

TERMO DE REFERÊNCIA

1. INTRODUÇÃO:

1.1. O presente Termo de Referência foi elaborado para que, através do procedimento legal pertinente, seja viabilizado o registro de preços para aquisição futura e parcelada de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da demanda das diversas Secretarias, órgãos e setores produtivos da Administração Municipal.

1.2. A contratação pleiteada fundamenta-se no “ETP – Estudo Técnico Preliminar” devidamente realizado objetivando o fim de referência, mediante a demonstração da necessidade da contratação e evidenciação do problema a ser resolvido, incluindo a análise da viabilidade técnica e econômica e finalizando com a identificação e estudo dos possíveis cenários para atender à demanda e indicação da melhor solução possível.

2. JUSTIFICATIVA:

A alimentação adequada é um direito fundamental e essencial para a promoção da saúde e bem-estar da população, além de ser um fator crucial para o bom desempenho das atividades desenvolvidas pelos servidores públicos. A Administração Municipal, ciente da importância de garantir a qualidade e a regularidade no fornecimento de alimentos, deve buscar atender as necessidades específicas de cada setor, assegurando que os recursos públicos sejam utilizados de maneira responsável e transparente. Assim, justifica-se a aquisição pleiteada com o fito de permitir a continuidade dos serviços prestados pela Administração Municipal, garantindo que servidores e a população em geral tenham acesso a alimentos de qualidade, promovendo assim a saúde, a produtividade e o bem-estar de todos.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS:

3.1. O bem/produto a ser adquirido enquadra-se na classificação de bens comuns, nos termos do Art. 6º, XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, cujos padrões de desempenho e qualidade estão objetivamente definidos no presente termo, por meio de especificações usuais de mercado.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

4.1. **Visão Geral da Solução:** A solução proposta neste Estudo Técnico Preliminar é a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da demanda das diversas Secretarias, órgãos e setores produtivos da Administração Municipal.

4.2. **Benefícios a Serem Alcançados:** A aquisição de gêneros alimentícios para atender à demanda das diversas Secretarias, órgãos e setores produtivos da Administração Municipal traz uma série de benefícios que impactam positivamente tanto os servidores públicos quanto a população em geral. A seguir, são detalhados os principais benefícios a serem alcançados:

4.2.1. Melhoria na Qualidade dos Serviços Prestados:

- **Aumento da Produtividade:** A oferta de alimentos de qualidade contribui para o aumento da produtividade dos servidores, garantindo que estejam bem alimentados e com energia para desempenhar suas funções.

- **Redução de Absenteísmo:** A alimentação adequada ajuda a manter a saúde dos servidores, reduzindo o número de faltas por motivos de saúde.

4.2.2. Promoção da Saúde e Bem-Estar:

- **Alimentação Balanceada:** A aquisição de alimentos com alto valor nutricional promove uma alimentação balanceada, essencial para a saúde e bem-estar dos servidores e da população atendida.
- **Prevenção de Doenças:** A oferta de alimentos saudáveis contribui para a prevenção de doenças relacionadas à má alimentação, como obesidade, diabetes e hipertensão.

4.2.3. Eficiência na Gestão de Recursos Públicos:

- **Otimização de Custos:** A centralização da aquisição de gêneros alimentícios permite a negociação de melhores preços e condições, otimizando os recursos públicos.
- **Redução de Desperdícios:** A gestão eficiente dos estoques e a compra planejada de alimentos reduzem o desperdício, garantindo que os recursos sejam utilizados de forma responsável.

4.2.4. Conformidade com Legislações e Diretrizes:

- **Atendimento às Normas:** A aquisição de alimentos em conformidade com as legislações vigentes garante que todos os requisitos legais sejam atendidos, evitando problemas com órgãos de fiscalização.
- **Transparência e Responsabilidade:** A gestão transparente e responsável dos recursos públicos fortalece a confiança da população na Administração Municipal.

4.2.5. Impactos Positivos na Comunidade:

- **Melhoria na Qualidade de Vida:** A oferta de alimentos de qualidade para a população atendida pelos programas sociais contribui para a melhoria da qualidade de vida e bem-estar da comunidade.
- **Educação Alimentar:** A promoção de hábitos alimentares saudáveis através da oferta de alimentos nutritivos educa a população sobre a importância de uma alimentação balanceada.

4.2.6. Este detalhamento dos benefícios a serem alcançados visa proporcionar uma visão clara e abrangente dos impactos positivos que a aquisição de gêneros alimentícios pode trazer para a Administração Municipal e para a comunidade como um todo.

4.3. Etapas da Execução:

4.3.1. **Seleção de Fornecedores:** A próxima etapa envolve a identificação e seleção de fornecedor para execução do objeto delineado. Isso será feito através de um processo de licitação competitivo e transparente, para garantir que o Município de Santa Cruz/RN obtenha o melhor custo-benefício. Por se tratar de bens comuns, deverá ser utilizada a modalidade pregão na forma eletrônica, para sistema

de registro de preços, permitindo à municipalidade registrar preços e quantidades dos produtos para futuras contratações. Nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 2060/2023, deve ser devidamente publicizada a intenção do registro de preços pela Prefeitura Municipal de Santa Cruz, a fim de oportunizar a possibilidade de outros entes públicos na participação do processo de licitação para registro de preços.

4.3.1.1. Itens Exclusivos para ME, EPP e Equiparados: Os itens cujo valor estimado da contratação (por item/lote) esteja em conformidade com o valor limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), será destinado exclusivamente à participação de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados.

4.3.2. Execução: Uma vez que o fornecedor tenha sido selecionado, a Prefeitura Municipal procederá à aquisição conforme a necessidade, na forma da seção “Métodos e Estratégias de Suprimento – Condições de Execução” constante neste instrumento.

4.3.3. Monitoramento e Avaliação: A Prefeitura Municipal monitorará a execução contratual através do Fiscal do Contrato, devidamente nomeado pela autoridade competente, o qual terá o direito de rejeitar, no todo ou em parte, a execução do objeto prestada em desacordo com as cláusulas contratuais. Caberá ao Fiscal de Contrato, e ao seu substituto nas hipóteses de seu afastamento e/ou impedimento legal, o cumprimento das atribuições previstas no Capítulo XXIII do Decreto Municipal nº 2060/2023.

4.4. Garantias e Responsabilidades do Fornecedor:

4.4.1. O fornecedor deve atender a uma série de exigências para garantir a qualidade e a segurança do produto fornecido:

4.4.1.1. Atendimento às Especificações: O produto ofertado deve compulsoriamente atender às especificações definidas neste instrumento.

4.4.1.2. Certificações: O produto deve atender as normas técnicas definidas pelo INMETRO, ABNT, ANVISA, Ministério da Agricultura e demais órgãos reguladores competentes, conforme o caso.

4.4.1.3. Responsabilidade Técnica: O fornecedor se responsabilizará por eventuais problemas de qualidade identificados após a entrega.

4.4.1.4. Prazo de Validade: O produto fornecido deve ter um prazo de validade, no mínimo, 120 dias, a contar da efetiva entrega, garantindo sua regular utilização durante o período de validade.

4.4.1.5. Qualidade e Eficiência: O produto ofertado deve possuir boa qualidade e eficiência, com possibilidade de reparo e reuso, conforme o caso. Produto de qualidade é aquele que atende ou supera as expectativas em relação aos requisitos e necessidades da administração pública, devendo possuir funções que otimizem o uso de materiais e minimizam o desperdício, reduzindo a necessidade de aquisição/substituição frequentes, resultando em economia de custos e redução de resíduos.

4.5. Métodos e Estratégias de Suprimento – Condições de Execução:

4.5.1. O produto deverá ser fornecido em até 10 dias após o recebimento da solicitação ou ordem formal de compra, emitida pelo setor ou pela secretaria solicitante.

4.5.2. O produto solicitado deverá ser entregue no Município de Santa Cruz/RN, na sede do órgão solicitante.

4.5.3. O produto deverá estar em estrita conformidade com as normas definidas pelo INMETRO, ABNT e demais órgãos reguladores competentes, conforme o caso.

4.5.4. A mercadoria ainda não fornecida não gerará obrigação de pagamento ao fornecedor, inclusive quanto a sua guarda.

4.5.5. A embalagem do produto deverá conter as respectivas especificações técnicas, informações do fabricante, apresentar dados de identificação do produto, procedência, data de fabricação, prazo de garantia ou de validade, conforme o caso.

4.5.6. O produto deverá estar estritamente de acordo com as especificações constantes neste instrumento, inclusive no que diz respeito às especificações de embalagens e validades, conforme o caso.

4.5.7. A fiscalização da execução contratual será de responsabilidade do Fiscal do Contrato da Prefeitura Municipal de Santa Cruz/RN, devidamente nomeado pela autoridade competente, o qual terá o direito de rejeitar, no todo ou em parte, a execução do objeto prestada em desacordo com as cláusulas contratuais, cabendo ao Fiscal de Contrato, e ao seu substituto nas hipóteses de seu afastamento e/ou impedimento legal, o cumprimento das atribuições previstas no Capítulo XXIII do Decreto Municipal nº 2060/2023.

4.5.8. Sendo constatado o fornecimento de produto de qualidade duvidosa e que não atenda aos critérios de aceitação do órgão contratante, ou caso haja atraso na entrega do produto, o fornecedor estará sujeito às penalidades previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

4.5.9. O produto deverá apresentar prazo de validade de, no mínimo, 120 dias contar da data da efetiva entrega.

4.6. Critérios Sociais e Trabalhistas:

4.6.1. Na execução do objeto em tela, visando garantir condições justas e dignas de trabalho, definem-se os seguintes critérios:

4.6.1.1. **Condições de Trabalho:** O fornecedor deve garantir condições de trabalho justas e seguras, com proibição do trabalho infantil e mão de obra forçada, bem como se alinhar ao cumprimento das leis trabalhistas e dos direitos humanos.

4.6.1.2. **Práticas de Comércio Justo:** O fornecedor deve estar alinhado com as diretrizes que visam promover a equidade nas relações comerciais, a promoção do desenvolvimento social e ambiental das comunidades, bem como promover a transparência da cadeia de fornecimento, fomentando o respeito aos direitos humanos e trabalhistas.

4.7. Sustentabilidade e Meio Ambiente:

4.7.1. O fornecedor deve adotar práticas sustentáveis que minimizem o impacto ambiental de suas atividades, incluindo:

4.7.1.1. **Gestão de Resíduos:** Implementação de políticas de redução, reutilização e reciclagem de resíduos.

4.7.1.2. **Uso Eficiente de Recursos:** Adoção de medidas para o uso eficiente de água, energia e outros recursos naturais.

4.7.1.3. **Conformidade Ambiental:** Cumprimento de todas as normas e regulamentações ambientais aplicáveis.

4.8. **Análise e Mapa de Risco da Contratação:** No escopo da contratação pleiteada não foram identificados riscos de alto impacto, de alta probabilidade de ocorrência ou peculiares à execução do objeto.

4.9. A solução para a aquisição em exame envolve um processo integrado que abrange desde a seleção e compra do produto até a entrega. A observância rigorosa dos métodos e estratégias de suprimento, bem como a observância dos aspectos de qualidade e de sustentabilidade, garantirão que o produto atenda às necessidades da municipalidade com eficácia e segurança. Esta solução abrangente garantirá que o órgão demandante seja capaz de gerenciar eficientemente os recursos financeiros disponíveis para a aquisição pretendida. Além disso, a solução também contribuirá para a sustentabilidade ambiental ao promover o uso e descarte responsável e adequado do produto.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. O modelo de execução do objeto deve garantir que a avença celebrada produza os resultados pretendidos, desde o início até o seu encerramento, de forma eficiente e sustentável. Ademais, deve permitir ao Município monitorar e avaliar o desempenho do fornecedor, garantindo que as necessidades sejam atendidas de forma adequada, sendo estruturado da seguinte maneira:

5.1.1. **Início da Execução:** Após a seleção do fornecedor que atenda aos requisitos de contratação, deverá ser formalizado o documento de compromisso entre as partes, mediante Ata de Registro de Preços, devendo-se constar as cláusulas e condições de execução do objeto, incluindo a especificação e quantidade do produto, o preço, as condições de entrega e pagamento, as obrigações do fornecedor e do órgão contratante, dentre outros aspectos legalmente exigíveis que envolvam a execução.

5.1.2. **Entrega do Produto:** O fornecedor será responsável pela entrega regular do produto junto ao órgão demandante, nas condições determinadas neste Termo de Referência.

5.1.3. **Monitoramento e Avaliação:** O município monitorará, através do Fiscal do Contrato devidamente nomeado pela autoridade competente, o desempenho do fornecedor em relação ao cumprimento do avençado. Isso incluirá a verificação das especificações e qualidade do produto, a pontualidade da entrega e a conformidade com as práticas sustentáveis, conforme o caso.

5.1.4. **Registro e Tratamento de Ocorrências:** Qualquer não conformidade ou problema identificado durante a execução será registrado e comunicado ao fornecedor para providências imediatas. Será estabelecido um prazo para a resolução de cada ocorrência.

5.1.5. **Providências a Serem Tomadas:** Em caso de não conformidade, o fornecedor será obrigado a promover as correções e adequações devidas, sem custo adicional para a Prefeitura. O prazo para a saneamento será definido pelo Fiscal do Contrato, conforme demandado pela situação.

5.1.6. Indicadores de Desempenho: Poderão ser definidos indicadores de desempenho para avaliar a eficiência e eficácia do fornecedor, incluindo a pontualidade da entrega, a conformidade da execução e a resposta a não conformidades. Esses indicadores serão monitorados regularmente e apresentados em relatórios de desempenho.

5.1.7. Reciclagem e Descarte: O município será responsável pela coleta do produto e/ou resíduos decorrentes da execução e pelo encaminhamento para reciclagem e/ou descarte seguro, conforme apropriado.

5.1.8. Encerramento da Execução: Ao fim do prazo de vigência da execução, o município avaliará o desempenho do fornecedor para fins de avaliação em relação a futuras avenças.

6. DO MODELO DE GESTÃO DA EXECUÇÃO:

6.1. O modelo de gestão da execução do objeto deve propiciar o pleno acompanhamento e fiscalização pelo município, garantindo que o fornecedor cumpra suas obrigações celebradas e que a Administração Municipal receba produtos de boa qualidade.

6.1.1. Estruturação da Gestão da Execução:

6.1.1.1. Designação do Fiscal do Contrato e do Gestor de Contrato: O município deverá designar Fiscal e Gestor de Contrato, os quais serão responsáveis pelo supervisionamento da execução, se configurando como elos de contato principal entre o município e o fornecedor.

6.1.1.2. Monitoramento Regular: O Fiscal do Contrato deverá realizar um monitoramento regular do desempenho do fornecedor, incluindo a verificação da qualidade do produto entregue, a pontualidade da entrega e a conformidade com as práticas sustentáveis, conforme o caso.

6.1.1.3. Relatórios Periódicos: Obriga-se o fornecedor, quando solicitado, a elaborar relatórios periódicos ao Fiscal do Contrato. Estes relatórios incluirão detalhes sobre as entregas realizadas, quaisquer problemas sobrevindos e as ações tomadas para resolvê-los.

6.1.1.4. Reuniões de Acompanhamento: A critério da Administração Municipal, poderão ser realizadas reuniões de acompanhamento regulares entre o do Fiscal do Contrato e o fornecedor para discutir o desempenho acerca da execução e quaisquer outras questões relativas ao objeto.

6.1.1.5. Avaliação de Desempenho: No final do período de execução, o Fiscal do Contrato realizará uma avaliação formal do desempenho do fornecedor a fim de subsidiar a possibilidade de futuras avenças com a Administração Municipal.

6.1.1.6. Resolução de Problemas: Durante a execução do objeto, caberá ao Fiscal do Contrato promover as devidas providências de maneira oportuna e eficaz, municiando o Gestor de Contrato com as informações devidas e adequadas a fim de solucionar problemas surgidos, seja por falha do fornecedor, seja por solecismo da Administração.

6.1.2. Gestão de Não Conformidades:

6.1.2.1. Registro e Tratamento de Ocorrências: Qualquer não conformidade ou problema identificado durante o recebimento ou uso do produto será registrado e comunicado ao fornecedor para providências imediatas. Será estabelecido um prazo para a resolução de cada ocorrência.

6.1.2.2. Substituição do Produto: Em caso de não conformidade, o fornecedor será obrigado a substituir o produto defeituoso ou fora das especificações, sem custo adicional para a Prefeitura. O prazo para a substituição será definido pelo Fiscal do Contrato, conforme a urgência da situação.

6.1.3. Alteração Contratual: Serão permitidas alterações no Termo de Contrato desde que constatadas as circunstâncias ensejadoras de alteração, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

6.1.4. Recomposição do Equilíbrio Econômico-Financeiro: Conforme o caso, será permitido o reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

6.1.5. Normas Técnicas e Legais: Aplicam-se à execução as determinações contratuais, bem como as normas da legislação cabíveis ao objeto, conforme o caso.

6.1.10. Prorrogação: A vigência da avença celebrada poderá ser prorrogada, havendo necessidade, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.1.11. Rescisão Contratual: A Prefeitura Municipal de Santa Cruz se reserva o direito de rescindir o contrato ou instrumento equivalente em caso de descumprimento das obrigações por parte do fornecedor, conforme previsto na legislação vigente aplicável à matéria.

6.2. Com este modelo de gestão do contrato, a Prefeitura Municipal de Santa Cruz assegura uma supervisão rigorosa da execução contratual, garantindo a qualidade do produto requestado, a pontualidade da execução e a transparência na utilização dos recursos públicos.

7. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE:

7.1. Para garantir que a contratação almejada pela Prefeitura Municipal de Santa Cruz esteja alinhada com os princípios de sustentabilidade, é essencial que o fornecedor atenda a uma série de critérios específicos. Estes critérios visam promover práticas que minimizem o impacto ambiental, incentivem a responsabilidade social e contribuam para o desenvolvimento sustentável. A seguir, são detalhados os principais critérios que deverão ser atendidos pelos fornecedores:

7.1.1. Possíveis Impactos Ambientais:

7.1.1.1. Geração de Resíduos Sólidos: Os produtos após utilizados tornam-se resíduos. A decomposição desses resíduos pode levar levado lapso temporal, contribuindo para o aumento dos lixões e aterros sanitários.

7.1.1.2. Consumo de Recursos Naturais: O processo de produção envolve o uso de diversos recursos naturais, em especial a água. A extração e processamento das matérias primas necessárias à fabricação podem causar degradação ambiental.

7.1.1.3. **Emissões de Gases de Efeito Estufa:** O processo de fabricação e transporte dos produtos gera emissões de gases de efeito estufa, contribuindo para as mudanças climáticas.

7.1.1.4. **Contaminação do Solo e da Água:** O descarte inadequado dos produtos pode levar à contaminação do solo e dos corpos d'água, devido à presença de substâncias químicas e patógenos.

7.1.2. **Medidas Mitigadoras:**

7.1.2.1. **Gestão de Resíduos:** O fornecedor deve implementar políticas eficazes de gestão de resíduos, incluindo:

- **Redução de Resíduos:** Adoção de práticas que minimizem a geração de resíduos durante os processos produtivos.
- **Reutilização e Reciclagem:** Implementação de programas de reutilização e reciclagem de materiais sempre que possível.
- **Descarte Adequado:** Garantia de que os resíduos sejam descartados de maneira ambientalmente correta, conforme as regulamentações vigentes.

7.1.2.2. **Uso Eficiente de Recursos Naturais:** O fornecedor deve adotar medida para o uso eficiente e sustentável dos recursos naturais, tais como:

- **Economia de Água:** Implementação de tecnologias e práticas que reduzam o consumo de água.
- **Eficiência Energética:** Utilização de equipamentos e processos que promovam a eficiência energética e a redução do consumo de energia, conforme o caso.
- **Materiais Sustentáveis:** Preferência por materiais de origem sustentável e com menor impacto ambiental.

7.1.2.3. **Conformidade Ambiental:** No que couber, o fornecedor deve estar em conformidade com todas as normas e regulamentações ambientais aplicáveis, incluindo:

- **Licenciamento Ambiental:** Obtenção de todas as licenças e autorizações ambientais necessárias para a operação.
- **Monitoramento e Relatórios:** Quando necessário, realização de monitoramento contínuo dos impactos ambientais e apresentação de relatórios periódicos às autoridades competentes.
- **Mitigação de Impactos:** Implementação de medidas para mitigar os impactos ambientais negativos das atividades produtivas e/ou de fornecimento.

7.1.2.4. **Inovação e Melhoria Contínua:** O fornecedor deve buscar continuamente inovações e melhorias em suas práticas de sustentabilidade, tais como:

- **Pesquisa e Desenvolvimento:** Investimento em pesquisa e desenvolvimento de tecnologias e processos mais sustentáveis.

- **Certificações:** Busca por certificações reconhecidas que atestem o compromisso com a sustentabilidade, em especial à norma ISO 14001.
- **Parcerias:** Estabelecimento de parcerias com outras organizações para promover práticas sustentáveis e compartilhar conhecimentos.

7.2. Esses critérios são fundamentais para assegurar que a contratação seja realizada em conformidade com os princípios de sustentabilidade, promovendo um desenvolvimento econômico, social e ambientalmente responsável no âmbito do Município de Santa Cruz/RN. Neste contexto, a implementação das medidas mitigadoras descritas visa reduzir significativamente os impactos ambientais associados à contratação intentada. Em sendo possível optar por produto sustentável, a adoção de processos de produção ecológicos e o gerenciamento adequado dos resíduos são medidas que contribuirão para a preservação dos recursos naturais e a proteção do meio ambiente. Essas ações não apenas atendem às necessidades demandadas, mas também refletem um compromisso com a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental da Prefeitura Municipal de Santa Cruz/RN.

8. DOS CRITÉRIOS SOCIAIS E TRABALHISTAS:

8.1. Para garantir que a contratação almejada esteja alinhada com os princípios de responsabilidade social e trabalhista, é essencial que o fornecedor atenda a uma série de critérios específicos. Estes critérios visam promover condições de trabalho dignas, respeito aos direitos humanos e a sustentabilidade social. A seguir, são detalhados os principais critérios que deverão ser atendidos pelo fornecedor:

8.1.1. Condições de Trabalho Dignas: O fornecedor deve assegurar que todos os seus empregados trabalhem em condições seguras e saudáveis. Isso inclui:

8.1.1.1. Ambiente de Trabalho Seguro: Implementação de medidas de segurança no trabalho para prevenir acidentes e doenças ocupacionais.

8.1.1.2. Jornada de Trabalho Justa: Respeito à legislação trabalhista vigente quanto à carga horária, intervalos e descanso semanal.

8.1.1.3. Remuneração Adequada: Pagamento de salários justos, que atendam não menos ao salário-mínimo vigente ou específico para cada categoria, bem como os benefícios previstos em lei.

8.1.2. Respeito aos Direitos Humanos: O fornecedor deve demonstrar compromisso com os direitos humanos, incluindo:

8.1.2.1. Proibição de Trabalho Infantil e Forçado: Garantia de que não há utilização de trabalho infantil ou forçado em nenhuma etapa da produção.

8.1.2.2. Igualdade e Não Discriminação: Promoção de um ambiente de trabalho inclusivo, sem discriminação de qualquer natureza (raça, gênero, orientação sexual, religião, etc.).

8.1.3. Responsabilidade Social: O fornecedor deve adotar práticas que contribuam para o desenvolvimento social e econômico da comunidade local, tais como:

8.1.3.1. **Contratação Local:** Quando possível, priorizar a contratação de mão de obra local, contribuindo para a geração de empregos na região.

8.1.3.2. **Investimento em Capacitação:** Oferecer programas de treinamento e desenvolvimento profissional para os empregados.

9. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

9.1. Os critérios de medição e de pagamento devem garantir que a execução seja realizada de forma justa e transparente, protegendo os interesses tanto do município quanto do fornecedor, sendo:

9.1.1. **Medição:** A medição será realizada com base na quantidade de produtos entregues pelo fornecedor, mediante apresentação de Nota Fiscal a cada entrega, detalhando a quantidade fornecida, devendo o Fiscal do Contrato promover à verificação da conformidade e quantidades recebidas.

9.1.3. **Pagamento:** O pagamento será feito após a entrega e a verificação da conformidade do produto com as especificações definidas pela Administração, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.1.4. **Conformidade com a Resolução nº 011/2024 do TCE/RN:** O pagamento também deverá ser realizado em conformidade com a Resolução nº 011/2024 – TCE/RN, de 16 de maio de 2024, que dispõe sobre a observância da ordem cronológica de pagamento das obrigações relativas ao fornecimento de bens, locações, prestação de serviços e realização de obras, no âmbito das unidades jurisdicionadas do Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Norte.

9.1.5. **Atrasos no Pagamento:** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o fornecedor não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira (atualização monetária) devida pelo Município será calculada mediante a aplicação dos índices oficiais de remuneração básica e juros aplicados à caderneta de poupança. O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos ao fornecedor, decorrente de produtos já devidamente entregues, constitui motivo para rescisão da avença, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao fornecedor o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação.

10. DA FORMA E DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

10.1. **Processo de Licitação:** A contratação será processada mediante deflagração de procedimento de licitação, na forma eletrônica, o qual será devidamente publicizado nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 2060/2023. O processo será conduzido por Agente de Contratação devidamente indicado pela autoridade superior competente, permitindo a participação de representantes dos fornecedores e demais interessados, garantindo a legalidade, competitividade e transparência da contratação.

10.2. **Avaliação de Propostas:** As propostas dos fornecedores serão avaliadas com base em critérios legais da Lei de Licitações e Contratos (Lei Federal nº 14.133/2021), incluindo preço, qualidade do produto ofertado, atendimento às especificações técnicas do produto, capacidade de fornecimento, práticas sustentáveis e condições de entrega.

10.3. Verificação das Condições de Habilitação e Qualificação: O fornecedor deve possuir a habilitação e qualificação exigidas no processo de licitação, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

10.4. Referências: O município deverá solicitar referências do fornecedor junto a outros órgãos e/ou entidades públicas ou privadas, mediante a certificação do fornecimento anterior e satisfatório do objeto pleiteado, a fim de verificar seu desempenho e confiabilidade.

10.5. Itens de Natureza Divisível: Por se tratar de aquisição de bens de natureza divisível deverá compulsoriamente ser destinada, nos itens acima de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), cota de até 25% reservada à participação exclusiva de ME/EPP e Equiparados, nos termos do Art. 48, III, da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações.

10.6. A solução para a aquisição em estudo envolve um processo de contratação em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, em observância aos princípios da legalidade, transparência e eficiência, sendo fundamental para garantir a melhor utilização dos recursos públicos, garantindo a melhor relação custo-benefício para a Administração Municipal.

11. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

11. A adequação orçamentária permite a aquisição do produto requestado, configurando-se como um aspecto crucial na execução do objeto, garantindo que os recursos financeiros necessários para a aquisição estejam disponíveis e sejam alocados de maneira apropriada, sendo então definida da seguinte forma:

11.1. Previsão de Custos: Foi realizada a previsão estimada de custos mediante a realização de pesquisa de mercado nos termos do Art. 23 da Lei 14.133/2021, cujo valor estimado da contratação encontra-se delineado no presente Termo de Referência.

11.2. Previsão Orçamentária: Verifica-se a existência de dotação orçamentária no OGM – Orçamento Geral do Município objetivando a aquisição pretendida.

11.3. Monitoramento do Orçamento: Durante a execução do objeto, o município monitorará o orçamento municipal para garantir que os gastos com a aquisição pleiteada estejam dentro do planejamento inicial.

12. DA AVALIAÇÃO DO CUSTO:

12.1. A estimativa do valor da contratação para a presente aquisição foi realizada, concomitantemente a esse instrumento, mediante pesquisa de mercado efetivada junto a regular banco de preços, tendo por base consulta a atas de registro de preços e análise de contratações anteriores de diversos órgãos da Administração Pública em suas diversas esferas, visando garantir que a administração tenha uma base sólida para planejar a contratação e assegurar a economicidade dos recursos públicos.

12.2. Metodologia de Pesquisa:

12.2.1. Fontes de Informação: A pesquisa de preços foi realizada utilizando o banco nacional de preços “Cesta de Preços”, o qual se baliza por consultas a atas vigentes e/ou contratos celebrados por outros entes públicos, notadamente de prefeituras municipais. Saliente-se que a plataforma “Cesta de Preços”

utiliza informações sincrônicas com os dados do PNPC – Portal Nacional de Compras Públicas, plataforma de compras governamentais, possibilitando a obtenção de referências de preços praticados em licitações públicas das esferas federal, estadual e municipal.

12.2.2. Cálculo dos Preços Unitários Referenciais: Os preços unitários referenciais foram calculados como a média dos valores obtidos nas diferentes fontes de informação. Para garantir a precisão, foram excluídos valores atípicos que pudessem distorcer a média.

12.2.3. Preços Referenciais: Os preços referenciais dos produtos a serem adquiridos encontram-se dispostos na pesquisa de mercado realizada na plataforma “Cesta de Preços”, a qual segue anexa a este instrumento, sendo dele parte integrante.

12.2.4. Memórias de Cálculo: As memórias de cálculo que detalham como os preços unitários referenciais foram obtidos e a estimativa total do valor da contratação, encontram-se descritas na pesquisa de mercado realizada na plataforma “Cesta de Preços”, a qual segue anexa a este ETP, sendo dele parte integrante.

12.2.5. Estimativa Total do Valor da Contratação: A estimativa total do valor da contratação importa no valor total estimado de R\$ 1.225.244,30 (Um milhão duzentos e vinte e cinco mil duzentos e quarenta e quatro reais e trinta centavos).

12.3. A estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e demais documentos de suporte, fornece uma base sólida para a realização da aquisição, com o fito de inibir a contratação de sobrepreço ou o superfaturamento dos produtos requisitados.

13. DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

13.1. Os bens/produtos serão recebidos:

- a) Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais; e
- b) Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

13.2. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato.

13.3. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança da execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

13.4. O recebimento provisório se dará a partir da entrega do bem/produto, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência.

13.5. O recebimento definitivo se dará após a verificação da conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, e sua consequente aceitação, que se dará em até 5 (cinco) dias do recebimento provisório.

13.6. 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 seguinte do esgotamento do prazo.

14. DAS OBRIGAÇÕES:

14.1. DO CONTRATANTE:

- a) Receber provisoriamente os bens/produtos, disponibilizando local adequado;
- b) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens/produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes deste termo, para fins de aceitação e recebimento definitivos;
- c) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pelo fornecedor, através de servidor especialmente designado (Fiscal do Contrato);
- d) Efetuar os pagamentos nas condições previstas;
- e) Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto, através do Fiscal do Contrato, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas;
- f) Fornecer toda e qualquer informação essencial à execução do objeto;
- g) Comunicar o fornecedor qualquer anormalidade na execução do objeto, podendo recusar o recebimento caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas neste termo; e
- h) Comunicar o fornecedor para emissão de Nota Fiscal no que seja pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia acerca da execução quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o Art. 143 da Lei nº 14.133/2021, o qual autoriza expressamente que não seja paga a parcela do objeto executada em desconformidade com o previsto;
- i) Notificar formalmente o fornecedor quando forem constatados inadimplementos contratuais, para que este, dentro do prazo determinado, promova a solução do problema;
- j) Aplicar ao fornecedor sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do objeto, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021; e
- k) O Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo fornecedor com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do fornecedor, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

14.2. DO FORNECEDOR:

- a) Arcar com todas as despesas de pagamentos de seguros, tributos, fretes, impostos, taxas e demais obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdenciária e criminal, acaso devidos em decorrência da execução do objeto;
- b) Assumir inteira responsabilidade administrativa, penal e criminal por quaisquer danos, materiais ou pessoais, causados a terceiros, acaso devida em decorrência da execução do objeto;
- c) Manter, durante o prazo de execução do objeto, todas as exigências de habilitação e qualificação legalmente exigidas para a contratação;
- d) Efetuar a entrega dos bens/produtos em perfeitas condições, no prazo e locais indicados pelo Contratante, em estrita observância das especificações deste Termo de Referência, acompanhado da respectiva Nota Fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia e/ou validade, conforme o caso;
- e) Promover a entrega dos bens/produtos devidamente acompanhados do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, conforme o caso;
- f) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os Arts. 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), conforme o caso;

- g) Atender prontamente a quaisquer exigências do Contratante inerentes à manutenção da regular execução do objeto;
- h) Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- i) 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; e
- j) 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 14.133/2021.

15. DO CONTROLE DA EXECUÇÃO:

15.1. A fiscalização da execução será exercida pelo Fiscal do Contrato devidamente nomeado pela autoridade competente do órgão contratante, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do objeto, e de tudo dará ciência.

15.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes e prepostos.

15.3. O Fiscal anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas e/ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos ao Gestor de Contratos para as providências cabíveis.

16. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

16.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da execução é aquela prevista na Lei Federal 14.133/2021.

17. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PERÇOS:

17.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 ano, podendo ser prorrogado nos termos do Art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

18. DAS ESPECIFICAÇÕES DO(S) ITEM(ENS):

18.1. Seguem itens, especificações, quantidades e preços de referência conforme abaixo relacionados.

COTA RESERVADA PARA ME/EPP/EQUIPARADOS (Itens de até R\$ 80.000,00 – Exclusivos para ME/EPP e Equiparados nos termos da LC nº 123/2006)					
ITEM	DESCRIÇÃO	MED. DE FORNEC.	QNT.	VLR. UNIT. MÁXIMO (R\$)	VLR. TOTAL (R\$)
001	AÇAFRÃO/CÚRCUMA EM PÓ: INTEGRO SEM IRREGULARIDADES NO PRODUTO, CHEIRO E AROMA CARACTERÍSTICO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA	PACOTE	10000	2,53	25.300,00

	DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO DE 100 G				
002	AÇÚCAR COMUM, COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIO, SEM FERMENTAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS.	KG	3000	5,15	15.450,00
003	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO (SACARINA): DESCRIÇÃO: ADOÇANTE DIETÉTICO, LÍQUIDO. COMPOSTO DE ÁGUA, SORBITOL, EDULCORANTES ARTIFICIAIS: SACARINA SÓDICA E CICLAMATO DE SÓDIO E CONSERVADORES: ÁCIDO BENZÓICO, METILPARBENO. NÃO CONTÉM GLÚTEM. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NÚMERO DO LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	UNIDADE	200	10,45	2.090,00
004	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO (STÉVIA): DESCRIÇÃO: ADOÇANTE DIETÉTICO, LÍQUIDO. EXTRAÍDO DA PLANTA DE STEVIA, 100% NATURAL, ZERO AÇÚCARES. ZERO LACTOSE, ZERO CALORIAS. COMPOSTO DE EDULCORANTES NATURAL GLICOSÍDEOS DE ESTEVIOL. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NÚMERO DO LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	UND	80	14,15	1.132,00
005	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO (SUCRALOSE): DESCRIÇÃO: ADOÇANTE DIETÉTICO, LÍQUIDO. COMPOSTO DE ÁGUA, EDULCORANTES ARTIFICIAIS: SUCRALOSE E ACESULFAME-K, ESPESSANTE CARBOXIMETILCELULOSE, CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO POSSUI SACAROSE E ASPARTAME. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NÚMERO DO LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	UND	300	8,89	2.667,00
006	ALECRIM DESIDRATADO, PESO LÍQUIDO DE 100 G, EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM SOLDA REFORÇADA, ORIGINAL DE FÁBRICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO.	PACOTE	500	7,66	3.830,00
007	ALFACE, NOVOS, LIMPOS, SADIOS, DE BOA QUALIDADE E APRESENTAÇÃO.	UNIDADE	400	4,27	1.708,00
008	AMEIXA EM CALDA. LATA DE 400G. EMBALADA EM LATAS LIMPAS ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. FABRICADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO DO CNNPA. PESO LÍQUIDA DRENADO DE 400G.	UNIDADE	200	30,26	6.052,00
009	AMIDO DE MILHO. EMBALAGEM PLÁSTICA OU CAIXA DE PAPELÃO ADEQUADA DE 500G. PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO COM FINALIDADE COMO ESPESSANTE. DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA-PRIMA SÃ LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO NÃO DEVE ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. SOB A FORMA DE PÓ, O PRODUTO DEVERÁ PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR: TEOR DE	UNIDADE	100	12,94	1.294,00

	UMIDADE MÁXIMA DE 14% P/P, TEOR DE ACIDEZ MÁXIMO DE 2,5% P/P, TEOR DE AMIDO MÍNIMO DE 84% P/P E TEOR DE RESÍDUO MINERAL FIXO MÁXIMO DE 0,2% P/P. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONDIÇÕES DE ACORDO COM A NTA 37 (NORMAS TÉCNICAS PARA AMIDOS E FÉCULAS - DECRETO 12.486 DE 27/10/78). O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO OU CAIXAS OU EMBALAGEM DE PAPELÃO ATÓXICA DE 500G.				
010	ARROZ PARBOILIZADO T-1 LONGO 1KG, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%. ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, EM SACOS INTACTOS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA.	KG	2000	7,82	15.640,00
011	AZEITE DE OLIVA, PURO, EXTRA VIRGEM, SEM COLESTEROL, EMBALAGEM EM VIDRO, CONTENDO NO MÍNIMO 500ML, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	50	55,60	2.780,00
012	BATATA DOCE, GRAUDAS, SADIAS, SEM BROTO EXPOSTOS.	KG	800	5,05	4.040,00
013	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER SABOR MANTEIGA, PACOTE DE 350 GRAMAS, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL (PALMA), AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO*, SAL, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500II), AROMATIZANTE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO (INS 270), MELHORADOR DE FARINHA PROTEASE (INS 1101I). INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO 30G (6 CRACKERS): VALOR ENERGÉTICO: 117KCAL, CARBOIDRATOS: 20G, AÇÚCARES TOTAIS: 1,4G, AÇÚCARES ADICIONADOS: 1,3G, PROTEÍNAS: 2,6G, GORDURAS TOTAIS: 2,9G, GORDURAS SATURADAS: 1,2G, GORDURA TRANS: 0G, FIBRA ALIMENTAR: 0,9G, SÓDIO: 171MG. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO BEM VEDADA, COM RÓTULO, MARCA/PESO/DATA DE FABRICAÇÃO/ DATA DE VALIDADE (MÍNIMA DE 6 MESES). DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMO 30 DIAS NO ATO DA ENTREGA.	PACOTE	1000	7,22	7.220,00
014	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL - A BASE DE FARINHA DE TRIGO INTEGRA E/OU FARELO DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, ÁGUA, SAL E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 7% DE SÓDIO POR PORÇÃO. EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE, EMBALAGEM	PACOTE	300	8,54	2.562,00
015	CALDO EM TABLETE, SABOR: CARNE - LIVRE DE GORDURA TRANS, SEM CONSERVADORES, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO, CAIXA COM 06 UNIDADES, COM 57G CADA TABLETE	CX	500	3,89	1.945,00
016	CALDO EM TABLETE, SABOR: GALINHA - LIVRE DE GORDURA TRANS, SEM CONSERVADORES, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO, CAIXA COM 06 UNIDADES COM 57G CADA TABLETE.	CX	800	3,99	3.192,00
017	CANJIQUEINHA. FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (GENETICAMENTE MODIFICADO A PARTIR DE STREPTOMYCES VIRIDICHROMOGENES E/OU BACILLUS THURINGIENSIS E/OU AGROBACTERIUM TUMEFACIENS E/OU AGROBACTERIUM SP.), AÇÚCAR, OLEÍNA DE PALMA, SAL, CORANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL BETACAROTENO E AROMATIZANTES. EMBALAGEM 200G.	UNIDADE	600	8,27	4.962,00
018	CARNE BOVINA - ALCATRA - BIFE COM PESO APROXIMADO DE 110 A 130 GRAMAS - BIFES INTERFOLHADOS: RESFRIADOS; NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; PORÇÕES UNIFORMES E PADRON	KG	2250	34,10	76.725,00

021	CARNE DE SOL - CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO	KG	2000	37,42	74.840,00
022	CEBOLINHA - DEVERÁ SER ENTREGUE EM MAÇOS NÃO INFERIOR A 200GR; AS FOLHAS DEVERÃO ESTAR VÍVIDAS, EM COLORAÇÃO NATURAL (VERDE), INTEIRAS OU COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE ATÉ 20% DE QUEBRAS DAS FOLHAS.	MAÇOS	800	3,19	2.552,00
023	CENOURA DE 1ª QUALIDADE, CASCA LISA, TAMANHOS MÉDIO E GRANDE.	KG	1000	9,11	9.110,00
024	CEREAL À BASE DE AVEIA P/ ALIMENTAÇÃO INFANTIL DE PREPARO INSTANTÂNEO EMBALAGEM C/ 200 G.	UNIDADE	120	17,23	2.067,60
025	CEREAL EM FLOCOS À BASE DE TRIGO, CEVADA E AVEIA PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL DE PREPARO INSTANTÂNEO EMBALAGEM C/ 240 G.	UNIDADE	300	14,51	4.353,00
026	CHIMICHURRI - TEMPERO TIPO CHIMICHURRI DESIDRATADO (SALSA, ORÉGANO, CEBOLA, ALHO, PIMENTA VERMELHA, PIMENTÃO E SAL, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PACOTE 50G	PACOTE	10000	7,83	78.300,00
027	CHUCHU, NOVOS, LIMPOS, SADIOS, DE BOA QUALIDADE.	KG	300	11,15	3.345,00
028	COCO RALADO PACOTE C/ 50G.	PACOTE	200	4,37	874,00
029	COENTRO DE 1ª QUALIDADE, VERDES, NOVOS, SADIOS, LIMPOS E DE BOA QUALIDADE E APRESENTAÇÃO UNIDADE DE FORNECIMENTO: MAÇO COM NO MÍNIMO 150 G.	UNIDADE	1000	4,10	4.100,00
030	COLORAU SEM SAL - O COLORÍFICO DEVE APRESENTAR INGREDIENTES TAIS COMO: FUBÁ, ÓLEO DE SOJA E URUCUM COM MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE CONTENDO 0,1	PACOTE	1000	4,01	4.010,00
031	COUVE-MANTEIGA - ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA.	MAÇOS	700	5,00	3.500,00
032	COXA SOBRECOXA APRESENTAR-SE CONGELADO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO E APRESENTANDO O NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS.	KG	3000	13,16	39.480,00
033	CREME DE LEITE 200G - DESCRIÇÃO COMPLETA: CREME DE LEITE. INGREDIENTES: CREME DE LEITE, ESTABILIZANTE E DEMAIS ADITIVOS PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: TETRA PAK, SENDO ESTA: LIMPA, NÃO AMASSADA E NÃO ESTUFADA, COM NO MÍNIMO 200G, CONTENDO AS INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO ALIMENTO, MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPOA, CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE	UNIDADE	800	4,00	3.200,00

	PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.				
034	ERVILHA EM CONSERVA - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, REIDRATADA, EM CONSERVA, ACONDICIONADA EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO DE ACORDO COM NORMAS TÉCNICAS, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE, APRESENTANDO VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. UNIDADE FORNECEDORA: LATA COM 200G (PESO LIQUIDO DRENADO).	UNIDADE	800	5,72	4.576,00
035	EXTRATO DE TOMATE - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONCENTRADO, ISENTOS DE PELES E SEMENTES, ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, COM TAMPÃO À VÁCUO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. UNIDADE FORNECEDORA: LATA COM 350G.	UNIDADE	500	5,70	2.850,00
036	FARINHA DE MANDIOCA - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, FINA, BRANCA, CRUA, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS. EMBALADO E ACONDICIONADO DE ACORDO COM NORMAS TÉCNICAS, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE, APRESENTANDO VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. UNIDADE FORNECEDORA: PACOTE COM 1KG.	KG	800	6,10	4.880,00
037	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO 1, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE. EMBALADO E ACONDICIONADO DE ACORDO COM NORMAS TÉCNICAS, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE, APRESENTANDO VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. UNIDADE FORNECEDORA: PACOTE 1KG.	KG	300	10,32	3.096,00
038	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO 1, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE. EMBALADO E ACONDICIONADO DE ACORDO COM NORMAS TÉCNICAS, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE, APRESENTANDO VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. UNIDADE FORNECEDORA: PACOTE 1KG	KG	350	6,98	2.443,00
039	FARINHA LÁCTEA 400G - SABOR NATURAL, A BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS, MINERAIS, SAL E AROMATIZANTES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM	UND	180	33,87	6.096,60

	CONFORMIDADE COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, E A PORTARIA 31/1998, DA AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, O CNPJ DO FABRICANTE, O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA OU PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM LATA OU POTE PLÁSTICO EM POLIETILENO, COM PESO LÍQUIDO DE 400 GRAMAS.				
040	FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES	KG	1000	8,00	8.000,00
041	FEIJÃO GORDO, TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES	KG	100	9,29	929,00
042	FEIJÃO MACASSAR, TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES	KG	800	7,39	5.912,00
043	FEIJÃO PRETO, TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES	KG	800	12,11	9.688,00
044	FILÉ DE FRANGO - FILÉ PEITO DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS. EMBALADAS A VÁCUO, CONGELADAS A 12 GRAUS CÉLSIUS (-), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICA EXCLUSIVO ME EPP E EQUIPARADOS	KG	3000	24,45	73.350,00
045	FLOCÃO DE MILHO, FARINHA DE MILHO FLOCADA PARA CUSCUZ, SEM SAL. AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS TIPO ALMOFADA, ATÓXICOS E RESISTENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM DE 500 G.	PACOTE	1500	2,38	3.570,00
046	GOIABADA - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, À BASE DE POLPA DE GOIABA, AÇÚCAR, AÇÚCAR LÍQUIDO, ESTABILIZANTE PECTINA E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, SEM GLÚTEN. EMBALADO E ACONDICIONADO DE ACORDO COM NORMAS TÉCNICAS, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE, APRESENTANDO VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. UNIDADE FORNECEDORA: POTE COM 600G.	UNIDADE	300	12,12	3.636,00
047	INHAME - DE BOA QUALIDADE- FRESCO- COMPACTO E FIRME ETC- ISENTO DE ENFERMIDADES - TAMANHO UNIFORME.	KG	400	10,11	4.044,00
048	LEITE A BASE DE SOJA EM PÓ: PREPARADO COM PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, ENRIQUECIDA COM VITAMINA A E CÁLCIO. ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE, PROTEÍNA LÁCTEA E COLESTEROL. EMBALADO EM LATAS DE FLANDRES OU ALUMÍNIO, ISENTAS DE FERRUGEM, RESISTENTES, NÃO VIOLADOS. 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. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369/97 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 380G	PACOTES	2000	35,73	71.460,00
049	LEITE CONDENSADO - PRODUZIDO COM LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE	UNIDADE	300	8,57	2.571,00

	395G, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.				
050	LEITE DE COCO, CONTENDO NO MÍNIMO 200 ML, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	500	4,60	2.300,00
051	LEITE EM PÓ DESNATADO: ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBAL.200G	PACOTES	2000	13,33	26.660,00
054	LEITE PASTEURIZADO TIPO "C", EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LITRO.	LITRO	3000	5,70	17.100,00
055	LINGÜIÇA DE FRANGO, SEM PIMENTA, RESFRIADA, EMBALAGEM DE 1 KG, COM PRAZO DE VALIDADE.	KG	800	22,50	18.000,00
056	LOURO - DEVE SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO DE 500 G.	PACOTE	1000	14,23	14.230,00
057	MACARRÃO - TIPO PARAFUSO, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, COM OVOS. MÍNIMO DE 0,45G DE COLESTEROL/KG DE MASSA; BETA-CAROTENO (PRÓ-VITAMINA A) NA PROPORÇÃO DE 2000 A 4000 UI/KG DE MASSA. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTES COM 500G DO PRODUTO.	UNIDADE	400	8,23	3.292,00
058	MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE, PRODUTO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO COM ÁGUA. EMBALAGEM: ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO CONTENDO 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	800	4,13	3.304,00
059	MACAXEIRA, LIMPAS, SADIAS, DE BOA QUALIDADE.	KG	300	5,00	1.500,00
060	MAIONESE, DE EXCELENTE QUALIDADE, COMPOSTA POR: ÓLEO VEGETAL, ÁGUA, OVOS, VINAGRE, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE: ÁCIDO LÁTICO, ESTABILIZANTE: GOMA XANTANA, CONSERVADOR, SORBATO DE POTÁSSIO, SEQUESTRANTE EDTA, CÁLCICO DISSÓDICO, AROMATIZANTE: ÓLEO RESINA DE PÁPRICA DOCE, ÓLEO ESSENCIAL DE MOSTARDA. EMBALAGEM DE 500G.	UNIDADE	300	4,59	1.377,00
061	MAMÃO, SADIOS, LIMPOS, DE BOA QUALIDADE E APRESENTAÇÃO.	KG	300	3,56	1.068,00
062	MANGA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, FRESCA, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRA, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS.	KG	350	10,09	3.531,50
063	MANJERICÃO DESIDRATADO, PESO LÍQUIDO DE 500g, EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM SOLDA REFORÇADA, ORIGINAL DE FÁBRICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, ROTULAGEM DE	PACOTE	100	22,90	2.290,00

	ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO.				
064	MARGARINA COM SAL COM 500G	UNIDADE	800	8,17	6.536,00
065	MELÃO, SEM RANHURAS, SADIOS, LIMPOS, DE BOA QUALIDADE E APRESENTAÇÃO.	KG	150	4,07	610,50
066	MILHO PARA PIPOCA - MILHO PARA PIPOCA, DURA, AMARELA, TIPO 1, PACOTE COM 500 GRAMAS, VALIDADE MÍNIMA 11 MESES. EMBAL. 500 G	PACOTE	300	5,99	1.797,00
067	MOLHO DE PIMENTA - COMPOSIÇÃO ÁGUA/PIMENTA VERMELHA MOÍDA/VINAGRE DE ÁLCOOL/SAL, APLICAÇÃO ALIMENTOS, TIPO USO CULINÁRIA EM GERAL. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. FRASCO COM 150 ML	UNIDADE	300	3,33	999,00
068	MOLHO SHOYO - - MOLHO DE SOJA, ESCURO, TIPO SHOYO. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. FRASCO COM 150 ML	UNIDADE	500	4,79	2.395,00
069	MOLHO TIPO INGLÊS, PRODUTO PREPARADO À BASE DE EXTRATO DE CARNE, ACRESCIDO DE VINAGRE, ÁGUA, AÇÚCAR, CARAMELO, SAL, CRAVO, CANELA E INGREDIENTES PERMITIDOS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, FRASCO COM 15	UNIDADE	500	4,12	2.060,00
070	MOSTARDA TIPO TRADICIONAL, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM 200G	UNIDADE	300	6,05	1.815,00
071	ORÉGANO DESIDRATADO, PESO LÍQUIDO DE 100 G, EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM SOLDA REFORÇADA, ORIGINAL DE FÁBRICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO.	PACOTE	10000	7,55	75.500,00
072	OVOS BRANCOS, BANDEJA COM 30 UNID.	BANDEJA	1000	22,35	22.350,00
073	PACOTE DE CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO EMBALAGEM COM 250GR, GRÃOS COM PROCEDÊNCIA SÃS, LIMPOS E ISENTOS DE IMPUREZAS, ACONDICIONADO EM PACOTE ALUMINADO ALTO VÁCUO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE	PACOTE	2000	11,50	23.000,00
074	PACOTES DE BOLACHA TIPO COMUM (REDONDA), CROCANTE, INTEIRA, INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ÁGUA E SAL. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DEVERÁ CONTER NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PACOTE COM 300G	PACOTE	1000	3,99	3.990,00
075	PÃO TIPO DOCE TAM MÉDIO.	KG	800	15,51	12.408,00
076	PÃO TIPO FRANCÊS TAM MÉDIO.	KG	1000	15,00	15.000,00
079	PEPINO - IN NATURA, 1ª QUALIDADE; - LIVRE DE FUNGOS; TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE. DEVERÃO SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE	KG	100	9,42	942,00
080	PIMENTA DO REINO MOÍDA, PESO LÍQUIDO DE 100 G, EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM SOLDA REFORÇADA, ORIGINAL DE FÁBRICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, ROTULAGEM DE	PACOTE	500	6,81	3.405,00

	ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO.				
081	POLPA DE FRUTA - ACEROLA PCT COM 1000G.	PACOTE	300	11,05	3.315,00
082	POLPA DE FRUTA - GOIABA PCT COM 1000G.	PACOTE	400	11,30	4.520,00
083	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJÁ - SELECIONADA E PASTEURIZADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DA EXTRAÇÃO DA FRUTA IN NATURA. ISENTA DE CONTAMINAÇÃO. EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO 1 (UM) KG, EM PELÍCULAS PLÁSTICAS IMPERMEÁVEIS RESISTENTES E TRANSPARENTE	KG	500	11,96	5.980,00
084	PRESUNTO COZIDO SEM GORDURA FATIADO. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, LOTE, VALIDADE, PESO LÍQUIDO, E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ALTERADAS E AS BANDEJAS COM PESO MÉDIO ENTRE 200 A 500 GRAMAS.	KG	70	35,33	2.473,10
085	PROTEÍNA TEXTURIZADA COR ESCURA DE SOJA APRESENTADA EM GRÃOS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ISENTO DE SUJIDADES. EMBALAGEM DE 400G.	UNIDADE	400	15,29	6.116,00
086	QUEIJO CHEDDAR CREMOSO 400G BISNAGA	UND	24	39,00	936,00
087	QUEIJO, TIPO MUSSARELA FABRICADO À BASE DE LEITE DE VACA, DE 1ª QUALIDADE, FATIADO, COM PESO MÉDIO POR FATIA DE 28G, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE. COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE E SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A CONTAR DO FATIAMENTO DO PRODUTO.	KG	70	45,00	3.150,00
088	REPOLHO BRANCO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO.	KG	300	10,96	3.288,00
089	SAL REFINADO, IODADO, ANTIUMECTANTE	KG	300	2,01	603,00
090	SALSINHA DESIDRATADA, PESO LÍQUIDO DE 100 G, EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM SOLDA REFORÇADA, ORIGINAL DE FÁBRICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO.	PACOTE	500	5,99	2.995,00
091	SARDINHA EM LATA PREPARADA COM PESCADO FRESCO, EM LATAS DE 250 GRAMAS, LIMPO, EVISCERADO, COZIDO. IMERSA EM ÓLEO COMESTÍVEL. 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 06 MESES	UNIDADE	500	5,85	2.925,00
092	SEMENTE DE CHIA. EMBALAGEM 200G APROPRIADA PARA O PRODUTO.	PACOTE	100	21,74	2.174,00
093	TEMPERO COMPLETO - CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, ALHO, CEBOLA, ÓLEO VEGETAL, EMB PLÁSTICA, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO. REGISTRO NO MS PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005, 500 ML.	UNIDADE	300	2,32	696,00

094	TEMPERO COMPLETO EM SACHÊ EM PREPAROS DIVERSOS, PACOTE CONTENDO 10 SACHÊS, COM 60G	PACOTE	200	4,18	836,00
095	TOMATE DE BOA QUALIDADE TAMANHO MÉDIO, SADIAS, LIMPAS, NÃO TOTALMENTE MADURAS.	KG	1000	8,11	8.110,00
096	VAGEM - DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATUREZA TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.	KG	300	15,00	4.500,00
097	VINAGRE - ÁCIDO ACÉTICO OBTIDO MEDIANTE A FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE SOLUÇÕES AQUOSAS DE ÁLCOOL. PADRONIZADO, REFILTRADO, PASTEURIZADO E ENVASADO PARA A DISTRIBUIÇÃO NO COMÉRCIO EM GERAL. COM ACIDEZ DE 4,15%. EMBALAGEM PLÁSTICA/GARRAFA PET, SEM CORANTES, SEM ESSÊNCIAS E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005.	UNIDADE	300	2,05	615,00

COTA PARA AMPLA COCORRÊNCIA

ITEM	DESCRIÇÃO	MED. DE FORNEC.	QNT.	VLR. UNIT. MÁXIMO (R\$)	VLR. TOTAL (R\$)
019	CARNE BOVINA (TIPO MÚSCULO) - DE 2ª QUALIDADE (TIPO MÚSCULO), RESFRIADA, EMBALADA INDIVIDUALMENTE. APRESENTAR NO MÁXIMO 5% DE SEBO E GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGEM, OSSO E CORPO ESTRANHO, CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSE. ASPECTO, COR E ODOR PRÓPRIO D	KG	2250	32,63	73.417,50
052	LEITE EM PÓ INTEGRAL: ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. 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. DEVERÁ ATENDER ÀS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA 369/97 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM.200G	PACOTES	9000	9,17	82.530,00
077	PEITO DE FRANGO COM OSSO. APRESENTAR-SE CONGELADO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO E APRESENTANDO O NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO	KG	3750	16,24	60.900,00

COTA DE 25% DOS ITENS DA AMPLA CONCORRÊNCIA

(Itens exclusivos para ME/EPP e Equiparados nos termos da LC nº 123/2006)

ITEM	DESCRIÇÃO	MED. DE FORNEC.	QNT.	VLR. UNIT. MÁXIMO (R\$)	VLR. TOTAL (R\$)
020	CARNE BOVINA (TIPO MÚSCULO) - DE 2ª QUALIDADE (TIPO MÚSCULO), RESFRIADA, EMBALADA INDIVIDUALMENTE. APRESENTAR NO MÁXIMO 5% DE SEBO E GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGEM, OSSO E CORPO ESTRANHO, CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSE. ASPECTO, COR E ODOR PRÓPRIO D	KG	750	32,63	24.472,50

053	LEITE EM PÓ INTEGRAL: ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. 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. DEVERÁ ATENDER ÀS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA 369/97 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM.200G	PACOTES	3000	9,17	27.510,00
078	PEITO DE FRANGO COM OSSO. APRESENTAR-SE CONGELADO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO E APRESENTANDO O NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO	KG	1250	16,24	20.300,00

18.2. Os itens de até R\$ 80.000,00 (Oitenta mil reais) são exclusivos para participação de ME/EPP e equiparados nos termos da LC nº 123/2006.

18.3. Por se tratar de aquisição de bens de natureza divisível, a “COTA DE 25% DOS ITENS DA AMPLA CONCORRÊNCIA” destina-se à participação exclusiva de ME/EPP e Equiparados nos termos do Art. 48, III, da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações.

19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

19.1. Os bens/produtos objeto deste termo estão dentro da padronização seguida pelo Município de Santa Cruz/RN.

19.2. Aplicam-se à contratação do objeto pleiteado as disposições legais da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como do Decreto Municipal nº 2060/2023, no que couber.

19.3. Será considerado, para efeitos dos limites de valor estabelecidos, cada item separadamente nas licitações do tipo “MENOR PREÇO POR ITEM” ou o valor estimado para o grupo ou o lote, que deve ser considerado como um único item, nas licitações do tipo “MENOR PREÇO POR LOTE”.

19.4. Se um licitante ME/EPP ou Equiparado vencer item da “COTA DE AMPLA CONCORRÊNCIA”, automaticamente será vencedor do mesmo item correspondente na “COTA DE 25% RESERVADA DA AMPLA CONCORRÊNCIA”.

19.5. Na hipótese de não haver vencedor de item da “COTA DE 25% RESERVADA DA AMPLA CONCORRÊNCIA”, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da “COTA DE AMPLA CONCORRÊNCIA” ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da “COTA DE AMPLA CONCORRÊNCIA”.

19.6. A existência de preços registrados não obriga o órgão gerenciador a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

Santa Cruz/RN, em 20 de agosto de 2024.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

José Anchieta Medeiros Costa
Secretário Municipal de Administração

Daiana Cileia Dantas de Oliveira
Subcoordenadora de Recursos Humanos