualidade:</b> Tipo 1;  <b>Arroz parboilizado integral</b>, tipo I, classe longo fino, em embalagem resistente, de plástico transparente, 100% natural. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, embalagem com identificação do produto, rotulagem, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, isento de fermentação, sujidades, parasitas larvas e material estranho. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Camil.</p>	Kg	0	0	12	0	0	12
10	<p><b>Arroz Beneficiado (CATMAT 458908):</b>  <b>Tipo:</b> Parboilizado  <b>Subgrupo:</b> Polido  <b>Classe:</b> Longo fino  <b>Qualidade:</b> Tipo 1;  <b>Arroz parboilizado</b>, subgrupo polido, de primeira qualidade, classe, longo, fino, tipo 1. Acondicionado em embalagem de 1 kg, resistente, material de polietileno atóxico e transparente, constando a rotulagem, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Deverá ser isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Prazo de validade mínimo de 8 (oito) meses, a contar da data de entrega, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Tio João.</p>	Kg	500	500	2300	190	300	3790





11	<p><b>Aveia Beneficiada (CATMAT 460501):</b>  <b>Classe:</b> Branca  <b>Apresentação:</b> Em Flocos Finos  <b>Presença de Glúten:</b> Contém Glúten;  <b>Aveia</b>, em flocos finos, integral, rica em fibras. Embalagem com identificação do produto, procedência, informações nutricionais, qualidade do produto e peso líquido de 165g. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. A composição deverá conter apenas aveia, sem adição de outros ingredientes, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Quaker.</p>	Caixa (165g)	70	70	30	0	20	<b>190</b>
12	<p><b>Fruta (CATMAT 464379):</b>  <b>Tipo:</b> Banana Pacovan  <b>Apresentação:</b> Natural;  <b>Banana</b>, tipo pacovan, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, conforme solicitado nos cronogramas de entregas. O produto deverá ser apresentado sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	985	985	2069	220	600	<b>4859</b>
13	<p><b>Legume In Natura (CATMAT 463753):</b>  <b>Tipo:</b> Batata Doce;  <b>Batata doce</b>, de primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e intacta, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	51	51	376	40	80	<b>598</b>



14	<p><b>Legume In Natura (CATMAT 463754):</b> <b>Tipo:</b> Batata Inglesa; <b>Batata inglesa</b>, de primeira qualidade, lisa, in natura, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	157	157	690	90	160	1254
15	<p><b>Bebida Láctea (CATMAT 466411):</b> <b>Sabor:</b> Salada De Frutas <b>Apresentação:</b> Saco Polietileno <b>Características Adicionais:</b> Com Polpa De Frutas, Leite Pasteurizado Integral; <b>Bebida láctea</b>, sabor morango, ameixa ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 2 (dois) meses, a partir da data de entrega do produto e peso líquido de 1 litro. Com 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).</p>	Pacote (1 litro)	0	0	1700	150	200	2050
16	<p><b>Legume In Natura (CATMAT 463767):</b> <b>Tipo:</b> Beterraba; <b>Beterraba</b>, tamanho médio, produtos limpos, de primeira qualidade, compacta e firme, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produtos são e limpos, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	0	0	0	0	50	50



17	<p><b>Biscoito (CATMAT 478564):</b>  <b>Sabor:</b> Salgado  <b>Características Adicionais:</b> Sem Recheio  <b>Tipo:</b> Bolacha  <b>Ingredientes:</b> Arroz Integral, Sal;  <b>Biscoito de arroz integral</b>, sem glúten, sem gordura trans, indicado para pessoas com necessidades alimentares especiais. Nos ingredientes só poderá conter: arroz integral e sal. O produto deverá ser embalado em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 150g. Prazo de validade mínimo de 8 (oito) meses a contar da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Marca de qualidade igual ou superior à Camil.</p>	Pacote (150g)	5	5	57	0	0	67
18	<p><b>Biscoito (CATMAT 456469):</b>  <b>Sabor:</b> Maizena  <b>Características Adicionais:</b> Sem Lactose  <b>Tipo:</b> Bolacha  <b>Ingredientes:</b> Sem Gorduras Trans;  <b>Biscoito doce sem lactose</b>, tipo maizena, embalagem dupla de 350g, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem recheio, sem quebrados. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e marca do fabricante. Não poderá conter gordura trans industrializada, glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega conforme a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Pacote (350g)	0	0	53	0	0	53



19	<p><b>Biscoito (CATMAT 232144):</b>  <b>Apresentação:</b> Redondo  <b>Sabor:</b> Não Aplicável  <b>Classificação:</b> Doce  <b>Características Adicionais:</b> Sem Recheio  <b>Tipo:</b> Maria;  <b>Biscoito doce, tipo maria</b>, embalagem dupla de 350g, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem recheio, sem quebrados. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e marca do fabricante. Não poderá conter gordura trans industrializada, glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega conforme a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Pacote(350g)	0	0	1400	100	250	1750
20	<p><b>Biscoito (CATMAT 316056):</b>  <b>Apresentação:</b> Redondo  <b>Sabor:</b> Leite  <b>Classificação:</b> Doce  <b>Características Adicionais:</b> Sem Recheio  <b>Tipo:</b> Rosquinha  <b>Aplicação:</b> Alimentação Humana;  <b>Biscoito doce, tipo rosquinha</b>, sabores variados (coco e leite), embalagem de 350g, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem recheio, sem quebrados. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e marca do fabricante. O produto não pode conter gordura trans industrializada, glutamato monossódico ou sais sódicos. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega conforme a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.</p>	Pacote (350g)	0	0	0	0	150	150



21	<p><b>Biscoito (CATMAT 232930):</b>  <b>Apresentação:</b> Quadrado  <b>Sabor:</b> Cream Cracker  <b>Classificação:</b> Salgado  <b>Características Adicionais:</b> Sem Recheio  <b>Aplicação:</b> Alimentação Humana;  <b>Biscoito salgado, tipo cream cracker</b>, embalagem dupla de 350g, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem recheio, sem quebrados. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e marca do fabricante. Não poderá conter gordura trans industrializada, glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega conforme a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Pacote (350g)	0	0	1400	100	250	<b>1750</b>
22	<p><b>Biscoito (CATMAT 460235):</b>  <b>Sabor:</b> Salgado  <b>Características Adicionais:</b> Integral e Sem Recheio  <b>Tipo:</b> Cream Cracker;  <b>Biscoito salgado integral</b>, tipo cream cracker, embalagem de 350g, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem recheio, sem quebrados. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e marca do fabricante. O primeiro ingrediente deverá ser farinha de trigo integral, não poderá conter gordura trans industrializada, glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, conforme a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.</p>	Pacote (350g)	0	0	12	0	0	<b>12</b>



23	<p><b>Bolo Alimentício (CATMAT 476817):</b>  <b>Sabor:</b> Variado  <b>Tipo:</b> Sem Recheio  <b>Prazo Validade:</b> 48 Horas;  <b>Bolo de ovos</b>, simples, de sabores diversos, sem recheio e sem cobertura, massa caseira, redondo, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. Unidade de 1kg. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 (dois) dias, a partir da data de produção. O bolo deverá ser produzido de forma artesanal, com os cuidados higiênicos sanitários, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção caseira. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal-assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, conforme as normas da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Unidade (1 kg)	0	0	485	95	110	690
----	---	----------------	---	---	-----	----	-----	-----



24	<p><b>Carne Bovina In Natura (CATMAT 451059):</b>  <b>Tipo Corte:</b> Acém  <b>Apresentação:</b> Moída  <b>Estado De Conservação:</b> Congelado(A);  <b>Carne bovina, moída, tipo acém,</b> congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos ou obtidas de processos de separação mecânica dos ossos, nem deverá conter adição de qualquer ingrediente. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com 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 Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999.</p>	Kg	450	450	2500	200	300	<b>3900</b>
25	<p><b>Carne Bovina In Natura (CATMAT 447431):</b>  <b>Tipo Corte:</b> Coxão Mole  <b>Apresentação:</b> Peça Inteira  <b>Estado De Conservação:</b> Congelada;  <b>Carne bovina, tipo coxão mole, patinho ou alcatra,</b> congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com 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 Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999.</p>	Kg	75	75	500	25	100	<b>775</b>



26	<p><b>Carne Bovina In Natura (CATMAT 454336):</b>  <b>Tipo Corte:</b> Músculo Traseiro  <b>Apresentação:</b> Peça Inteira  <b>Processamento:</b> Sem Osso  <b>Estado De Conservação:</b> Congelada;  <b>Carne bovina, tipo músculo</b>, congelada, com no máximo 10% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com 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 Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999.</p>	Kg	250	250	810	50	200	1560
27	<p><b>Legume In Natura (CATMAT 463784):</b>  <b>Tipo:</b> Cebola Branca  <b>Apresentação:</b> Orgânico;  <b>Cebola branca</b>, de primeira qualidade, com casca protetora, tamanho médio, opaca e firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte, isentas de sujidades. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	157	157	690	90	180	1274
28	<p><b>Condimento (CATMAT 463878):</b>  <b>Tipo:</b> Cebolinha  <b>Apresentação:</b> Natura;  <b>Cebolinha</b>, folhas integras, in natura, frescas, coloração verde, fresca, uniforme, bem desenvolvidas, sabor, cheiro e aspectos característicos do alimento, transportadas em sacos plásticos de primeiro uso. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem sinais de apodrecimento e traços de descoloração, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	Kg	26	26	80	6	25	163





29	<p><b>Legume In Natura (CATMAT 463770):</b> <b>Tipo:</b> Cenoura; <b>Cenoura</b>, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, lisa, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Cor, sabor e cheiro característicos do alimento.</p>	Kg	157	157	690	90	180	1274
30	<p><b>Chimicurri</b>, tempero culinário, apresentação em pó, aroma e sabor característicos, contendo os seguintes ingredientes: alho, salsa, pimentão vermelho, orégano e pimenta do reino branca, sem adição de glutamato monossódico ou sais sódicos. Acondicionado em saco plástico de polietileno atóxico, transparente com no máximo 12g. Conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	Pacote (15g)	10	10	40	5	10	75
31	<p><b>Legume In Natura (CATMAT 463778):</b> <b>Tipo:</b> Chuchu Verde; <b>Chuchu</b>, in natura, de primeira qualidade, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou brotos, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	55	55	401	25	95	631
32	<p><b>Condimento (CATMAT 463876):</b> <b>Tipo:</b> Coentro <b>Apresentação:</b> Natural; <b>Coentro</b>, folhas integras, in natura, frescas, coloração verde, fresca, uniforme, bem desenvolvidas, sabor, cheiro e aspectos característicos do alimento, transportadas em sacos plásticos de primeiro uso. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem sinais de apodrecimento e traços de descoloração, conforme a resolução 12/1978 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	Kg	40	40	100	10	40	230



33	<p><b>Condimento (CATMAT 463937):</b>  <b>Tipo:</b> Urucum  <b>Apresentação:</b> Pó;  <b>Colorau</b>, em pó, de primeira qualidade, a base natural de urucum, preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso, sem adição de sal, açúcar ou outros ingredientes. Pacote com peso líquido de 100g. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso líquido, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	Pacote (100g)	100	100	550	80	150	<b>980</b>
34	<p><b>Carne De Ave In Natura (CATMAT 451063):</b>  <b>Tipo Animal:</b> Frango  <b>Tipo Corte:</b> Coxa e Sobrecoxa  <b>Apresentação:</b> Inteiro  <b>Estado De Conservação:</b> Congelado(a)  <b>Processamento:</b> Sem Pele e Sem Osso;  <b>Coxa e sobrecoxa de frango</b>, congelado, não temperados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, lote, quantidade do produto e validade. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Acondicionado em embalagem própria de 1kg, transparente, atóxica e não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega. Com 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 Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999.</p>	Kg	0	0	0	0	200	<b>200</b>



35	<p><b>Massa de Tomate (CATMAT 459670):</b>  <b>Tipo:</b> Extrato Concentrado  <b>Composição:</b> Tradicional  <b>Apresentação:</b> Creme;  <b>Extrato de tomate</b>, produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros do tomateiro, sãos, nos ingredientes deverá conter apenas: tomate e água, sem adição de açúcar, glutamato monossódico ou sais sódicos. Deverá apresentar cor, cheiro e sabor característicos, embalagem de 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. O produto deve possuir registro na ANVISA. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Bonare.</p>	Pacote (300g)	120	120	600	70	110	<b>1020</b>
36	<p><b>Farinha De Mandioca (CATMAT 458920):</b>  <b>Grupo:</b> Seca  <b>Subgrupo:</b> Branca Torrada  <b>Classe:</b> Fina  <b>Aspecto Físico:</b> Tipo 1  <b>Acidez:</b> Baixa Acidez;  <b>Farinha de mandioca</b>, grupo seca, sem glúten, subgrupo fina, tipo 1, de primeira qualidade. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Na embalagem deverá conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Deverá ser isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	51	51	464	40	110	<b>716</b>



37	<p><b>Farinha De Trigo (CATMAT 460265):</b>  <b>Grupo:</b> Doméstico  <b>Tipo:</b> Tipo 1, Especial  <b>Ingrediente Adicional:</b> Com Fermento, Fortificada Com Ferro e Ácido Fólico;  <b>Farinha de trigo</b>, com fermento, tipo 1, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Deverá ser isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), Portaria n.º 354/96 da ANVISA e Portaria n.º 74/94 do MS/SNVS.</p>	Kg	32	32	100	11	50	225
38	<p><b>Farinha De Trigo (CATMAT 460263):</b>  <b>Grupo:</b> Doméstico  <b>Tipo:</b> Tipo 1, Especial  <b>Ingrediente Adicional:</b> Fortificada Com Ferro e Ácido Fólico;  <b>Farinha de trigo</b>, sem fermento, tipo 1, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Deverá ser isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), Portaria n.º 354/96 da ANVISA e Portaria n.º 74/94 do MS/SNVS.</p>	Kg	32	32	100	11	50	225
39	<p><b>Leguminosa (CATMAT 464553):</b>  <b>Variedade:</b> Feijão Carioca  <b>Tipo:</b> Tipo 1;  <b>Feijão, tipo carioca</b>, tipo 1, embalagem de 1 kg, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação (rotulagem adequada), acondicionado em saco plástico. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.</p>	Kg	100	100	450	40	100	790



40	<p><b>Leguminosa (CATMAT 464565):</b>  <b>Variedade:</b> Feijão De Corda  <b>Tipo:</b> Tipo 1;  <b>Feijão, tipo corda</b>, tipo 1, embalagem de 1 kg, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação (rotulagem adequada), acondicionado em saco plástico. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.</p>	Kg	30	30	180	20	40	300
41	<p><b>Leguminosa (CATMAT 464552):</b>  <b>Variedade:</b> Feijão Preto  <b>Tipo:</b> Tipo 1;  <b>Feijão, tipo preto</b>, tipo 1, embalagem de 1 kg, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação (rotulagem adequada), acondicionado em saco plástico. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.</p>	Kg	40	40	250	25	70	425
42	<p><b>Carne De Ave In Natura (CATMAT 447581):</b>  <b>Tipo Animal:</b> Frango  <b>Tipo Corte:</b> Filé De Peito  <b>Apresentação:</b> Fatiado  <b>Estado de Conservação:</b> Congelado(a)  <b>Processamento:</b> Sem Pele e Sem Osso;  <b>Filé de frango, sem osso</b>, embalagem de 1 kg, de primeira qualidade, congelado, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com 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 Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999.</p>	Kg	680	680	3500	300	600	5760



43	<p><b>Farinha De Milho (CATMAT 479080):</b>  <b>Grão:</b> Amarelo  <b>Tipo:</b> Flocada  <b>Apresentação:</b> Pré-Cozida  <b>Característica Adicional:</b> Não Transgênico  <b>Flocão de milho</b>, embalagem de 500g, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pré-cozido, adicionado de vitaminas e minerais, de primeira qualidade, com características sensoriais preservadas, acondicionado em embalagem, deverá conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Pct (500g)	230	230	1600	170	370	2600
44	<p><b>Fruta (CATMAT 464392):</b>  <b>Tipo:</b> Goiaba Vermelha  <b>Apresentação:</b> Natural;  <b>Goiaba</b>, de primeira qualidade, in natura, graúda, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	150	150	0	0	100	400
45	<p><b>Amido (CATMAT 465693):</b>  <b>Base:</b> De Mandioca  <b>Grupo:</b> Tapioca  <b>Subgrupo:</b> Goma  <b>Características Adicionais:</b> Massa Hidratada Para Tapioca, Sem Sabor;  <b>Goma fresca</b>, para tapioca, produto extraído da mandioca, de boa qualidade, embalagem de 1 kg, contendo em sua rotulagem identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Os ingredientes deverão conter apenas: fécula de mandioca e água. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	230	230	30	0	230	720



46	<p><b>Fruta (CATMAT 464393):</b>  <b>Tipo:</b> Laranja Pêra  <b>Apresentação:</b> Natural;  <b>Laranja</b>, tipo pêra, in natura, primeira qualidade, casca lisa, livre de fungos, frescas, íntegras, sem traços de descoloração ou manchas. Polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitos, fertilizantes e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	260	260	600	80	100	1300
47	<p><b>Leite Em Pó (CATMAT 446019):</b>  <b>Origem:</b> De Vaca  <b>Teor Gordura:</b> Integral  <b>Solubilidade:</b> Instantâneo;  <b>Leite de vaca em pó, integral, instantâneo</b> embalagem de 200g, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, não deve possuir aditivos químicos como corantes, estabilizantes ou outras substâncias artificiais, não pode ser classificado como composto lácteo. Deverá ter boa solubilidade. Embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade mínimo de 8 (oito) meses a partir da data da entrega, peso líquido, conforme as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto deverá possuir Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). Qualidade do produto deverá ser igual ou superior à marca Italc.</p>	Pct (200g)	100	100	2700	300	1300	4500



48	<p><b>Leite Fluido (CATMAT 446001):</b>  <b>Origem:</b> De Vaca  <b>Tipo:</b> A  <b>Teor Gordura:</b> Desnatado  <b>Processamento:</b> UHT  <b>Tipo Restrição:</b> Zero Lactose;  <b>Leite UHT, zero lactose,</b> semidesnatado ou parcialmente desnatado, longa vida, para dietas com restrições de lactose, aspecto líquido, cor branca, cheiro e sabor característicos do produto, submetido a altas temperaturas durante o seu processo de fabricação, porém com a preservação de seus nutrientes. Ausência total de bactérias e antibióticos e não deve apresentar adição de água. O leite deverá atender as características sensoriais exigidas pelo regulamento técnico de identidade e qualidade de produtos lácteos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto deverá possuir Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). Embalagem cartonada, específica para o produto longa vida, com informações do produto, rotulagem adequada e que acondicione 1 (um) litro de leite. Validade mínima de 3 (três) meses. O produto só deve conter leite, enzima lactase e estabilizantes nos ingredientes. Qualidade igual ou superior à marca Piracanjuba.</p>	Caixa (1 litro)	75	75	180	0	0	330
49	<p><b>Lemmon Pepper,</b> cor amarela, tempero culinário, aroma e sabor característicos, contendo os seguintes ingredientes: pimenta do reino preta, cebola, alho, sal, cúrcuma e aroma natural de limão, sem adição de glutamato monossódico ou sais sódicos. Acondicionado em saco plástico de polietileno atóxico, transparente com no máximo 20g. Conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kinino.</p>	Pacote (20g)	10	10	40	5	10	75
50	<p><b>Fruta (CATMAT 464398):</b>  <b>Tipo:</b> Limão Taiti  <b>Apresentação:</b> Natural;  <b>Limão,</b> tipo taiti, in natura, primeira qualidade, casca lisa, livre de fungos, frescas, íntegras, sem traços de descoloração ou manchas. Polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitos, fertilizantes e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	0	0	0	0	20	20





51	<p><b>Condimento (CATMAT 463904):</b>  <b>Tipo:</b> Louro  <b>Apresentação:</b> Folha;  <b>Louro</b>, em folha, produto desidratado, deve ser constituído de talos e folhas sãs, limpas e secas, com coloração verde pardacenta, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos, peso líquido de 4g, marca do fabricante e prazo de validade de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	Pacote (4g)	6	6	30	2	6	50
52	<p><b>Fruta (CATMAT 464402):</b>  <b>Tipo:</b> Maçã Red/Maçã Argentina  <b>Apresentação:</b> Natural;  <b>Maçã</b>, tipo nacional, de primeira qualidade, in natura, graúda, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e pancadas na casca, coloração e tamanho uniforme no ponto para consumo. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas e resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	350	350	560	70	100	1430
53	<p><b>Macarrão (CATMAT 480340):</b>  <b>Teor de Umidade:</b> Massa Seca  <b>Base da Massa:</b> De Arroz  <b>Apresentação:</b> Penne  <b>Presença De Glúten:</b> Não Contém Glúten;  <b>Macarrão de arroz</b>, sem ovos e sem glúten, a base de farinha de arroz, tipo espaguete. Embalagem com data de fabricação e prazo de validade, peso líquido de 400g, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Urbano.</p>	Pacote (400g)	28	28	100	0	0	156



54	<p><b>Macarrão (CATMAT 458951):</b>  <b>Teor de Umidade:</b> Massa Seca  <b>Base da Massa:</b> De Farinha De Trigo  <b>Apresentação:</b> Espaguete;  <b>Macarrão, tipo espaguete</b>, à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem com data de fabricação e prazo de validade, peso líquido de 400g, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Pacote (400g)	470	470	2350	260	370	3920
55	<p><b>Macarrão (CATMAT 458974):</b>  <b>Teor de Umidade:</b> Massa Seca  <b>Base da Massa:</b> De Farinha De Trigo  <b>Apresentação:</b> Parafuso;  <b>Macarrão, tipo parafuso</b>, à base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem com data de fabricação e prazo de validade, peso líquido de 400g, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Pacote (400g)	85	85	470	65	120	825
56	<p><b>Legume In Natura (CATMAT 463795):</b>  <b>Tipo:</b> Mandioca/Aipim;  <b>Mandioca</b>, de primeira qualidade, com casca, tamanho uniforme, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	90	90	350	30	90	650



57	<p><b>Fruta (CATMAT 464405):</b>  <b>Tipo:</b> Mamão Formosa  <b>Apresentação:</b> Natural;  <b>Mamão</b>, tipo formosa, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	700	700	2100	220	500	4220
58	<p><b>Fruta (CATMAT 464407):</b>  <b>Tipo:</b> Manga Palmer  <b>Apresentação:</b> Natural;  <b>Manga</b>, tipo espada ou palmer, de primeira qualidade, in natura, graúda, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e pancadas na casca, coloração e tamanho uniforme no ponto para consumo. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas e resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	900	900	1940	100	200	4040
59	<p><b>Manteiga (CATMAT 464407):</b>  <b>Tipo:</b> De Garrafa  <b>Composição:</b> Sem Sal  <b>Tratamento:</b> Clarificada;  <b>Manteiga da terra, de garrafa</b>, natura, sem sal, produto líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite (nata) padronizada mediante processo tecnologicamente adequado. A embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade mínima de 2 (dois meses) a partir da data de entrega e peso líquido de 500ml. Acondicionada em garrafa de vidro ou de plástico, devidamente rotulada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com 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).</p>	Garrafa (500ml)	40	40	0	0	40	120



60	<p><b>Fruta (CATMAT 464418):</b>  <b>Tipo:</b> Melancia Vermelha  <b>Apresentação:</b> Natural;  <b>Melancia</b>, redonda, bem desenvolvida, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	920	920	2760	360	620	5580
61	<p><b>Fruta (CATMAT 464422):</b>  <b>Tipo:</b> Melão Amarelo  <b>Apresentação:</b> Natural;  <b>Melão</b>, tipo japonês, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes (médio a grande) apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	347	346	1191	180	200	2264
62	<p><b>Milho (CATMAT 279262):</b>  <b>Tipo:</b> Grão  <b>Aplicação:</b> Mungunzá (Canjica);  <b>Milho</b>, para o preparo de mungunzá, seco, amarelo, grãos de milho amarelo, tipo 1, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Pacote (500g)	0	0	250	10	30	290



63	<p><b>Óleo Vegetal (CATMAT 416665):</b>  <b>Matéria-Prima:</b> Soja  <b>Tipo:</b> Degomado;  <b>Óleo de soja</b>, vegetal de soja, comestível, embalagem de 900ml, refinado, sem colesterol, de primeira qualidade. Garrafa com peso líquido de 900ml, embalagem limpa e de plástico resistente ou vidro e deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Unidade (900ml)	70	70	220	50	100	510
64	<p><b>Condimento (CATMAT 463915):</b>  <b>Tipo:</b> Orégano  <b>Apresentação:</b> Pó;  <b>Orégano desidratado</b>, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos, peso líquido de 10g, marca do fabricante e prazo de validade de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	Pacote (10g)	12	12	30	4	12	70
65	<p><b>Ovo (CATMAT 446633):</b>  <b>Origem:</b> Galinha  <b>Grupo:</b> Vermelho  <b>Classe:</b> A  <b>Tipo:</b> Médio;  <b>Ovos de galinha</b>, tamanho padrão (médio), de primeira qualidade, com boa aparência, sem manchas, isento de sujidades, fungos ou substâncias tóxicas, apresentando a casca íntegra, sem rachaduras, áspera, fosca, com cor, cheiro e aspectos característicos do alimento. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 30 unidades), com 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).</p>	Bandeja (30 unidades)	231	231	535	60	190	1247



66	<b>Pão, tipo cachorro quente</b> , tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter conservantes ou aditivos, leite, açúcar, gordura trans industrializada e margarina. Deverão ser acondicionados em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, etiqueta de identificação, peso líquido de 50g. O produto deverá apresentar validade mínima de 48 horas após a produção.	Unidade (50g)	1848	1848	12540	770	800	<b>17806</b>
67	<b>Pão, tipo carteira</b> , tamanho médio, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter conservantes ou aditivos, leite, açúcar, gordura trans industrializada e margarina. Deverão ser acondicionados em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, etiqueta de identificação, peso líquido de 50g. O produto deverá apresentar validade mínima de 48 horas após a produção.	Unidade (50g)	1848	1848	12540	770	850	<b>17856</b>
68	<b>Pão (CATMAT 460380):</b> <b>Base:</b> De Farinha De Trigo Refinada <b>Tipo:</b> Tipo Francês/Branco/De Sal; <b>Pão, tipo francês</b> , tamanho médio, alongado, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter conservantes ou aditivos, leite, açúcar, gordura trans industrializada e margarina. Deverão ser acondicionados em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, etiqueta de identificação, peso líquido de 50g. O produto deverá apresentar validade mínima de 48 horas após a produção.	Unidade (50g)	924	924	6270	280	850	<b>9248</b>



69	<p><b>Condimento (CATMAT 463923):</b>  <b>Tipo:</b> Pimenta De Cheiro  <b>Apresentação:</b> Natural;  <b>Pimenta de cheiro</b>, in natura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	24	24	100	6	25	179
70	<p><b>Legume In Natura (CATMAT 463809):</b>  <b>Tipo:</b> Pimentão Verde  <b>Apresentação:</b> Natural;  <b>Pimentão</b>, in natura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	50	50	160	35	60	355
71	<p><b>Polpa De Fruta (CATMAT 464484):</b>  <b>Tipo:</b> Acerola  <b>Apresentação:</b> Congelada;  <b>Polpa de fruta, sabor acerola</b>, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, 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, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário.</p>	Kg	92	92	1480	130	300	2094



72	<p><b>Polpa De Fruta (CATMAT 464485):</b>  <b>Tipo:</b> Cajá  <b>Apresentação:</b> Congelada;  <b>Polpa de fruta, sabor cajá</b>, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, 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, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário.</p>	Kg	0	0	740	65	100	905
73	<p><b>Polpa De Fruta (CATMAT 464511):</b>  <b>Tipo:</b> Caju  <b>Apresentação:</b> Congelada;  <b>Polpa de fruta, sabor caju</b>, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, 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, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário.</p>	Kg	0	0	740	65	100	905
74	<p><b>Polpa De Fruta (CATMAT 464514):</b>  <b>Tipo:</b> Goiaba  <b>Apresentação:</b> Congelada;  <b>Polpa de fruta, sabor goiaba</b>, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, 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, n.º de registro no MAPA e Alvará Sanitário.</p>	Kg	208	208	1480	130	300	2326





75	<p><b>Polpa De Fruta (CATMAT 464475):</b>  <b>Tipo:</b> Manga  <b>Apresentação:</b> Congelada;  <b>Polpa de fruta, sabor manga</b>, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, 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, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário.</p>	Kg	92	92	740	65	150	1139
76	<p><b>Queijo (CATMAT 446633):</b>  <b>Origem:</b> De Vaca  <b>Variedade:</b> Mussarela  <b>Apresentação:</b> Peça;  <b>Queijo, tipo mussarela</b>, baixo percentual de gordura, fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1kg, limpa, não violada, resistente. Com etiqueta de identificação do produto, peso e prazo de validade. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com 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).</p>	Kg	0	0	0	0	30	30
77	<p><b>Verdura In Natura (CATMAT 463839):</b>  <b>Tipo:</b> Repolho Branco/Verde;  <b>Repolho branco</b>, cabeças fechadas, de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	0	0	0	0	50	50



78	<p><b>Sal (CATMAT 461092):</b>  <b>Tipo:</b> Refinado  <b>Aplicação:</b> Alimentícia  <b>Teor Máximo Sódio:</b> 390 mg/g  <b>Aditivos:</b> Iodato De Potássio e Antiumectante Ferrossioneto de;</p> <p><b>Sal</b>, refinado, iodado, embalagem de 1kg, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, resistente e adequada, contendo prazo de validade, marca do fabricante. O produto deverá ter registro no ministério da saúde, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	Kg	50	50	220	20	60	<b>400</b>
79	<p><b>Legume In Natura (CATMAT 463805):</b>  <b>Tipo:</b> Tomate Italiano;</p> <p><b>Tomate</b>, in natura, fresco, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	157	157	690	90	180	<b>1274</b>
80	<p><b>Vinagre (CATMAT 217096):</b>  <b>Matéria-Prima:</b> Álcool Cana-De-Açúcar  <b>Tipo:</b> Neutro  <b>Acidez:</b> 4,20 PER  <b>Aspecto Físico:</b> Líquido  <b>Aspecto Visual:</b> Límpido e Sem Depósitos;</p> <p><b>Vinagre</b>, de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade, rotulagem adequada com as informações do produto e ingredientes. Não pode conter glutamato monossódico ou sais monossódicos. Conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Garrafa (500ml)	0	0	0	0	12	<b>12</b>