



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada no **Fornecimento de Gêneros Alimentícios e Hortifrutigranjeiros**, direcionado ao atendimento da alimentação escolar nas unidades de ensino no município de Pau dos Ferros/RN durante o ano de 2023, conforme especificações e quantitativos constante neste termo de referência.

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO

GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS			
ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	Quantidade
1.	AÇUCAR 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.	KG	3.420
2.	AÇAFRÃO Ingredientes: 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.	PCT	230
3.	ARROZ BRANCO TIPO 2 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 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.	KG	4.253
4.	ARROZ PARBOILIZADO 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 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.	KG	4.505
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.	UND	3.020
6.	AMIDO DE MILHO Contém como ingrediente apenas o amido, com informes nutricional, com identificação do produto, marca de fabricante, peso líquido. Com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 200 gramas.	UND	350
7.	BISCOITO SALGADO Tipo cream cracker em pacotes de 350g, com ingredientes como farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar refinado, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. 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.	PCT	4.580
8.	BISCOITO SALGADO, TIPO PADARIA	PCT	3.570



	Biscoito pequeno, comum, de primeira qualidade. Acondicionada em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido 400g e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Apresentar amostra na licitação.		
9.	BISCOITO DOCE Tipo maisena em pacotes de 350 gramas, com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, soro de leite em pó, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizantes e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. 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.	PCT	4.800
10	COLORIFICO 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.	PCT	2.200
11	CACAU EM PÓ 50% Chocolate em pó, com o mínimo 50% de cacau, embalagem contendo 200 gramas.	PCT	1.998
12	FARINHA DE MANDIOCA 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.	KG	2.900
13	FARINHA DE MILHO FLOCADA Flocão de milho amarelo, embalagem com 500g, em pacotes plásticos, 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.	PCT	7.000
14	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1 Classe cariquinha, em sacos plásticos transparentes de 1 kg, 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 líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	676
15	FEIJÃO MACASSAR TIPO 1 Feijão, tipo macassar, tipo 1, 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 líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	2.380
16	FEIJÃO PRETO TIPO 1 Feijão, tipo preto, tipo 1, 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	KG	803



	produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.		
17	GOMA FRESCA Goma fresca para tapioca, de boa qualidade. Não contém glúten. Embalagem de 1 kg, contendo 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.	KG	800
18	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 fluido. b) Físico- químicas: Proteína - mínimo 26%, Gordura – mínimo 26%, Umidade – máximo 3,5%, Acidez em sólidos não gordurosos – máximo 18%, Solubilidade – mínimo 98%, Amido – ausência, Soro – ausência. c) Microscópicas: sujidades, larvas e parasitas – ausência. Validade -12 meses. Contendo como ingrediente apenas o leite em pó integral. 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.	PCT	7.450
19	LOURO TIPO FOLHA Ingredientes: 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.	PCT	240
20	MACARRÃO ARGOLA Tipo Argola de semolina ou sêmola, embalados em pacotes de 400g 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.	PCT	240
21	MACARRÃO ESPAGUETE Fino, tipo espaguete de semolina ou sêmola, embalados em pacotes de 400g 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.	PCT	6.288
22	MANJERICÃO Ingredientes: 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.	PCT	200
23	MILHO, PARA PREPARO DE MUNGUNZA Amarelo, 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem: saco plástico transparente atóxico. Peso líquido de 500g, com validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega; Deve apresentar na embalagem a identificação do fornecedor e telefone, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais	PCT	4.340
24	MARGARINA COM SAL Com 60% de teor de lipídios, 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.	KG	783
25	MANTEIGA DE GARRAFA Embalagem 500g Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com	LITRO	630



	dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses.		
26	ÓLEO DE SOJA Em garrafa plástica 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 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.	UND	483
27	ORÉGANO Ingredientes: 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.	PCT	298
28	PIMENTA DO REINO PRETA Ingredientes: Pimenta do reino preta, seca e moída. 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.	PCT	298
29	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA Proteína texturizada de soja, em pacotes de 400g, com corante caramelo, sabor carne embalado em pacotes plástico transparente e 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.	PCT	2.030
30	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, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, nome e endereço do fabricante.	PCT	4.020
31	ROSQUINHA DE CHOCOLATE 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, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, nome e endereço do fabricante.	PCT	4.020
32	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 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – emb. 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.	KG	900
33	SALSA DESIDRATADA Também conhecida como Salsinha. Desidratada. Embalagem de 200g. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	240
34	VINAGRE De álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade.	UND	1.220

Gêneros Perecíveis – Frutas, Verduras e Legumes

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	Quantidade
35	ABOBORA / 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 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.	KG	980
36	ABÓBORA/JERIMUM DE LEITE:	KG	2.078



	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.		
37	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. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2.988
38	ABACAXI Abacaxi pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada. 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.	KG	1.050
39	ALFACE Tipo crespa, integra, 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.	KG	2.024
40	ALHO GRAÚDO 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.	KG	1.980
41	BANANA In Natura, de primeira, (prata ou pacovan) 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 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.	KG	11.009
42	BATATA INGLESA In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, 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.	KG	3.400
43	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. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	3.533
44	BETERRABA 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.	KG	1.200
45	CEBOLA BRANCA In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande),	KG	4.300



	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.		
46	CENOURA 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 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.	KG	5.350
47	CHUCHU 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 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.	KG	1.650
48	CHEIRO VERDE Íntegra e firme, com grau de maturação adequada. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionadas em monoblocos de PVC. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	KG	830
49	COUVE Couve 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.	KG	1.200
50	GOIABA In Natura, de primeira, 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 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.	KG	5.290
51	LARANJA In Natura, de primeira, 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.	KG	5.140
52	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.	KG	1.015
53	MACAXEIRA 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. Embalagem de 1 kg sem casca e congelada.	KG	4.300
54	MELANCIA 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 cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.	KG	9.280



	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.		
55	MANGA In natura, tipo keif, de primeira qualidade, 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.	KG	5.660
56	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.	KG	6.050
57	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.	KG	8.020
58	MAÇA Maça nacional fuji - tamanho grande, de 1ª qualidade. 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.	KG	2.550
59	POLPA DE FRUTA (GOIABA) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3.620
60	POLPA DE FRUTA (ACEROLA) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3.600
61	POLPA DE FRUTA (MANGA) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3.620
62	POLPA DE FRUTA (CAJÁ) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3.620
63	POLPA DE FRUTA (CAJU) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3.620
64	PIMENTÃO VERDE Integra e firme, com grau de maturação adequada. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionadas em monoblocos de PVC frestados.	KG	1.329
65	TOMATE 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	KG	6.072



	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.	
--	--	--

Gêneros Perecíveis – Laticínios e cereais perecíveis

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	Quantidade
66	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 identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Apresentar amostra na licitação.	LITRO	5.500
67	PÃO HOT-DOG Composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionados em pacotes contendo 50g 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. Apresentar amostra na licitação, transparentem de forma a manter a ntegridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados.	PCT	3.290
68	PÃO DE FORMA INTEGRAL Apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. Peça fatiada, fatias com aproximadamente 25g cada. Deverão conter no mínimo farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, podendo variar de 400g a 500 g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente No momento da entrega, o produto deverá contar com validade mínima de 72 horas a partir da entrega.	PCT	4.320
69	PÃO, TIPO SEDA Tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes apenas com adição de sal, composto apenas de farinha de trigo, água e fermento químico, sem conservantes ou aditivos. Deverão ser acondicionados em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem, prazo de validade e peso líquido de 50 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. Apresentar amostra na licitação.	UND	4.820

Gêneros Perecíveis – Carnes e ovos

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	Quantidade
70	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.	BDJ	6.900
71	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 em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo pacotes de 1 kg, acondicionados em caixas lacradas com 10 kg. 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.	KG	8.890
72	CARNE BOVINA DE 2ª Moida, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o	KG	7.640



	momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).		
73	CARNE BOVINA DE 2ª Tipo músculo, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, 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). Apresentar amostra na licitação.	KG	3.128
74	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 de 1 kg, 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).	KG	2.069
75	CARNE BOVINA DE 2ª Acém inteira, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, 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). Apresentar amostra na licitação.	KG	590
76	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.	UND	5.646

Gêneros Alimentícios – Alimentação Especial

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	Quantidade
77	ARROZ INTEGRAL (Pacotes de 1 kg) Tipo I, classe longo fino, em embalagem resistente, de plástico transparente, entregue em fardos de 30 kg, 100% natural (não precisa lavar nem escolher). Com registro no Ministério da Agricultura, data de fabricação e validade mínima de 8 meses.	KG	180
78	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	UND	10
79	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	PCT	750
80	BISCOITO DOCE, ZERO LACTOSE (tipo cream cracker) Com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, corante de caramelo, aroma cacau com baunilha, lecitina de soja e sal. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350 gramas.	PCT	800
81	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.	PCT	170
82	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.	PCT	80



83	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.	PCT	130
84	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. Amostra p/ análise.	UND	40
85	IOGURTE ZERO LACTOSE Iogurte zero lactose, a base de leite pasteurizado desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, preparado de morango, amido modificado, gelatina, mix de edulcorantes e enzima lactase. Com consistência cremosa, conservado entre 1 a 10 graus centígrados; 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. Apresentar amostra na licitação.	LITRO	310
86	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.	PCT	980
87	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.	PCT	120
88	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.	PCT	80
89	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL Macarrão integral tipo espaguete, a base de ovos e farinha integral. Embalados em pacotes de 400g 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.	PCT	1.020
90	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 400g 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.	PCT	90



91	<p>PÃO BISNAGUITO 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 15 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.</p>	PCT	1.250
----	---	-----	-------

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1 A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o ser humano. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Justificamos que a compra dos gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros são necessárias para que possamos ofertar refeições nutricionalmente adequadas em termos qualitativos e quantitativos. Desta forma, resta clara que a compra dos gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros são necessários e indispensáveis ao atendimento do **Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**, visando diminuir a carência alimentar e consequentemente a evasão escolar, contribuindo para um melhor rendimento das atividades desenvolvidas pelas Unidades Escolares, durante o ano letivo em curso, e para atender a alimentação dos alunos regularmente matriculados na rede municipal deste município.

4. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS

4.1 O valor estipulado será mensurado na pesquisa de preço.

5. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 Informamos que os recursos financeiros destinados à cobertura das despesas acima referidas se encontram alocadas Orçamento Geral do Município, Exercício de 2022, Unidade Orçamentaria **06.001 – Secretaria Municipal de Educação**, Ação 2074 Programa de Alimentação Escolar – Ensino Fundamental, 15001 – Recursos não vinculados de Impostos – despesas com manutenção e desenvolvimento de ensino 0001 – PAU DOS FERROS 339030 – MATERIAL DE CONSUMO, 15520000- Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Ação 2088 Programa de Alimentação Escolar – Ensino Infantil (Pré-Escolar), 15001 – Recursos não vinculados de impostos – despesas com manutenção e desenvolvimento do ensino 339033 – MATERIAL DE CONSUM, 15520000 – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Ação 2093 Programa de Alimentação Escolar – Educação de Jovens e Adultos 15001 – Recursos não vinculados de Impostos – Despesas com manutenção e desenvolvimento do ensino; 15520000 – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) 339030 – MATERIAL DE CONSUMO.

6. DA VIGENCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO



6.1 O prazo da Ata de Registro de Preço decorrente da licitação será de 12 (doze) meses, contados a partir da publicação.

6.2 Os contratos oriundos da Ata, poderão ter vigência de Até 12 meses, contados de sua assinatura, podendo tal prazo ser prorrogado nas hipóteses elencadas no parágrafo primeiro do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

7. CLASSIFICAÇÃO DOS FORNECIMENTOS

7.1 Os fornecimentos a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

7.2 A prestação dos fornecimentos não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

8. FORMA DE FORNECIMENTO DO OBJETO

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

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

8.3 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;

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

8.5 Os fornecimentos serão prestados e tidos como concluído provisoriamente pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

8.6 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.

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

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

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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



9.2 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;

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

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

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

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 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;

10.2 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os fornecimentos efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

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

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

10.5 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;

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

10.7 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;

10.8 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;

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

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



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

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

10.13 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

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

10.15 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;

10.16 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.17 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10.18 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.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1 Será admitida a subcontratação dos listados no **Item 2 (dois)** desse Termo de Referência, se previamente aprovada pela FISCALIZAÇÃO, e que não constituem o escopo principal do objeto, restrita, contudo, ao percentual máximo de **20%** (vinte por cento) do orçamento, devendo a empresa indicada pela licitante contratada, antes do início da realização dos serviços, apresentar documentação que comprove sua habilitação jurídica, regularidade fiscal e a qualificação técnica necessária.

11.2 Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

11.3 O edital rege os demais procedimentos que deverão seguir em caso de subcontratação.

12. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

12.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato 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.

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

12.3 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará.

12.4 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.

12.5 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.

12.6 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.

12.7 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.

12.8 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.

12.9 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.

12.10 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.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 Na hipótese de a CONTRATADA inadimplir as obrigações assumidas, no todo ou em parte, ficará sujeita às sanções previstas nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993 e ao pagamento de multa nos seguintes termos:

13.2 Pelo atraso na realização do fornecimento: 1% (um por cento) do valor do fornecimento não executado, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor do fornecimento;

13.3 Pela recusa em efetuar a execução, caracterizada em dez dias após o vencimento do prazo de conclusão estipulado: 10% (dez por cento) do valor do fornecimento;



13.4 Pela demora da execução do fornecimento, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 2% (dois por cento) do valor contratado, por dia decorrido;

13.5 Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada neste Termo de Referência e não abrangida nas alíneas anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento.

13.6 As multas estabelecidas no subitem anterior podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 10% (dez por cento) do valor contratado, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

13.7 As importâncias relativas a multas serão descontadas do pagamento porventura devido à CONTRATADA, ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.

13.8 A CONTRATANTE poderá, ainda, cancelar a Nota de Empenho decorrente da Cotação Eletrônica de Preços, sem prejuízo das penalidades previstas nos subitens anteriores e de outras previstas em lei.

13.9 A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela contratante.

13.10 O valor da multa poderá ser descontado da Nota Fiscal ou do crédito existente na CONTRATANTE em relação à CONTRATADA. Caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

13.11 As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da CONTRATANTE, devidamente justificado.

13.12 As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

13.13 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa.

14. DO PAGAMENTO

14.1 O pagamento será efetuado pela Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros/RN em até 30 dias úteis contados da apresentação da Nota Fiscal, fatura ou documento equivalente, acompanhado de regularidade fiscais, assim definidos nos termos do § 3º do art. 3º da Resolução nº 032/2016 TCR/RN;

14.2 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.

14.3 Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta será devolvida à CONTRATADA, e o pagamento ficará pendente até que ela providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para a PMPF.

15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS



15.1 A Empresa deverá arcar com todos os custos e despesas, diretas ou indiretas, decorrentes da prestação de fornecimento, sem qualquer ônus à PMPF.

15.2 A Nota de Empenho da despesa terá força de contrato, conforme prevê o art. 62, Inc. II, § 4º, da Lei nº 8.666/93.

16. O FORO COMPETENTE

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

Pau dos Ferros/RN, 15 de Dezembro de 2022.



ERICO DAN T AS DE SOUZA
Gerente de Compras