



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETIVO:

1.1 Constitui objeto deste Termo de Referência A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO DE TENENTE LAURENTINO CRUZ/RN, segundo as descrições do quadro abaixo:

### 2. ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS ESTABELECIDOS ABAIXO:

2.1 Especificações do produto/quantitativo

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1.	<b>ABACAXI DE 1ª QUALIDADE</b> Descrição: sem partes escuras ou furadas. Com gramatura unitária de no mínimo 1,5 Kg.	KG	455
2.	<b>AÇAFRÃO – 100G</b> Descrição: Especiaria de cor amarelo alaranjada, obtida a partir da cúrcuma (raiz pura).	PACOTE	45
3.	<b>ACEROLA – 1ª QUALIDADE</b> Descrição: Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	KG	255
4.	<b>ACHOCOLATADO LÍQUIDO</b> Descrição: líquido, sabor: chocolate, características adicionais: enriquecido com vitaminas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	LITRO	296
5.	<b>AÇÚCAR REFINADO</b> Descrição: açúcar refinado, emb. com 1 kg, na cor branca, sacarose de cana de açúcar, embalagem em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade, produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a resolução 12/78 da Comissão Nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA.	KG	443
6.	<b>ADOÇANTE LÍQUIDO (Edulcorante stévea) c/ 100 ml</b> Descrição: Edulcorante stévea, o produto deverá ter marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. ser verificada em:	UNIDADE	8

<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25227129251 e Código Autenticação: 95dab624



Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 27/02/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 27/02/2025.



Anexado por Angela Neligia Araujo Dantas



7.	<b>ALFACE 1ª QUALIDADE</b> Descrição: Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos.	<b>MOLHO</b>	<b>104</b>
8.	<b>ALHO – 1ª QUALIDADE</b> Descrição: Alho branco in-natura, de 1ª qualidade, sem réstia, bulho inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentos sujidades, parasitas e larvas.	<b>KG</b>	<b>246</b>
9.	<b>AMIDO DE MILHO – 500G</b> Descrição: Sem glúten e embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	<b>UNIDADE</b>	<b>126</b>
10.	<b>ARROZ – TIPO 1</b> Descrição: arroz branco, sub – polido, classe longo fino tipo 1, embalagem contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	<b>KG</b>	<b>590</b>
11.	<b>ARROZ PARBOILIZADO – TIPO 1</b> Descrição: Tipo 1, longo, constituídos de graus inteiros, com teor de unidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem contendo 1Kg, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	<b>KG</b>	<b>1216</b>
12.	<b>BANANA PRATA – 1ª QUALIDADE</b> Descrição: Em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas integra.	<b>KG</b>	<b>685</b>
13.	<b>BATATA DOCE – 1ª QUALIDADE</b> Descrição: Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	<b>KG</b>	<b>536</b>
14.	<b>BATATA INGLESA – 1ª QUALIDADE</b> Descrição: Comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	<b>KG</b>	<b>230</b>
15.	<b>BEBIDA LÁCTEA – 1 L</b>	<b>LITRO</b>	<b>821</b>





ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TENENTE LAUR. CRUZ  
CNPJ Nº 01.612.382/0001-77



	Descrição: Sabores variados, com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico. Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.		
16.	<b>BEBIDA LÁCTEA SEM LACTOSE– com no mínimo 850 ml</b> Descrição: Bebida láctea UHT. Sem lactose. Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em garrafa resistente ou caixa, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	<b>GARRAFA</b>	<b>15</b>
17.	<b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE</b> Descrição: biscoito doce, dupla embalagem, contendo 400g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenado zero trans. açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. VITAMINAS b1, b2, b6 e PP	<b>PACOTE</b>	<b>24</b>
18.	<b>BISCOITO DOCE, sequilho.</b> Descrição: Sem lactose, que não tenha na composição leite ou glúten 0% de gordura trans, serão rejeitados biscoitos queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem de 400 gramas.	<b>PACOTE</b>	<b>8</b>
19.	<b>BISCOITO DOCE, TIPO MAIZENA</b> Descrição: sem recheio, embalagem de 400g, contendo 3 pacotes individuais. Biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto.	<b>PACOTE</b>	<b>698</b>
20.	<b>BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO</b> Descrição: Embalagem plástica, contendo 3 pacotes individuais, peso aproximado 330g. Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto	<b>PACOTE</b>	<b>336</b>
21.	<b>BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER</b>	<b>PACOTE</b>	<b>760</b>

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 27/02/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 27/02/2025.



A autenticidade pode ser verificada em:  
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25227129251 e Código Autenticação: 95dab624





	Descrição sem recheio, embalagem de 400g, contendo 3 pacotes individuais. Biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto.		
22.	<b>CAFÉ EM PÓ – 250G</b> Descrição: café, tipo torrado, apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 1 ano, normas técnicas laudo <b>de classificação de café feito pela ABIC.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>271</b>
23.	<b>CARNE BOVINA CHARQUEADA</b> Descrição: 1ª qualidade, magra, sem aparas, contendo no máximo 5% de gordura igualmente distribuída, apresentando cor e cheiro característico, devendo ser prensada e acondicionada a vácuo com especificação da data de fabricação e prazo de validade. Deverá conter o registro no Ministério da Agricultura, SIF e dados do fabricante. Embalagem de 1KG. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega do produto.	<b>KG</b>	<b>218</b>
24.	<b>CARNE BOVINA DE 2ª</b> Descrição: Tipo músculo, traseiro, apresentação cortado sem osso, resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.	<b>KG</b>	<b>1125</b>
25.	<b>CARNE BOVINA MOIDA</b> Descrição: Carne Bovina tipo moída, dianteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. congelada a -12 graus, contendo na embalagem selo de inspeção federal (S.I.F), a origem, a validade, a data de fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada. Embaladas em saco plástico, limpo e íntegro. Descongelamento em torno de 8%.	<b>KG</b>	<b>1216</b>
26.	<b>CARNE BOVINA TIPO COSTELA</b> Descrição: Carne bovina tipo costela, tiras, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, cor aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e 145 de 22/04/98 da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	<b>KG</b>	<b>306</b>
27.	<b>CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE</b> Descrição: apresentação em peça inteira, congelada, de 1ª qualidade, sem osso, sem pele, máximo de 10% de gordura, embalagem à vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os	<b>KG</b>	<b>156</b>





ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TENENTE LAUR. CRUZ  
CNPJ Nº 01.612.382/0001-77



	dados de identificação, a procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data da entrega do produto.		
28.	<b>CEBOLA – 1ª QUALIDADE</b> Descrição: Sem réstia, nova, com casca sã e sem ruptura, isenta de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação.	<b>KG</b>	<b>493</b>
29.	<b>CENOURA – 1ª QUALIDADE</b> Descrição: Sem folhas, primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.	<b>KG</b>	<b>154</b>
30.	<b>COENTRO – 1ª QUALIDADE</b> Descrição: De Primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura fresca, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.	<b>MOLHO</b>	<b>743</b>
31.	<b>COLORÍFICO EM PÓ – 1ª QUALIDADE</b> Descrição: Condimento industrial, colorau em pó. Pacote c/ 100 gramas.	<b>PACOTE</b>	<b>820</b>
32.	<b>FARINHA DE MANDIOCA TIPO FINA 01 – 1KG</b> Descrição: Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, devendo apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	<b>KG</b>	<b>165</b>
33.	<b>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – 1KG</b> Descrição: Especial sem fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega.	<b>KG</b>	<b>90</b>
34.	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> Descrição: Tipo 1, acondicionado em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, devendo apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 1kg	<b>KG</b>	<b>154</b>
35.	<b>FEIJÃO MACASSAR BRACO – TIPO 1</b>	<b>KG</b>	<b>154</b>

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 27/02/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 27/02/2025.



A autenticidade pode ser verificada em:  
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25227129251 e Código Autenticação: 95dab624





	Descrição: Acondicionado em embalagem transparente, isento de sujidades, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, e apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Pacote com 1kg.		
36.	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – 100 G</b> Descrição: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado.	<b>UNIDADE</b>	<b>46</b>
37.	<b>FLOCOS DE MILHO TIPO FLOCÃO</b> Descrição: Milho não transgênico em flocos. Embalagem de 500 mg, 1ª qualidade, contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega.	<b>PACOTE</b>	<b>1643</b>
38.	<b>GOIABA VERMELHA – 1ª QUALIDADE</b> Descrição: Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	<b>KG</b>	<b>255</b>
39.	<b>JERIMUM DE LEITE</b> Descrição: Boa qualidade, tamanho e coloração uniformes isenta, materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos.	<b>KG</b>	<b>308</b>
40.	<b>LARANJA COMUM – 1ª QUALIDADE</b> Descrição: sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramatura unitária de no mínimo 100 gramas.	<b>KG</b>	<b>428</b>
41.	<b>LEITE DE SOJA EM PÓ</b> Descrição: Composto de proteína isolada de soja. Isento de lactose e glúten, c/ sacarose e maltodextrina, instantâneo, c/ boa adaptabilidade, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem de 300g.	<b>UNIDADE</b>	<b>34</b>
42.	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL – 200G</b> Descrição: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	<b>UNIDADE</b>	<b>3196</b>
43.	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE -380G</b> Descrição: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	<b>LATA</b>	<b>45</b>

A autenticidade pode ser verificada em:  
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25227129251 e Código Autenticação: 95dab624





44.	<b>MAÇÃ VERMELHA NACIONAL – 1ª QUALIDADE</b> Descrição: Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho. Com gramatura unitária de no mínimo 100 gramas.	<b>UNIDADE</b>	<b>595</b>
45.	<b>MACARRÃO DE ARROZ ESPAGUETE- SEM GLÚTEM- PCT 500 G</b> Descrição: pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	<b>PACOTE</b>	<b>15</b>
46.	<b>MACARRÃO ESPAGUETE COM OVO – PCT 500 G</b> Descrição: pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	<b>PACOTE</b>	<b>1435</b>
47.	<b>MACAXEIRA – 1ª QUALIDADE</b> Descrição: Raiz no tamanho normal de crescimento, uniforme, fresca, inteiras sem ferimentos causados por objetos cortantes, não fibrosa, livre de materiais terrosos, isenta de manchas roxas e outros defeitos que comprometam a qualidade do produto.	<b>KG</b>	<b>384</b>
48.	<b>MAMÃO FORMOSA – 1ª QUALIDADE</b> Descrição: DE primeira, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	<b>KG</b>	<b>481</b>
49.	<b>MARACUJÁ AZEDO – 1ª QUALIDADE</b> Descrição: Tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	<b>KG</b>	<b>76</b>
50.	<b>MARGARINA 80% DE LIPÍDIOS – 500G</b> Descrição: Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 500 gramas	<b>UNIDADE</b>	<b>39</b>
51.	<b>MELANCIA – 1ª QUALIDADE</b> Descrição: Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	<b>KG</b>	<b>815</b>
52.	<b>MELÃO - 1ª QUALIDADE</b> Descrição: Livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser está maduro, com polpa firme e intacta.sem partes escuras ou furadas.	<b>KG</b>	<b>651</b>
53.	<b>ÓLEO DE SOJA – 900ML</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>183</b>





	Descrição: 1ª qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900ml.		
54.	<b>OVO DE GALINHA - BANDEJA C/30</b> Descrição: Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada com 15 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal.	<b>BANDEJA</b>	<b>3210</b>
55.	<b>PÃO TIPO HOT DOG- PACOTE DE 500 G</b> Descrição: embalagem de 500g íntegra, limpa, resistente, plástica, com informação nutricional, validade, lote e data de fabricação. Com gramatura de 50g cada pão.	<b>PACOTE</b>	<b>465</b>
56.	<b>PIMENTÃO VERDE – 1ª QUALIDADE</b> Descrição: 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	<b>KG</b>	<b>328</b>
57.	<b>POLPA DE CAJÁ – 1kg</b> Descrição: Frutas selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.	<b>KG</b>	<b>103</b>
58.	<b>POLPA DE MARACUJÁ – 1kg</b> Descrição: Frutas selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.	<b>KG</b>	<b>169</b>
59.	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA</b> Descrição: cor média escura similar à carne cozida, embalada em saco plástico transparente de polipropileno, de 400g, contendo rotulagem, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente.	<b>PACOTE</b>	<b>176</b>
60.	<b>SAL REFINADO</b> Descrição: Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto,	<b>KG</b>	<b>83</b>





	número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1Kg.		
61.	<b>TOMATE – 1ª QUALIDADE</b> Descrição: Tipo comum, tamanho médio, primeira, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	<b>KG</b>	<b>410</b>
62.	<b>VINAGRE DE ÁLCOOL-500 ML</b> Descrição: embalado em garrafa de conteúdo líquido de 500ml, com data de validade e fabricação.	<b>FRASCO</b>	<b>39</b>

1.2 O futuro Contrato terá vigência de **3 (três) meses**, contados da data de sua assinatura, na forma do artigo 105, da Lei nº 14.133/2021.

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

1.3 A estimativa aqui apresentada é resultado de pesquisa de preços, com objetivo de identificar os preços praticados pela Administração Pública no período da contratação. Para tanto, buscou-se atender ao disposto na Instrução Normativa da SEGES nº 65/2021, a qual versa sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral.

1.4 Para dar início ao presente processo administrativo, este município através do setor competente, procedeu à cotação de preços obtendo o valor estimado para contratação.

1.5 Os valores estimados da futura contratação direta estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado, conforme exige o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/21.

1.6 Dado que os materiais pretendidos possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, poderão ser adquiridos por meio de Pregão, conforme disposto no Art. 29 da Lei Federal nº 14.133/2021, entretanto, ainda que não haja legalmente um valor mínimo para a realização de Pregão, no caso presente, o baixo valor da contratação e a economicidade processual, ensejam que a contratação se dê por Dispensa de Licitação com fundamento no inciso II do caput do Art. 75 da Lei Federal nº 14.133/2021 (grifamos):

Art. 75. É dispensável a licitação:

VIII - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos

A autenticidade pode ser verificada em:  
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25227129251 e Código Autenticação: 95dab624



Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033. XXX.XXX-50 em 27/02/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 27/02/2025.





e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontração de empresa já contratada com base no disposto neste inciso;

1.7.1 Assim, visto que a presente contratação se enquadra nos moldes do contido no art. 75, VIII da Lei Federal nº 14.133/2021 (atualizado pelo Decreto nº 11.871, de 29 de dezembro de 2023), devido ao emergência, visto que o fornecedor RIOGRANDENSE COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES EIRELI ME desistiu do certame 34/2023, Ata 122 PREGÃO ELETRÔNICO 34/2023 a presente contratação se dará por dispensa de licitação.

## 2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 Considerando que os gêneros alimentícios se figuram um importante elemento para garantia a oferta de uma alimentação saudável e adequada, com o uso de alimentos variados, seguros e que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados, garantindo melhoria do rendimento escolar, segurança alimentar e nutricional dos educandos. Assim, a obtenção dos gêneros alimentícios visa promover a melhoria da qualidade da alimentação nas instituições educacionais do nosso município. Por fim, diante destas razões é que se justifica a contratação do objeto deste termo para garantir ações e serviços de qualidade na rede municipal de ensino a partir da oferta de merenda escolar de qualidade. Ressaltamos que o presente processo visa suprir as necessidades da alimentação escolar durante o período de 03 (três) meses, tempo suficiente para realização do novo processo licitatório. Diante do exposto, e devido ao pedido de desistência, pelo vencedor do certame RIOGRANDENSE INDUSTRIA E COMÉRCIO EIRELE ME,; que tinha firmado a Ata 122/2023, REF. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 34/2023, o presente processo se faz necessário para manter os serviços de produção de merenda escolar da rede municipal.

## 3. DO FORNECIMENTO

### 3.1 Transporte e Entregadores:

- Boas condições de higiene dos veículos dos fornecedores;
- Carnes (carne vermelha, frango, embutidos) e laticínios devem ser transportados exclusivamente em caminhão fechado, refrigerado do tipo tambor e com termômetros em perfeitas condições de funcionamento, conforme exigências da vigilância sanitária através da Portaria CVS-15, de 07/11/1991;
- Boa higiene pessoal e adequação do uniforme dos entregadores.

### 3.2 Produtos:

- Integridade e higiene da embalagem;
- Os itens solicitados deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas expedidas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial, como ABNT, INMETRO,



A autenticidade pode ser verificada em:  
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25227129251 e Código Autenticação: 95dab624

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 27/02/2025  
Angela Araújo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 27/02/2025

27/02/2025



Anexado por Angela Neligia Araujo Dantas



entre outros, atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor);

- Características específicas de cada produto, conforme edital, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 6/99, de 10/03/99;
- Verificação do Rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante; condições de armazenamento;
- As embalagens dos produtos deverão conter as respectivas especificações técnicas, informações do fabricante, apresentar dados de identificação do produto, procedência, data de fabricação, prazo de validade e nº do lote e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde e/ou ANVISA, conforme o caso.

3.3 No recebimento das carnes serão analisadas as seguintes características:

- Deverão ser de procedência idônea; possuir o carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente; transportadas em carros fechados e refrigerados; embaladas em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias e acondicionadas em caixas de papelão lacradas.

Carnes congeladas (bovinos e aves)	- 18°C com tolerância de até - 15°C
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

3.4 No recebimento dos laticínios serão analisadas as seguintes características:

- Deverão ser de procedência idônea; com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente; transportados em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;
- Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade do leite e derivados, de acordo com o prazo de planejamento de consumo e condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

- Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite "in natura" e seus derivados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
------------------------------------	--

3.5 No recebimento dos produtos não perecíveis serão analisadas as seguintes características:

- Deverão estar isentos de umidade, objetos estranhos e não apresentar vestígios de insetos. As latas não deverão estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não deverão apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto;
- Os produtos que possuem estabilidade à temperatura ambiente deverão apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;
- O prazo de validade não poderá ser inferior a 3 (três) meses contados da data de entrega.
- Temperaturas recomendadas para o recebimento:

Não Perecíveis	Temperatura ambiente
----------------	----------------------

3.6 No recebimento de hortifrutigranjeiros (frutas, legumes, verduras e ovos) serão analisadas as seguintes características:

- O transporte deverá ser feito em caminhão fechado, trazidos exclusivamente em monoblocos limpos, segundo as portarias CVS-6, de 6/6/91 e CVS-11;
  - Serão observados, no momento da entrega, tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos.
- A autenticidade pode ser verificada em:  
<http://pntenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25227129251 e Código Autenticação: 95dab624





- Não serão recebidos hortifruti com folhas velhas e frutos deteriorados;
- Os ovos deverão estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas do tipo “gavetas”, apresentando casca íntegra e sem resíduos, sendo envolvidos em embalagens plásticas, com validade, fornecedor e demais especificações de acordo com a legislação vigente.
- Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros “in natura “	Temperatura ambiente
-----------------------------------	----------------------

**3.7 No recebimento das polpas** serão analisadas as seguintes características:

- As embalagens deverão apresentar-se íntegras, não estufadas, não violadas, dentro do prazo de validade e com identificação correta no rótulo;
- Serão observados o prazo de validade e o número do registro no ministério da agricultura;
- Deverão ser transportadas em caminhão refrigerado com termômetro em perfeitas condições de uso. O transporte deverá ser feito exclusivamente em monobloco limpo, com pessoal fardado, segundo exigências da ANVISA.
- Temperatura recomendada para o recebimento das polpas de fruta:

Polpa de frutas congelada e pasteurizada	Temperatura: -18 °C com tolerância até -12°C
--	--

**3.8 No recebimento dos pães** serão analisadas as seguintes características:

- Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do órgão competente transportados em carros fechados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas respeitando as características do produto;
- Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade, de acordo com o prazo de planejamento de consumo e condições das embalagens, de modo que não se apresentem fora dos padrões com furos ou rasgos.
- Temperatura recomendada para o recebimento:

Pães	Temperatura ambiente
------	----------------------

3.9 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, com a devida aplicação de penalidade.

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

3.11 Prazo para Entrega dos Gêneros Alimentícios:

Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura –SEMEC de Tenente Laurentino Cruz/RN, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de **3 (três)** dias a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes.

3.12 Entrega dos Gêneros Alimentícios

3.12.1 Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem as regiões administrativas do Município conforme relação a seguir, e nos horários de funcionamento destes estabelecimentos, os quais corresponde no turno matutino de 07:00h às 11:00 h e turno vespertino de 13:00h às 17:00 h.

Escolas	Endereços
Escola Municipal Senhora Santana	Av. Ayrton Laurentino, 11 – Centro, Tenente Laurentino Cruz/RN



A autenticidade pode ser verificada em:  
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25227129251 e Código Autenticação: 95dab624

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 27/02/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 27/02/2025.





Creche Municipal São Francisco	Av. Ayrton Laurentino – Centro, Tenente Laurentino Cruz/RN
Escola Municipal Silvino Garcia do Amaral	Sítio José Antônio, SN-Zona Rural, Tenente Laurentino Cruz/RN
Escola Municipal Florência Maria da Conceição	Sítio Baixa do Mateus, SN-Zona Rural, Tenente Laurentino Cruz/RN

3.12.2 A simples entrega do produto objeto desta dispensa não implica na sua aceitação definitiva, a qual ocorrerá após a vistoria e comprovação de conformidade pelo Setor de Nutrição (nutricionista e/ou coordenadora da merenda escolar);

3.12.3 A empresa fornecedora ficará obrigada a trocar, imediatamente, o produto que vier a ser recusado, sem ônus para a Contratante.

3.12.4 Cronograma de Entrega:

GÊNEROS	DIAS DE ENTREGA
CARNES	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).
LATICÍNIOS	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).
NÃO PERECÍVEIS	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).
HORTIFRUTIGRANJEIROS	1 a 4 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).
POLPAS	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).
PÃES	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).

#### 4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 O objeto da contratação é classificado como bem comum, que pode ser objetivamente definida por padrões usuais praticados no mercado, com base nos preços ofertados e sem necessidade de avaliação especializada, a contratação será realizada mediante dispensa de licitação, em conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021.

4.1.1 Não será admitida a subcontratação para o fornecimento do objeto especificado neste Termo de Referência.

4.1.2 Não haverá exigência da garantia da contratação do art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, por se tratar de simples fornecimento de serviços listados no quadro/tabela constante neste Termo de Referência, não havendo risco ou complexidade que justifique a exigência de garantia de execução.



A autenticidade pode ser verificada em:  
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25227129251 e Código Autenticação: 95dab624

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 27/02/2025 Angela Nelglia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-72 em 27/02/2025.





4.2 Os produtos/materiais serão fornecidos de acordo com as solicitações requisitadas pela Secretaria/Fundo contratante, **devendo os mesmos ser entregues nas escolas**, conforme tabela acima, ou onde for mencionado nas respectivas Ordens de Compra, ficando a Administração no direito de solicitar apenas aquela quantidade que lhe for estritamente necessária, sendo as despesas com a entrega de responsabilidade da empresa Contratada.

4.3 A Contratada ficará obrigada a trocar, as suas expensas, os produtos/materiais que vierem a ser recusados por justo motivo, sendo que o ato do recebimento não importará a sua aceitação.

4.4 A Contratada deverá efetuar as entregas em transporte adequado para tanto, sendo que os produtos/materiais deverão estar todos em embalagens fechadas, contendo a identificação da data de industrialização e o prazo de validade, quando for o caso.

4.5 Caso a Prefeitura venha optar por entrega programada a contratada deverá dispor de instalações condizentes e compatíveis para a guarda e armazenamento dos produtos/materiais.

4.6 O recebimento dos produtos/materiais será efetuado nos seguintes termos:

4.6.1 Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do produto/material com a especificação;

4.6.2 Definitivamente, após verificação da qualidade e quantidade do produto/material, pelo setor responsável pela solicitação e consequentemente aceitação.

## 5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1 O prazo de entrega dos bens é de **até 3** dias uteis, contados do recebimento da respectiva ordem de compra e/ou serviço.

5.2 Os bens deverão ser entregues nas escolas mencionadas acima.

5.3 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a **3 (três)** meses.

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

5.5 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo **de imediato**, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.6 Os bens serão recebidos no prazo de **3 (três)** dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.7 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do A autenticidade pode ser verificada em:



<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25227129251 e Código Autenticação: 95dab624

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.333.333-50 em 27/02/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.333.333-12 em 27/02/2025.



27/02/2025

Anexado por Angela Neligia Araujo Dantas



- 5.8 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 5.9 O Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar o objeto nos endereços relacionados neste Termo de Referência e/ou ordem de compra, conforme as condições e as necessidades do licitante.
- 5.10 O Contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, responsabilizando-se pela sua qualidade, exatidão e segurança, diligenciando no sentido de que os trabalhos sejam conduzidos segundo a melhor técnica aplicável, de acordo com as cláusulas contratuais e as normas dispostas na Lei nº 14.133/21 e alterações posteriores, bem como legislação pertinente, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução, total ou parcial.
- 5.11 A Execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por representante do Município especialmente designado;
- 5.12 O representante da contratante anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
- 5.13 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas de Documento com Formalização de Despesas convenientes.
- 5.14 O exercício da fiscalização ou o acompanhamento será exercido no interesse da Prefeitura Municipal e não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada ou de seu agente ou preposto inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, danos resultantes de imperfeição técnica, vícios redibitórios e, na ocorrência destes, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.
- 5.15 A Contratante se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte os materiais entregues, se em desacordo com os termos deste instrumento e do respectivo Contrato.
- 5.16 Quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto do Contrato deverão ser prontamente atendidas com Documento com Formalização de Despesas pela Contratada, sem ônus para a Contratante. A Contratada é obrigada a reparar, corrigir, substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, onde se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

## 6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato e pode ser verificada em:  
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25227129251 e Código Autenticação: 95dab624



Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 27/02/2025 Angela Neligia Araújo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 27/02/2025.



Anexado por Angela Neligia Araújo Dantas



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

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

6.6.1 O fiscal do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do mesmo, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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

6.6.3 O fiscal informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.6.4 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelo(s) fiscal(is) 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 ultrapassem a sua competência.

6.8 O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

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

6.9 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato, contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento, a exemplo da ordem de serviço/compra, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9.1 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9.2 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pela contratada, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.9.3 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.





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

6.11 A contratada deverá manter preposto aceito pela Administração para representá-la na execução do contrato.

6.11.1 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

## 7. DO PAGAMENTO

7.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

**7.2. Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.**

**7.3. Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente bancária de titularidade do Contratado.**

**7.4. As notas fiscais devem ser emitidas em nome do Município Contratante, devendo constar ainda número da licitação, lote/item e validade dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque.**

**7.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:**

**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%.**



A autenticidade pode ser verificada em:  
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25227129251 e Código Autenticação: 95dab624

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 27/02/2025  
Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 27/02/2025





## 8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

**8.1** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade DISPENSA EMERGENCIAL, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

### Exigências de habilitação

**8.2** Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

#### **8.3 HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

8.3.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.3.2 Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio: [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

8.3.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

8.3.4 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

8.3.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.3.6 No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

8.3.7 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

8.3.8 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### **8.4 REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:**

8.4.1 CNPJ - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.4.2 Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Prefeitura Municipal de Tenente Laur. Cruz, através do endereço eletrônico <http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25227129251 e Código Autenticação: 95dab624



Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.333.333-50 em 27/02/2025. Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.333.333-12 em 27/02/2025.







8.5.1 Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.

## 8.6 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

8.6.1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação – Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

## 9. DO REAJUSTE

9.1 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

9.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA-E exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

9.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

## 10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o futuro contrato;

10.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência, vinculado ao futuro contrato;

10.3 Notificar a Contratada, 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;

10.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do futuro contrato e o cumprimento das obrigações pela Contratada;

a autenticidade pode ser verificada em:  
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25227129251 e Código Autenticação: 95dab624



Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 27/02/2025  
Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 27/02/2025



27/02/2025

Anexado por Angela Neligia Araujo Dantas





- 11.7 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;
- 11.8 Comunicar ao Fiscal do contrato, em tempo hábil, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
- 11.9 Paralisar, por determinação da 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;
- 11.10 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação;
- 11.11 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 nº 14.133, de 2021);
- 11.12 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 nº 14.133, de 2021);
- 11.13 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 11.14 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 nº 14.133, de 2021;
- 11.15 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 11.16 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;
- 11.17 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 futuro contrato;
- 11.18 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos;
- 11.19 Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 11.20 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.

## 12. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



A autenticidade pode ser verificada em:  
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25227129251 e Código Autenticação: 95dab624

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.333.333-50 em 27/02/2025 Angela Neligia Araújo Dantas, CPF 072.222.222-12 em 27/02/2025.





12.1 O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

### 13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 A dotação orçamentária será informada pela Secretaria Municipal de Finanças.

### 14 - DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

14.1 – O quantitativo especificado neste termo foi transferido conforme Estudo Técnico Preliminar elaborado pela nutricionista responsável técnica pelo programa de alimentação escolar do município.

### 15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1 Poderá o Município revogar o presente Processo, no todo ou em parte, por conveniência administrativa e interesse público, decorrente de fato superveniente, devidamente justificado.

15.2 O Município deverá anular o presente Processo, no todo ou em parte, sempre que acontecer ilegalidade, de ofício ou por provocação.

15.3 A anulação do Processo não gera direito à indenização, ressalvada o disposto no parágrafo único do Art. 71 da Lei Federal nº. 14.133/21.

15.4 Após a fase de classificação das propostas, não cabe desistência da mesma, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Administração.

15.5 Em caso de manifestação de desistência do fornecedor, fica caracterizado descumprimento total da(s) obrigação(ões) assumida(s), sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta, caso haja, em favor do órgão ou entidade promotora conforme estabelecido no Art. 90, § 5º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.6 Salientamos que se porventura alguma situação não prevista neste Instrumento ocorrer, todas as consequências de sua existência serão regidas pela Lei Federal nº 14.133/2021.

Tenente Laurentino Cruz/RN, 27 de fevereiro de 2025

Maria Verônica de Oliveira Souza  
Secretária Municipal de Educação e Cultura  
Portaria nº006/2021-GP

Ângela Neligia Araújo Dantas Bernardo

**Nutricionista**

CRN 6/11221

A autenticidade pode ser verificada em:  
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25227129251 e Código Autenticação: 95dab624



Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.333.333-50 em 27/02/2025  
Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.333.333-12 em 27/02/2025



Anexado por Angela Neligia Araujo Dantas