



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa no **Fornecimento de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar presencial e kits aos alunos regularmente matriculados da rede municipal de ensino do município de Pau dos Ferros/RN, em conformidade com as orientações do FNDE/MEC.**

1.2. DESCRIÇÃO DE OBJETO:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA
1.	AÇÚCAR CRISTAL De primeira qualidade, embalado em pacotes de plástico transparentes de 1kg com a identificação do produto, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. Registro do órgão competente e prazo de validade não inferior a 120 dias da data da entrega do produto. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	9702	KG
2.	AÇAFRÃO EM PÓ. Sem Glúten. Embalagem de 200g. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	1743	pct
3.	ARROZ BRANCO TIPO 1 Embalado em pacotes de plástico transparente de 1 kg com identificação do produto, sem presença de insetos ou impurezas, registro no Ministério da Agricultura e prazo de validade não inferior a 120 dias da data de entrega do produto. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos-CNNPA.	6325	KG
4.	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 Embalado em pacotes de plástico transparente de 1 kg com identificação do produto, sem presença de insetos ou impurezas, registro no Ministério da Agricultura e prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	20286	KG
5.	AVEIA EM FLOCOS FINOS Integral, rico em fibras, com informes nutricional, com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido. Com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem com 250 gramas.	3036	CX
6.	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER EMBALAGEM DE 400 G Embalagem contendo dados	20286	PCT



	de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos-CNNPA.		
7.	COLORÍFICO EM PÓ A base de urucum, em pacotes plásticos de 100g, sem adição de sal, inviolados e livre de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	3610	pct
8.	FARINHA DE MANDIOCA EMB.1KG Fina, branca,crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, de 1 kg, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	12327	KG
9.	FARINHA DE MILHO FLOCADA Amarelos, sem sal, embalagem com 500g, em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	24633	PCT
10.	FEIJÃO MACASSAR TIPO 1 novo, de qualidade, embalado em sacos plásticos transparentes de 1kg, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso	12934	KG



	líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.		
11.	FÉCULA DE MANDIOCA. Contendo como ingrediente apenas a fécula de mandioca. Não contém glúten. A embalagem transparente de 1kg, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	12317	KG
12.	LOURO. Folhas de louro, desidratadas e picadas. Sem Glúten. Embalagem de 200g. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	1822	pct
13.	LEITE EM PÓ INTEGRAL - PC 200G Embalagem em pacotes de 200g; a) Organolépticas: Aspecto – pó uniforme sem grânulo, cor –branco amarelada, Odor e sabor – agradável, não rançoso, semelhante ao do leite líquido. b) Físico- químicas: Proteína - mínimo 26%, Gordura – mínimo 26%, Umidade – máximo 3,5%, Acidez em sólidos não gordurosos – máximo 18%, Solubilidade – mínimo 98%, Ámido – ausência, Soro – ausência. c) Microscópicas: sujidades, larvas e parasitas – ausência. Validade -12 meses. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 6 meses da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	24633	PCT
14.	MACARRÃO ARGOLA Tipo Argola de semolina ou sêmola, embalados em pacotes de 500g de plástico transparente, inviolados, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar	3036	pct



	de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.		
15.	MACARRAO ESPAGUETE EMBALAGEM DE 500G Fino, tipo espaguete de semolina ou sêmola, embalados em pacotes de 500g de plástico transparente, inviolados, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	24633	PCT
16.	MANJERICÃO. Folhas de manjericão, desidratadas e picadas. Sem Glúten. Embalagem de 200 g. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	1822	pct
17.	MILHO PARA MUNGUNZÁ grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	12932	UN
18.	MARGARINA COM SAL. Com 60% de teor de lipídios, vegetal, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	6210	UND
19.	ÓLEO DE SOJA 900ML Em embalagem de 900ml, não amassada, registro no Ministério da Saúde. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não	590	Fr



	inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.		
20.	ORÉGANO. Folhas de orégano, picadas e desidratadas. Sem Glúten. Embalagem de 200 g. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	1822	pct
21.	PIMENTA DO REINO PRETA. Seca e moída. Embalagem de 200g. . Sem Glúten. . O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	1822	pct
22.	ROSQUINHA DE LEITE Em pacotes de 350 g, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, amido de milho, leite em pó, sal refinado, e aroma natural de leite. Embalagem plástica transparente e resistente, <i>contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, nome e endereço do fabricante.</i>	20285	pct
23.	SAL REFINADO Em pacotes de 1 kg, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – emb. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e <i>procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.</i>	444	KG
24.	SALSA DESIDRATADA. Também conhecida como Salsinha. Desidratada. Embalagem de 200g.O <i>produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.</i>	1822	pct
25.	ABÓBORA/JERIMUM CABOCLO: In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência	545	KG



	de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
26.	ABÓBORA/JERIMUM DE LEITE: In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	843	KG
27.	ALFACE. Tipo crespa, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes tamanho e coloração uniformes. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	245	KG
28.	ALHO De primeira, sem réstia. Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	1173	KG
29.	VINAGRE De álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade.	820	Und
30.	ACEROLA In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionada em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	25829	KG
31.	BANANA In Natura, de primeira, (prata ou pacovan) com 50 a 60% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a	25865	KG



	grande), sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. <i>Mediante solicitação deverão ser acondicionadas em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem.</i>		
32.	BATATA INGLESA In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. <i>Mediante solicitação deverão ser acondicionadas em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem.</i>	11500	KG
33.	BATATA DOCE Tipo roxa, de 1ª qualidade, bem desenvolvida, sem rama, sem sujidades, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. <i>Mediante solicitação deverão ser acondicionadas em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem.</i>	25865	KG
34.	BETERRABA In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. <i>Mediante solicitação deverão ser acondicionadas em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem.</i>	25865	KG
35.	CEBOLA BRANCA In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes	2337	KG



	(médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
36.	CENOURA In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Mediante solicitação deverão ser acondicionadas em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem.	25865	KG
37.	CHUCHU In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Mediante solicitação deverão ser acondicionadas em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem.	25865	KG
38.	CHEIRO VERDE De primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	510	KG
39.	COUVE. tipo manteiga fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	506	KG
40.	GOIABA In Natura, vermelha, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a	7000	KG



	grande), sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenro aderido à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. <i>Mediante solicitação deverão ser acondicionadas em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem.</i>		
41.	LARANJA In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. <i>Mediante solicitação deverão ser acondicionadas em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem.</i>	25865	KG
42.	LIMÃO. Tipo taiti, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	1730	KG
43.	MACAXEIRA In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. <i>Mediante solicitação deverão ser acondicionadas em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem.</i>	25000	KG
44.	MELANCIA. AF. In natura, redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda tamanho e coloração uniforme. De primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as	5096	KG



	cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
45.	MANGA In natura, tipo keit, de primeira qualidade, com 80 a 90% de maturação, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Mediante solicitação deverão ser acondicionadas em embalagem transparente atóxica de 1 kg (já pesada), com etiqueta de pesagem.	12317	KG
46.	MAMÃO In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	3943	KG
47.	MELÃO. In Natura, de primeira, de polpa alaranjada e doce, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	3943	KG
48.	POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR GOIABA Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto	3655	KG



	deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.		
49.	POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR ACEROLA Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	3655	KG
50.	POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR CAJÁ Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	3655	KG
51.	POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR MANGA Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	3655	KG
52.	PIMENTÃO VERDE 1ª QUALIDADE in natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	765	KG
53.	TOMATE FRESCO 1ª QUALIDADE In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	4520	KG
54.	BEBIDA LÁCTEA (SABOR MORANGO) Acondicionada em embalagem apropriada, atóxica, de 1 litro; com consistência cremosa, conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega. O rótulo deverá apresentar	1350	LITROS



	identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.		
55.	PÃO DE HOT- DOG Composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 48 horas a partir da entrega.	710	PCT
56.	OVO DE GALINHA Sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g. Produto fresco, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal. Embalados em bandejas com 15 und de ovos cada.	12327	UNID
57.	PEITO DE FRANGO Congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 kg em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Não ultrapassar 30 dias de congelamento. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	13549	KG
58.	CARNE BOVINA MOÍDA DE 2ª resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	13548	KG
59.	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada,	1750	KG



	resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).		
60.	CARNE BOVINA TIPO COSTELA Resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionada em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	1185	KG
61.	CARNE BOVINA TIPO ACÉM INTEIRA DE 2ª Acém inteira, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	6900	KG
62.	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL Contendo os ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Não contém conservantes. Não contém glúten. Em embalagem de 125 gramas. Validade de 4 anos.	9660	UND
63.	ARROZ INTEGRAL (Pacotes de 1 kg) Tipo I, classe longo fino, em embalagem resistente, de plástico transparente. 100% natural (não precisa lavar nem escolher). Com registro no Ministério da Agricultura, data de fabricação e validade mínima de 8 meses.	130	KG
64.	ADOÇANTE LÍQUIDO 100% stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega	6	UND
65.	BISCOITO SALGADO, INTEGRAL (tipo cream cracker) Com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada e sal. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 250g	300	pct
66.	BISCOITO SALGADO, ZERO LACTOSE (tipo cream cracker) Com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura	300	pct



	vegetal hidrogenada de soja, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 400 gramas.		
67.	BISCOITO DE ARROZ Com ingredientes como arroz integral e sal. Não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 80 gramas.	130	pct
68.	BEBIDA DE ARROZ ORIGINAL Bebida de arroz em pó, embalagem de 300 gramas. Sabor natural, a base de arroz, fibra natural solúvel inulina, carbonato de cálcio (cálcio), sal marinho, acetato de retinol (vitamina A), colecalciferol (vitamina D), antiemético. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	42	pct
69.	EXTRATO DE SOJA Extrato de soja, embalagem 250 gramas. Sabor natural, a base de soja não transgênica, sem lactose, sem glúten, enriquecidos com Ca e vitaminas. Com reduzido teor de gorduras. O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	110	pct
70.	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO, COM POLPA DE MORANGO (embalagem primária: garrafa de polietileno 170g) Ingredientes: Leite reconstituído desnatado e/ou leite pasteurizado desnatado, preparado de morango (água, polpa de morango, amido modificado, cálcio (fosfato tricálcico), farelo de aveia, vitaminas, agente de firmeza citrato de cálcio, aromatizante, acidulante ácido cítrico, corante natural carmim, edulcorantes ciclamato de sódio e sucralose, conservador sorbato de potássio, estabilizantes goma xantana e goma gelana e espessante goma guar), enzima lactase, fermento lácteo e estabilizante gelatina O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Entrega refrigerada (0 a 10°C), validade de 45 dias, em carro próprio refrigerado.	18	UND
71.	IOGURTE ZERO LACTOSE logurte zero lactose, a base de leite pasteurizado desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, preparado de morango, amido modificado, gelatina, mix de edulcorantes e	138	LITROS



	enzima lactase. Com consistência cremosa, conservado entre 1 a 10 graus centigrados; embalagem de 170 gramas; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega. O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Entrega refrigerada (0 a 10°C), validade de 45 dias, em carro próprio refrigerado.		
72.	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE O produto deverá ter como ingredientes básicos a enzima lactase para dietas com restrição de lactose. Composição: Leite integral, maltodextrina, soro do leite, enzima lactase, vitaminas A, D,C e E, minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. Produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagem (lata – sachê) contendo 380 g e prazo de validade.	350	pct
73.	LEITE DE VACA EM PÓ, DESNATADO Carbonato de cálcio, fosfato de cálcio e vitaminas (A e D). Produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagem (lata – sachê) contendo 280 g e prazo de validade.	115	pct
74.	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE ORIGINAL. Do tipo Suprasoy, embalagem aluminizada de 300g. A base da proteína isolada de soja, contendo óleo de palma, xarope de milho, açúcar, sal; Minerais: fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio, fosfato de magnésio, óxido de zinco, difosfato férrico (pirofosfato férrico), iodeto de potássio; Vitaminas: C, pantotenato de cálcio, B2, A, niacinamida, B6, mononitrato de tiamina, B9, D3, B12. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	161	pct
75.	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL Macarrão integral tipo espaguete, a base de ovos e farinha integral. Embalados em pacotes de 500g de plástico transparente, inviolados, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão	51	pct



	Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.		
76.	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN E SEM OVOS Macarrão de arroz tipo espaguete, sem ovos, sem glúten. Contendo apenas os ingredientes como farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum. Embalados em pacotes de 500g de plástico transparente, inviolados, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	18	pct
77.	PÃO MINI BISNAGA INTEGRAL Composto de farinha de trigo integral, farinha de arroz integral, sal, fermento químico e água. Sem lactose, sem ovos. Deverão ser acondicionados em pacotes contendo 300 gramas do produto com 10 unidades cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 72 horas a partir da entrega.	185	pct

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Justificamos que a referida solicitação se fundamenta no cumprimento a lei federal nº 13.987/2020 e as resoluções do FNDE nº 02/2020, 06/2020, 08/2020 e 20/2020, que normatizam a elaboração dos cardápios e definem as regras gerais de planejamento e execução da merenda escolar presencial, como também, para distribuição dos kits da Alimentação em atendimento dos alunos regularmente matriculados na rede municipal e que estão em suspensão das aulas presenciais devido a pandemia do Coronavírus.

2.2. Destacamos que os gêneros alimentícios foram definidos pela equipe de nutrição do município de acordo com cardápio planejado, em consonância com as normativas do FNDE, a necessidades nutricionais de cada faixa etária de atendimento nas unidades escolares, como também, apresenta os itens adequados a necessidades alimentares especiais de alunos regularmente matriculados e que apresentaram laudo médico.



3. FORMA DE FORNECIMENTO DO OBJETO

3.1. O prazo para o início do fornecimento do objeto será a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.

3.2. Os fornecimentos serão prestado nas unidades administrativas do município de Pau dos Ferros/RN, conforme solicitação da administração municipal.

3.3. As despesas com motorista, combustível, transporte e manutenção do veículo serão por conta da contratada;

3.4. A CONTRATADA será civil e criminalmente responsável por todo e qualquer acidente ou danos causados aos funcionários ou a terceiros, na realização dos fornecimentos contratados, inclusive pagamento de indenizações devidas;

3.5. Caso o veículo apresente qualquer problema mecânico ou outro que resulte na paralisação da prestação do fornecimento, o mesmo deve ser substituído em até 03 (três) horas pela contratada, sem qualquer prejuízo ou maiores atrasos, sendo que as despesas com a referida substituição de veículo são por conta da contratada;

3.6. O início da prestação dos fornecimentos será em até 02 (dois) dias úteis após a assinatura da Ordem de compra;

3.7. Os fornecimentos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

3.8. Os fornecimentos serão tidos como totalmente prestados definitivamente, após a constatação e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

3.9. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da Ata de registro de Preços.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

4.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos fornecimentos, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

4.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos fornecimentos, fixando prazo para a sua correção;

4.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do fornecimento, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

4.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, no que couber.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. Executar os fornecimentos conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito



cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

5.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal da Ata de Registro de Preços, os fornecimentos efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

5.3. Não transferir a outrem o objeto deste termo de referência, exceto nos casos de subcontratação parcial, desde que expressamente autorizados pelo CONTRATANTE.

5.4. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração, quando couber;

5.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.6. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos fornecimentos a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

5.7. Vedar a utilização, na execução dos fornecimentos, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

5.8. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

5.9. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do fornecimento;

5.10. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

5.11. Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal da Ata de Registro de Preços, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do fornecimento, conforme descrito neste Termo de Referência;

5.12. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

5.13. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pela Ata de Registro de Preços, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

5.14. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos fornecimentos;

5.15. 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;

5.16. Manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento da Ata de Registro de Preços;

5.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

6. DA SUBCONTRATAÇÃO

6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

7. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS

7.1. O valor estipulado será mensurado na pesquisa de preço.

8. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

8.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução da Ata de Registro de Preços, consistem na verificação da conformidade da prestação dos fornecimentos e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, *especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.*

8.2. A verificação da adequação da prestação do fornecimento deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

8.3. A fiscalização técnica da ata de Registro de Preços avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará.

8.4. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do fornecimento em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

8.5. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos fornecimentos.

8.6. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do fornecimento, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.7. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos fornecimentos deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na



proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

8.8. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.9. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.10. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, 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 da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

9. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. A CONTRATADA ficará sujeita às sanções administrativas previstas na Lei n.º 8.666/93 e suas alterações, a serem aplicadas pela autoridade competente, conforme a gravidade do caso, assegurado o direito à ampla defesa, sem prejuízo do ressarcimento dos danos ou prejuízos porventura causados à Administração e das cabíveis cominações penais.

10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura discriminando o material, a quantidade fornecida, o valor unitário e o valor total, devidamente atestada, seguido de recibo de quitação e requerimento solicitando o pagamento do valor faturado, acompanhados das certidões necessárias.

10.2. O eventual erro nos valores constantes da nota fiscal/fatura será comunicado à Contratada, ficando o pagamento susinado/suspenso até a correção do erro.

10.3. O pagamento será creditado em conta bancária, por meio de transferência eletrônica de valores em favor da empresa CONTRATADA, conforme indicado na Nota Fiscal, devendo, para isso, ficar explícito o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

10.4. O pagamento ficará condicionado que a Contratada atenda a todas as condições de habilitação no que diz respeito à regularidade fiscal e trabalhista.

11. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS

11.1. O valor estipulado será mensurado na pesquisa de preço.



12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. Informamos que os recursos financeiros destinados à cobertura das despesas acima referidas se encontram alocadas no Orçamento Geral do Município, Exercício de 2021, unidade Orçamentária 2021, 06.000 –Secretaria de educação, Ação 1157 – aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar, Elemento de Despesas 3. 3.90.30.00 – Material de Consumo, Fontes 1111 e 1122.

13. DO FORO COMPETENTE

13.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Pau dos Ferros/RN, para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e da ata de Registro de Preços dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

Pau dos Ferros/RN, 05 de julho de 2021.

Erico Dantas De Souza
Gerente de Compras