



## EDITAL

### CHAMADA PÚBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR 9/2025-0001

Chamada Pública nº 9/2025-0001, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009, Resoluções CD/FNDE 06/2020, 20/2020, 21/2021 e demais do FNDE publicadas relativas ao PNAE. A Prefeitura Municipal Pau dos Ferros/RN, pessoa jurídica de direito público, com sede à avenida Getúlio Vargas, nº1323, inscrita no CNPJ sob n. 08.148.421/0001-76, representada neste ato pela Prefeita Municipal, Marianna Almeida Nascimento, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, além da Lei 14.133/21 no que couber, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, durante o período que compreende da sua publicação a 04 de fevereiro de 2025. Os interessados (Grupos Formais, informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período mínimo de 20 dias contados a partir do aviso deste edital, no horário de expediente, de 07:00 às 13:00 horas, estendendo até às 09h00 horas do dia 10 de março de 2025, onde ocorrerá a sessão de abertura dos envelopes, na sede da Gerência de Licitações, localizada na Av. Getúlio Vargas, 1913, centro, Pau dos Ferros – RN.

#### 1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

#### 2 DESCRIÇÃO DO OBJETO

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QNT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.	<b>Leguminosa:</b> <b>Variedade:</b> Feijão verde <b>Tipo:</b> Tipo 1; <b>Feijão, tipo verde</b> , embalagem de 1 kg, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material	Kg	500	16,00	8.000,00



	terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação (rotulagem adequada), acondicionado em saco plástico. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.				
2.	<b>Leguminosa :</b> <b>Variedade:</b> Feijão Macassar <b>Tipo:</b> Tipo 1; <b>Feijão, tipo macassar</b> , tipo 1, embalagem de 1 kg, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação (rotulagem adequada), acondicionado em saco plástico. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.	Kg	500	9,79	4.895,0 0
3.	<b>Manteiga:</b> <b>Tipo:</b> De Garrafa <b>Composição:</b> Sem Sal <b>Tratamento:</b> Clarificada; <b>Manteiga da terra</b> , de garrafa, natura, sem sal, produto líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite (nata) padronizada mediante processo tecnologicamente adequado. A embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade mínima de 2 (dois meses) a partir da data de entrega e peso líquido de 500ml. Acondicionada em garrafa de vidro ou de plástico, devidamente rotulada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	Garrafa (500ml)	215	18,60	3.999,0 0



**Gêneros Perecíveis – Frutas Verduras e Legumes**

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QNT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
4.	<p><b>Legume In Natura:</b> <b>Tipo:</b> Abóbora Caboclo <b>Abóbora, Caboclo</b>, maduro, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	2.000	4,91	9.820,00
5.	<p><b>Legume In Natura:</b> <b>Tipo:</b> Abóbora Cabotiá/Japonesa; <b>Abóbora, de leite ou cabotiá</b>, maduro, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	2.000	4,43	8.860,00
6.	<p><b>Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Acerola <b>Apresentação:</b> Natural; <b>Acerola</b>, 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</p>	Kg	400	6,11	2.444,00



sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

**Verdura In Natura:**

**Tipo:** Alface lisa;

**Alface**, tipo lisa, fresca, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).

Kg

686

13,99

9.597,1  
4

**Fruta:**

**Tipo:** Banana Pacovan

**Apresentação:** Natural;

**Banana, tipo pacovan**, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, conforme solicitado nos cronogramas de entregas. O produto deverá ser apresentado sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).

Kg

2.100

5,20

10.920,  
00

**Fruta:**

**Tipo:** Banana Prata

**Apresentação:** Natural;

**Banana, tipo prata**, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a

Kg

2.100

5,64

11.844,  
00



conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, conforme solicitado nos cronogramas de entregas. O produto deverá ser apresentado sem danificações físicas, casca integra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).

**Fruta:**

**Tipo:** Banana Maçã

**Apresentação:** Natural;

**Banana, tipo maçã**, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, conforme solicitado nos cronogramas de entregas. O produto deverá ser apresentado sem danificações físicas, casca integra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).

10.

Kg

1.000

6,57

6.570,0  
0

**Legume In Natura:**

**Tipo:** Batata Doce;

**Batata doce**, de primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e intacta, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).

11.

Kg

3.000

4,75

14.250,  
00



12.	<p><b>Legume In Natura :</b> <b>Tipo:</b> Beterraba; <b>Beterraba</b>, tamanho médio, produtos limpos, de primeira qualidade, compacta e firme, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produtos são e limpos, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	500	6,21	3.105,00
13.	<p><b>Legume In Natura:</b> <b>Tipo:</b> Cenoura; <b>Cenoura</b>, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, lisa, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Cor, sabor e cheiro característicos do alimento.</p>	Kg	1.800	7,59	13.662,00
14.	<p><b>Condimento:</b> <b>Tipo:</b> Cebolinha <b>Apresentação:</b> Natura; <b>Cebolinha</b>, folhas integras, in natura, frescas, coloração verde, fresca, uniforme, bem desenvolvidas, sabor, cheiro e aspectos característicos do alimento, transportadas em sacos plásticos de primeiro uso. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem sinais de apodrecimento e traços de descoloração, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	Kg	500	17,80	8.900,00
15.	<p><b>Condimento:</b> <b>Tipo:</b> Coentro</p>	Kg	600	25,79	15.474,00



	<p><b>Apresentação:</b> Natural; <b>Coentro</b>, folhas integras, in natura, frescas, coloração verde, fresca, uniforme, bem desenvolvidas, sabor, cheiro e aspectos característicos do alimento, transportadas em sacos plásticos de primeiro uso. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem sinais de apodrecimento e traços de descoloração, conforme a resolução 12/1978 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Acondicionada em embalagem transparente atóxica, dividido em moi.</p>				
16.	<p><b>Condimento:</b> <b>Tipo:</b> Couve <b>Apresentação:</b> Natural; <b>Couve manteiga</b>, 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. e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Acondicionada em embalagem transparente atóxica.</p>	Kg	250	15,80	3.950,00
17.	<p><b>Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Goiaba Vermelha <b>Apresentação:</b> Natural; <b>Goiaba</b>, de primeira qualidade, in natura, graúda, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	2.000	5,80	11.600,00





18.	<p><b>Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Limão Taiti <b>Apresentação:</b> Natural; <b>Limão</b>, tipo taiti, in natura, primeira qualidade, casca lisa, livre de fungos, frescas, íntegras, sem traços de descoloração ou manchas. Polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitos, fertilizantes e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	200	5,95	1.190,0 0
19.	<p><b>Legume In Natura:</b> <b>Tipo:</b> Mandioca/Aipim; <b>Mandioca</b>, de primeira qualidade, com casca, tamanho uniforme, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	2.000	4,70	9.400,0 0
20.	<p><b>Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Melancia Vermelha <b>Apresentação:</b> Natural; <b>Melancia</b>, redonda, bem desenvolvida, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	3.000	2,76	8.280,0 0
21.	<p><b>Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Manga Palmer <b>Apresentação:</b> Natural;</p>	Kg	3.000	5,04	15.120, 00





	<p><b>Manga</b>, tipo espada ou palmer, de primeira qualidade, in natura, graúda, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e pancadas na casca, coloração e tamanho uniforme no ponto para consumo. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas e resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, polpa firme e íntacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>				
22.	<p><b>Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Mamão Formosa <b>Apresentação:</b> Natural; <b>Mamão</b>, tipo formosa, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e íntacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	5.574	3,88	21.627,12
23.	<p><b>Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Melão Amarelo <b>Apresentação:</b> Natural; <b>Melão</b>, tipo japonês, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes (médio a grande) apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e íntacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	4.000	4,33	17.320,00
24.	<p><b>Polpa De Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Goiaba <b>Apresentação:</b> Congelada;</p>	Kg		11,84	65.120,00



	<p><b>Polpa de fruta, sabor goiaba, congelada, composto líquido</b> extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no MAPA e Alvará Sanitário.</p>		5.500		
25.	<p><b>Polpa De Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Acerola <b>Apresentação:</b> Congelada; <b>Polpa de fruta, sabor acerola, congelada, composto líquido</b> extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário..</p>	Kg	5.500	13,66	75.130,00
26.	<p><b>Polpa De Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Manga <b>Apresentação:</b> Congelada; <b>Polpa de fruta, sabor manga, congelada, composto líquido</b> extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º</p>	Kg	5.500	12,05	66.275,00



	de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário				
27.	<b>Polpa De Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Cajá <b>Apresentação:</b> Congelada; <b>Polpa de fruta, sabor cajá</b> , congelada, omposto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário.	Kg	5.500	16,26	89.430,00
28.	<b>Polpa De Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Caju <b>Apresentação:</b> Congelada; <b>Polpa de fruta, sabor caju</b> , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário.	Kg	5.500	12,28	67.540,00
29.	<b>Legume In Natura:</b> <b>Tipo:</b> Pimentão Verde <b>Apresentação:</b> Natural; <b>Pimentão</b> , in natura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica	Kg	500	7,98	3.990,00



	(perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).				
30.	<b>Legume In Natura:</b> <b>Tipo:</b> Tomate Italiano; <b>Tomate</b> , in natura, fresco, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	2.500	6,71	16.775,00

Gêneros Perecíveis – Laticínios e cereais perecíveis					
ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QNT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
31.	<b>Bolo de Ovos:</b> <b>Sabor:</b> Fofo ou milho	Kg	2.000	23,27	46.540,00



	<p><b>Características Adicionais:</b> Redondo, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada.</p> <p><b>Bolo de Ovos</b>, Fofo ou milho. Embalados individualmente em embalagens padronizadas, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundo, em sua maioria, da produção do(a) agricultor(a) familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparo de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem as características organolépticas anormais, tais como: Bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismo. No rótulo impresso, deverá conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e validade.</p> <p><b>Apresentar amostra na licitação.</b></p>				
32.	<p><b>Doce de leite</b>, sem corantes, feito a base de leite, embalagem plástica atóxica de 1k, rótulo com informações do produto, ingredientes, peso, data de fabricação e prazo de validade.</p>	Kg	200	28,25	5.650,00

**Gêneros Perecíveis – Carnes e ovos**

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QNT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
33.	<p><b>Ovo:</b> <b>Origem:</b> Galinha <b>Grupo:</b> Vermelho <b>Classe:</b> A <b>Tipo:</b> Médio; <b>Ovos de galinha</b>, tamanho padrão (médio), de primeira qualidade, com boa aparência, sem manchas, isento de sujidades, fungos ou substâncias tóxicas, apresentando a casca íntegra, sem rachaduras, áspera, fosca, com cor, cheiro e aspectos característicos do alimento. Validade mínima de 20</p>	Bandeja (30 unidades)	1.125	33,83	38.058,75



(vinte) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 30 unidades), com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF).

**Carne De Ave In Natura:**

**Tipo Animal:** Frango Capira

**Apresentação:** Inteiro

**Estado de Conservação:** Congelado(a)

**Processamento:** Sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios;

**Frango Capira, Congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e não pegajoso, cor própria,** sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.

34.

Acondicionado em embalagem em saco de polietileno, transparente, atóxica, limpo, não violado, resistente, que garante 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 congelamentos. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedencia, informação nutricionais, data de validade, quantidade do produto, número do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.

Kg

6.970

28,22

196.69  
3,40

**Carne Bovina In Natura:**

**Tipo Corte:** Acém

**Apresentação:** Moída

**Estado De Conservação:** Congelado(A);

**Carne bovina, moída, tipo acém,** congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento

35.

Kg

4.000

31,92

127.68  
0,00



do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos ou obtidas de processos de separação mecânica dos ossos, nem deverá conter adição de qualquer ingrediente. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. **Apresentar amostra na licitação.**

**Carne Bovina In Natura:**

**Tipo Corte:** Músculo Traseiro

**Apresentação:** Peça Inteira

**Processamento:** Sem Osso

**Estado De Conservação:** Congelada;

**Carne bovina, tipo músculo**, congelada, com no máximo 10% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da

36.

Kg

4.000

27,68

110.72  
0,00



	ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. <b>Apresentar amostra na licitação.</b>				
37.	<p><b>Carne Bovina In Natura:</b> <b>Tipo Corte:</b> Costela <b>Apresentação:</b> Peça Inteira <b>Processamento:</b> Com Osso <b>Estado De Conservação:</b> Congelada;</p> <p><b>Costela</b>, 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).</p>	Kg	1.400	21,33	29.862,00
38.	<p><b>Carne Bovina In Natura:</b> <b>Tipo Corte:</b> Acém <b>Apresentação:</b> Peça inteira <b>Estado De Conservação:</b> Congelada;</p> <p><b>Carne bovina, moída, tipo acém</b>, congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. <b>Apresentar amostra na licitação.</b></p>	Kg	1.500	32,04	48.060,00







39.	<p><b>Carne Bovina In Natura:</b> <b>Tipo Corte:</b> Coxão Mole <b>Apresentação:</b> Peça Inteira <b>Estado De Conservação:</b> Congelada; <b>Carne bovina, tipo coxão mole, patinho ou alcatra ou acém,</b> congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. <b>Apresentar amostra na licitação.</b></p>	Kg	2.000	39,21	78.420,00
40.	<p><b>Carne Bovina In Natura:</b> <b>Tipo Corte:</b> Coxão Duro <b>Apresentação:</b> Peça Inteira <b>Estado De Conservação:</b> Congelada; <b>Carne bovina, tipo coxão Duro,</b> congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo</p>	Kg	1.500	37,41	56,115,00



de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. **Apresentar amostra na licitação.**

**Carne Bovina In Natura:**

**Tipo Corte:** Alcatra

**Apresentação:** Peça Inteira

**Estado De Conservação:** Congelada;

41. **Carne bovina, tipo alcatra**, congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. **Apresentar amostra na licitação.**

Kg

1.000

41,45

41.450,  
00

**Carne Bovina In Natura:**

**Tipo Corte:** Patinho

**Apresentação:** Peça Inteira

**Estado De Conservação:** Congelada;

42. **Carne bovina, tipo patinho**, congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do

Kg

1.000

39,53

39.530,  
00



fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. **Apresentar amostra na licitação.**

\*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 06/2020, Art.31)

## 2. FONTE DE RECURSO

1.1. Informamos que os recursos destinados às despesas decorrentes da compra dos produtos pretendidos pelo Poder Público Municipal se encontram alocados no Orçamento Geral do Município, exercício de 2025, Unidade Orçamentaria 06.001 – Secretaria de Educação: **2081 Programa de Alimentação Escolar – Educação Infantil (Creche) 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 5520000** – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), **2088 Programa de Alimentação Escolar – Educação Infantil (Pré-Escola) 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 5520000** – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), **2074 Programa de Alimentação Escolar – Ensino Fundamental 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 5520000** – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), **2093 Programa de Alimentação Escolar – Educação de Jovens e Adultos 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 55202000** – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

## 3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com no capítulo V da Resolução CD/FNDE 06/2020 com alterações da Resolução CD/FNDE 20/2020 e 21/2021 que dispõe sobre o PNAE.

**3.1. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL** (não organizado em grupo).



O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

### **3.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.**

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

### **3.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL**

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;



- VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

#### **4. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA**

- 4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo 01.
- 4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado em até 05 dias úteis, após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de até 10 dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).
- 4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos no capítulo V da Resolução CD/FNDE 06/2020 com alterações da Resolução CD/FNDE 20/2020 e 21/2021 que dispõe sobre o PNAE.
- 4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.
- 4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

#### **5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

- 5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.
- 5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
  - II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
  - III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
  - IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.
- 5.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;



a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);43

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2

## **6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

O(s) fornecedor (es) classificado(s) deverão entregar as amostras dos itens que forem necessários a apresentação na Sala da Gerência de Licitações, com sede à Av. Getúlio Vargas, 1911, centro, Pau dos Ferros – RN, em até **05 dias uteis contados imediatamente após o resultado das habilitações/classificações (estabelecido em sessão pública)**, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários. O resultado da análise será publicado em até 5 dias úteis após o prazo da apresentação das amostras.





- Os itens que exigem a apresentação de amostra, estão estabelecidos na tabela constante do item 1, deste edita, de modo que só haverá necessidade de apresentar a amostra, caso tenha na especificação do item, tal exigência.

## 7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega e quantitativos dos gêneros alimentícios deverá ter um cronograma flexível de forma que o planejamento será feito conforme as condições de funcionamento das unidades de ensino municipal estabelecidas em decretos a nível municipal, estadual e/ou federal e a sazonalidade dos produtos. Sendo que as quantidades e datas de entrega serão repassados com antecedência de pelo menos 15 dias.

O local de entrega dos produtos serão as unidades de ensino municipal tendo o endereço e quantitativos para cada escola expressos nas ordens de compra a serem encaminhadas ao fornecedor do produto conforme planejamento prévio apresentado pelo setor municipal de Alimentação Escolar. São escolas da rede municipal a serem atendidas.

7.1 Os prazos e locais de entregam estão estabelecidos no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

## 8. PAGAMENTO

O pagamento será realizado até 30 dias após a última entrega do mês, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado e comprovação de recebimento do produto por parte do responsável na unidade de ensino, sendo o valor passado ao fornecedor através de Transferência bancária eletrônica para conta nominal e vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

## 9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais:

- a) página oficial da prefeitura de pau dos ferros: <https://www.paudosferros.rn.gov.br/>
- b) Sede da Secretaria Municipal de Educação localizada na Avenida Getúlio Vargas, Centro, Pau dos Ferros/RN
- c) Na sede da EMATER-RN em Pau dos Ferros/RN localizada na R. Joaquim Torquato, 721

9.2. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

9.3. Em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 21 de 16 de novembro de 2021, o limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:



PREFEITURA DE  
**PAU DOS  
FERROS**  
GERÊNCIA DE LICITAÇÕES



- I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/EEEx.
- II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 40.000,00.

Pau dos Ferros/RN, 04 de fevereiro de 2025.

  
\_\_\_\_\_  
**Francisco Talys Matheus de Lima**

PORT.037





## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1 OBJETO

**1.1** Processo de Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios diversos oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinada à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino do município de Pau dos Ferros/RN, para o ano letivo de 2025, de acordo com as prerrogativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

#### 2 DESCRIÇÃO DO OBJETO

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QNT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
43	<b>Leguminosa:</b> <b>Variedade:</b> Feijão verde <b>Tipo:</b> Tipo 1; <b>Feijão, tipo verde</b> , embalagem de 1 kg, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação (rotulagem adequada), acondicionado em saco plástico. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.	Kg	500	16,00	8.000,00
44	<b>Leguminosa :</b> <b>Variedade:</b> Feijão Macassar <b>Tipo:</b> Tipo 1; <b>Feijão, tipo macassar</b> , tipo 1, embalagem de 1 kg, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios,	Kg	500	9,79	4.895,00



novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação (rotulagem adequada), acondicionado em saco plástico. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.

**Manteiga:**

**Tipo:** De Garrafa

**Composição:** Sem Sal

**Tratamento:** Clarificada;

45 **Manteiga da terra**, de garrafa, natura, sem sal, produto líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite (nata) padronizada mediante processo tecnologicamente adequado. A embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade mínima de 2 (dois meses) a partir da data de entrega e peso líquido de 500ml. Acondicionada em garrafa de vidro ou de plástico, devidamente rotulada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Garrafa  
(500ml)

215

18,60

3.999,0  
0

**Gêneros Perecíveis – Frutas Verduras e Legumes**

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QNT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
46.	<b>Legume In Natura:</b> <b>Tipo:</b> Abóbora Caboclo <b>Abóbora, Caboclo</b> , maduro, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	Kg	2.000	4,91	9.820,0 0



	adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).				
47.	<b>Legume In Natura:</b> <b>Tipo:</b> Abóbora Cabotiá/Japonesa; <b>Abóbora, de leite ou cabotiá</b> , maduro, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	2.000	4,43	8.860,0 0
48.	<b>Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Acerola <b>Apresentação:</b> Natural; <b>Acerola</b> , 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	400	6,11	2.444,0 0
49.	<b>Verdura In Natura:</b> <b>Tipo:</b> Alface lisa; <b>Alface</b> , tipo lisa, fresca, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro	Kg	686	13,99	9.597,1 4



característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).

**Fruta:**

**Tipo:** Banana Pacovan

**Apresentação:** Natural;

**Banana, tipo pacovan**, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, conforme solicitado nos cronogramas de entregas. O produto deverá ser apresentado sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).

50.

Kg

2.100

5,20

10.920,  
00

**Fruta:**

**Tipo:** Banana Prata

**Apresentação:** Natural;

**Banana, tipo prata**, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, conforme solicitado nos cronogramas de entregas. O produto deverá ser apresentado sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).

51.

Kg

2.100

5,64

11.844,  
00

**Fruta:**

**Tipo:** Banana Maçã

52.

Kg

1.000

6,57



	<p><b>Apresentação:</b> Natural;</p> <p><b>Banana, tipo maçã</b>, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, conforme solicitado nos cronogramas de entregas. O produto deverá ser apresentado sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>				6.570,00
53.	<p><b>Legume In Natura:</b></p> <p><b>Tipo:</b> Batata Doce;</p> <p><b>Batata doce</b>, de primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e intacta, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	3.000	4,75	14.250,00
54.	<p><b>Legume In Natura :</b></p> <p><b>Tipo:</b> Beterraba;</p> <p><b>Beterraba</b>, tamanho médio, produtos limpos, de primeira qualidade, compacta e firme, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produtos são e limpos, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	500	6,21	3.105,00
55.	<p><b>Legume In Natura:</b></p> <p><b>Tipo:</b> Cenoura;</p>	Kg	1.800	7,59	13.662,00



	<p><b>Cenoura</b>, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, lisa, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Cor, sabor e cheiro característicos do alimento.</p>				
56.	<p><b>Condimento:</b> <b>Tipo:</b> Cebolinha <b>Apresentação:</b> Natural; <b>Cebolinha</b>, folhas integras, in natura, frescas, coloração verde, fresca, uniforme, bem desenvolvidas, sabor, cheiro e aspectos característicos do alimento, transportadas em sacos plásticos de primeiro uso. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem sinais de apodrecimento e traços de descoloração, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	Kg	500	17,80	8.900,00
57.	<p><b>Condimento:</b> <b>Tipo:</b> Coentro <b>Apresentação:</b> Natural; <b>Coentro</b>, folhas integras, in natura, frescas, coloração verde, fresca, uniforme, bem desenvolvidas, sabor, cheiro e aspectos característicos do alimento, transportadas em sacos plásticos de primeiro uso. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem sinais de apodrecimento e traços de descoloração, conforme a resolução 12/1978 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Acondicionada em embalagem transparente atóxica, dividido em moi.</p>	Kg	600	25,79	15.474,00



58.	<p><b>Condimento:</b> <b>Tipo:</b> Couve <b>Apresentação:</b> Natural; <b>Couve manteiga</b>, 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. e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Acondicionada em embalagem transparente atóxica.</p>	Kg	250	15,80	3.950,00
59.	<p><b>Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Goiaba Vermelha <b>Apresentação:</b> Natural; <b>Goiaba</b>, de primeira qualidade, in natura, graúda, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	2.000	5,80	11.600,00
60.	<p><b>Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Limão Taiti <b>Apresentação:</b> Natural; <b>Limão</b>, tipo taiti, in natura, primeira qualidade, casca lisa, livre de fungos, frescas, íntegras, sem traços de descoloração ou manchas. Polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitos, fertilizantes e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	200	5,95	1.190,00
61.	<p><b>Legume In Natura:</b> <b>Tipo:</b> Mandioca/Aipim;</p>	Kg	2.000	4,70	9.400,00



	<p><b>Mandioca</b>, de primeira qualidade, com casca, tamanho uniforme, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>				
62.	<p><b>Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Melancia Vermelha <b>Apresentação:</b> Natural; <b>Melancia</b>, redonda, bem desenvolvida, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	3.000	2,76	8.280,00
63.	<p><b>Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Manga Palmer <b>Apresentação:</b> Natural; <b>Manga</b>, tipo espada ou palmer, de primeira qualidade, in natura, graúda, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e pancadas na casca, coloração e tamanho uniforme no ponto para consumo. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas e resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	3.000	5,04	15.120,00
64.	<p><b>Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Mamão Formosa <b>Apresentação:</b> Natural;</p>	Kg	5.574	3,88	21.627,12





	<p><b>Mamão</b>, tipo formosa, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>				
65.	<p><b>Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Melão Amarelo <b>Apresentação:</b> Natural; <b>Melão</b>, tipo japonês, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes (médio a grande) apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	4.000	4,33	17.320,00
66.	<p><b>Polpa De Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Goiaba <b>Apresentação:</b> Congelada; <b>Polpa de fruta, sabor goiaba</b>, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no MAPA e Alvará Sanitário.</p>	Kg	5.500	11,84	65.120,00
67.	<p><b>Polpa De Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Acerola</p>	Kg	5.500	13,66	75.130,00



	<p><b>Apresentação:</b> Congelada;</p> <p><b>Polpa de fruta, sabor acerola</b>, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário..</p>				
68.	<p><b>Polpa De Fruta:</b></p> <p><b>Tipo:</b> Manga</p> <p><b>Apresentação:</b> Congelada;</p> <p><b>Polpa de fruta, sabor manga</b>, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário</p>	Kg	5.500	12,05	66.275,00
69.	<p><b>Polpa De Fruta:</b></p> <p><b>Tipo:</b> Cajá</p> <p><b>Apresentação:</b> Congelada;</p> <p><b>Polpa de fruta, sabor cajá</b>, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico,</p>	Kg	5.500	16,26	89.430,00



	constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário.				
70.	<b>Polpa De Fruta:</b> <b>Tipo:</b> Caju <b>Apresentação:</b> Congelada; <b>Polpa de fruta, sabor caju</b> , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário.	Kg	5.500	12,28	67.540,00
71.	<b>Legume In Natura:</b> <b>Tipo:</b> Pimentão Verde <b>Apresentação:</b> Natural; <b>Pimentão</b> , in natura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	500	7,98	3.990,00
72.	<b>Legume In Natura:</b> <b>Tipo:</b> Tomate Italiano;	Kg	2.500	6,71	16.775,00



**Tomate**, in natura, fresco, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).

**Gêneros Perecíveis – Laticínios e cereais perecíveis**

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QNT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
73.	<p><b>Bolo de Ovos:</b> <b>Sabor:</b> Fofo ou milho <b>Características Adicionais:</b> Redondo, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada. <b>Bolo de Ovos</b>, Fofo ou milho. Embalados individualmente em embalagens padronizadas, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundo, em sua maioria, da produção do(a) agricultor(a) familiar. O bolo não podera conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparo de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem as características organolépticas anormais, tais como: Bolos mal assados, amassados, de especto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismo. No rótulo impresso, deverá conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e validade. <b>Apresentar amostra na licitação.</b></p>	Kg	2.000	23,27	46.540,00



74.	<b>Doce de leite</b> , sem corantes, feito a base de leite, embalagem plástica atóxica de 1k, rótulo com informações do produto, ingredientes, peso, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	200	28,25	5.650,00
-----	--	----	-----	-------	----------

**Gêneros Perecíveis – Carnes e ovos**

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UNID	QNT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
75.	<b>Ovo:</b> <b>Origem:</b> Galinha <b>Grupo:</b> Vermelho <b>Classe:</b> A <b>Tipo:</b> Médio; <b>Ovos de galinha</b> , tamanho padrão (médio), de primeira qualidade, com boa aparência, sem manchas, isento de sujidades, fungos ou substâncias tóxicas, apresentando a casca íntegra, sem rachaduras, áspera, fosca, com cor, cheiro e aspectos característicos do alimento. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 30 unidades), com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF).	Bandeja (30 unidades)	1.125	33,83	38.058,75
76.	<b>Carne De Ave In Natura:</b> <b>Tipo Animal:</b> Frango Capira <b>Apresentação:</b> Inteiro <b>Estado de Conservação:</b> Congelado(a) <b>Processamento:</b> Sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios; <b>Frango Capira, Congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</b>	Kg	6.970	28,22	196.693,40



Acondicionado em embalagem em saco de polietileno, transparente, atóxica, limpo, não violado, resistente, que garante 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 congelamentos. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedencia, informação nutricionais, data de validade, quantidade do produto, número do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.

**Carne Bovina In Natura:**

**Tipo Corte:** Acém

**Apresentação:** Moída

**Estado De Conservação:** Congelado(A);

**Carne bovina, moída, tipo acém,** congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos ou obtidas de processos de separação mecânica dos ossos, nem deverá conter adição de qualquer ingrediente. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. **Apresentar amostra na licitação.**

77.

Kg

4.000

31,92

127.68  
0,00



78.	<p><b>Carne Bovina In Natura:</b> <b>Tipo Corte:</b> Músculo Traseiro <b>Apresentação:</b> Peça Inteira <b>Processamento:</b> Sem Osso <b>Estado De Conservação:</b> Congelada; <b>Carne bovina, tipo músculo</b>, congelada, com no máximo 10% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. <b>Apresentar amostra na licitação.</b></p>	Kg	4.000	27,68	110.72 0,00
79.	<p><b>Carne Bovina In Natura:</b> <b>Tipo Corte:</b> Costela <b>Apresentação:</b> Peça Inteira <b>Processamento:</b> Com Osso <b>Estado De Conservação:</b> Congelada; <b>Costela</b>, 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).</p>	Kg	1.400	21,33	29.862, 00
80.	<p><b>Carne Bovina In Natura:</b> <b>Tipo Corte:</b> Acém</p>	Kg	1.500	32,04	48.060, 00



**Apresentação:** Peça inteira

**Estado De Conservação:** Congelada;

**Carne bovina, moída, tipo acém,** congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. **Apresentar amostra na licitação.**

**Carne Bovina In Natura:**

**Tipo Corte:** Coxão Mole

**Apresentação:** Peça Inteira

**Estado De Conservação:** Congelada;

**Carne bovina, tipo coxão mole, patinho ou alcatra ou acém,** congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da

81.

Kg

2.000

39,21

78.420,  
00





Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999.  
**Apresentar amostra na licitação.**

**Carne Bovina In Natura:**

**Tipo Corte:** Coxão Duro

**Apresentação:** Peça Inteira

**Estado De Conservação:** Congelada;

82. **Carne bovina, tipo coxão Duro**, congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. **Apresentar amostra na licitação.**

Kg

1.500

37,41

56,115,  
00

**Carne Bovina In Natura:**

**Tipo Corte:** Alcatra

**Apresentação:** Peça Inteira

**Estado De Conservação:** Congelada;

83. **Carne bovina, tipo alcatra**, congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro

Kg

1.000

41,45

41.450,  
00



característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. **Apresentar amostra na licitação.**

**Carne Bovina In Natura:**

**Tipo Corte:** Patinho

**Apresentação:** Peça Inteira

**Estado De Conservação:** Congelada;

**Carne bovina, tipo patinho**, congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. **Apresentar amostra na licitação.**

84.

Kg

1.000

39,53

39.530,  
00

2.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.423.866,41 (Hum milhão e quatrocentos e vinte e três mil, oitocentos e sessenta e seis reais e quarenta e um centavos), conforme Relatório de Pesquisa de Preço (em anexo) realizada no município de Pau dos Ferros entre os dias 05 e 19 de dezembro de 2024.



### 3 JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1. O município de Pau dos Ferros, por meio de políticas públicas dedicadas ao compromisso permanente de aprimorar os padrões de qualidade no ensino, buscar acolher as demandas que pressupõem melhor atender aos alunos da rede pública municipal, contribuindo de forma significativa com seu aprendizado, inferindo de maneira singular no seu comprometimento com os estudos, necessário ao desenvolvimento do processo de ensino e aprendizagem e, uma dessas ações, se configura a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, direcionada ao atendimento da alimentação escolar nas unidades de ensino do município de Pau dos Ferros/RN.

3.2. A referida aquisição se fundamenta no cumprimento da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE e relativas ao PNAE, que normatizam a elaboração dos cardápios e definem as regras gerais para aquisição de gêneros alimentícios da Alimentação Escolar, incluindo a obrigatoriedade de aquisição de no mínimo 30% do valor creditado pelo FNDE de produtos da Agricultura Familiar.

3.3. Nesse sentido, tais legislações possibilitam a expansão do atendimento de alimentação escolar a todos os alunos da educação básica brasileira (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e Educação de Jovens e Adultos – EJA); o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional de forma transversal no projeto político pedagógico das escolas; e a participação de agricultores familiares como fornecedores de alimentos Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros - CNPJ: 08.148.421/0001-76 | AV. Getúlio Vargas, 1911 - Centro para as escolas por meio da obrigação de que toda prefeitura/secretaria estadual de educação invista 30% dos recursos federais da alimentação escolar à compra de produtos diretamente da agricultura familiar, medida que promove a inclusão de alimentos produzidos perto das escolas, estimulando circuitos curtos de comercialização e o desenvolvimento local e sustentável das comunidades.

### 4 ESTIMATIVA DE CUSTOS

4.1. Para compor o preço de aquisição de cada produto foi levado em consideração as seguintes variáveis: preço de venda dos produtos no mercado local, preço de venda dos produtos com agricultores do município e associações regionais, preço de venda dos produtos de açougues locais e pesquisa de preços estadual realizada pela EMATER/RN (publicada no Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Norte no dia 09 de maio de 2024), conforme Relatório de Pesquisa de Preço (em anexo).

### 5 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



5.1. Informamos que os recursos destinados às despesas decorrentes da compra dos produtos pretendidos pelo Poder Público Municipal se encontram alocados no Orçamento Geral do Município, exercício de 2025, Unidade Orçamentaria 06.001 – Secretaria de Educação: 2081 Programa de Alimentação Escolar – Educação Infantil (Creche) 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 5520000 – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), 2088 Programa de Alimentação Escolar – Educação Infantil (Pré-Escola) 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 5520000 – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), 2074 Programa de Alimentação Escolar – Ensino Fundamental 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 5520000 – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), 2093 Programa de Alimentação Escolar – Educação de Jovens e Adultos 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 55202000 – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

## **6 DA VIGÊNCIA DO PROCESSO DE CHAMADA PÚBLICA**

6.1 O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, conforme disposto no art. 105, da Lei 14.133/2021;

6.2 A convocação para a assinatura do Contrato se dará após efetivada a habilitação do interessado, segundo os critérios deste Edital.

6.3 A prestação dos serviços deverá ser realizada nas unidades, agências e/ou plataformas eletrônicas de operações, das instituições credenciadas.

## **7 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

7.1 Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

7.2 Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

7.3 Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:



I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

7.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 7.1 e 7.2

## 8 LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

8.1 A entrega e quantitativos dos gêneros alimentícios deverá ter um cronograma flexível de forma que o planejamento será feito conforme as condições de funcionamento das unidades de ensino municipal estabelecidas em decretos a nível municipal, estadual e/ou federal e a sazonalidade





dos produtos. Sendo que as quantidades e datas de entrega serão repassados com antecedência de pelo menos 15 dias.

8.2 O local de entrega dos produtos serão as unidades de ensino municipal tendo o endereço e quantitativos para cada escola expressos nas ordens de compra a serem encaminhadas ao fornecedor do produto conforme planejamento prévio apresentado pelo setor municipal de Alimentação Escolar. São escolas da rede municipal a serem atendidas:

LOCAL	ENDEREÇO
<b>Centro Municipal infantil Prof. Vera Lúcia Diógenes</b>	Rua Joel Praxedes, Riacho do meio, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
<b>Centro Municipal infantil Prof. Telma Batalha</b>	Rua Antônio Elias Feitosa, nº 573, Paraíso, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
<b>Centro Municipal infantil Djalma de Freitas</b>	Rua Capitão Pedro Vicente, nº 999, São Geraldo, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
<b>Centro Municipal infantil Maria das Graças Feitosa</b>	Entrega na Secretaria de educação, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
<b>Centro Municipal infantil Prof. Maria do Socorro Queiroz Lima</b>	Rua Da Criança, S/N, São Benedito, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
<b>Centro Municipal infantil Prof. Marta Batalha</b>	Rua Maestro Wilson Arnaud, nº 1389, Manoel Domingos, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
<b>Centro Municipal infantil Santa Terezinha</b>	Rua Napoleão Diógenes, nº 184, São Judas Tadeu, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000



<b>Centro Municipal infantil Severino de Freitas</b>	Rua Prof. Maguinaldo nº S/N, Manoel Deodato, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
<b>Escola Municipal Dr. José Torquato de Figueiredo</b>	Entrega na Secretaria de educação, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
<b>Escola Municipal Elpídio Virgínio Chaves</b>	Rua Dr. Galdino Bisneto dos Santos Lima, nº S/N João XIII, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
<b>Escola Municipal Francisco Aires Segundo</b>	Rua Austrália, S/N, Nações Unidas, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
<b>Escola Municipal Francisco Torquato do Rêgo</b>	Rua Capitão Pedro Vicente, nº 361, São Geraldo, Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
<b>Escola Municipal Professora Nila Rêgo</b>	Rua Raimundo Severino do Rego, nº S/N, Princesinha do Oeste, Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
<b>Escola Municipal Professor Severino Bezerra</b>	Rua Av. Senador Dinarte Mariz, nº 550, São Benedito, Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
<b>Escola Municipal São Benedito</b>	Rua São João, nº 513, São Benedito, Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
<b>Unidade de Ensino V Francelino Granjeiro</b>	Entrega na Secretaria de educação, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
<b>Unidade de Ensino VIII José Alves Pereira</b>	Entrega na Secretaria de educação, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000



<b>Unidade de Ensino XII Narcísia Amélia do Nascimento</b>	Entrega na Secretaria de educação, Pau dos Ferros, Rio Grande do Norte. CEP: 59900-000
--	---

8.1 Em caso de aula presencial ou híbrida as entregas seguiram o seguinte cronograma:

ITEM	PRODUTO	PERIODICIDADE DA ENTREGA
1	Feijão verde	Quinzenal
2	Feijão macassar	Quinzenal
3	Manteiga de garrafa	Quinzenal
4	Abóbora Caboclo	Semanal
5	Abóbora Cabotiá/Japonesa	Semanal
6	Acerola	Semanal
7	Alface lisa	Semanal
8	Banana Pacovan	Semanal
9	Banana Prata	Semanal
10	Banana Maçã	Semanal
11	Batata Doce	Semanal
12	Beterraba	Semanal
13	Cenoura	Semanal
14	Cebolinha	Semanal
15	Coentro	Semanal
16	Couve	Semanal
17	Goiaba Vermelha	Semanal
18	Limão Taiti	Semanal
19	Mandioca/Aipim	Semanal
20	Melancia Vermelha	Semanal
21	Manga Palmer	Semanal
22	Mamão Formosa	Semanal
23	Melão Amarelo	Semanal
24	Polpa de fruta (goiaba)	Quinzenal
25	Polpa de fruta (acerola)	Quinzenal
26	Polpa de fruta (manga)	Quinzenal
27	Polpa de fruta (cajá)	Quinzenal





28	Polpa de fruta (caju)	Quinzenal
29	Pimentão verde	Semanal
30	Tomate Italiano	Semanal
31	Bolo de ovos (fofo ou milho)	Mensal
32	Doce de leite	Mensal
33	Ovo de galinha	Semanal
34	Carne de ave in natura: frango caipira	Semanal
35	Carne bovina in natura: acém (moído)	Semanal
36	Carne bovina in natura: músculo traseiro	Semanal
37	Carne bovina in natura: costela	Semanal
38	Carne bovina in natura: acém (peça inteira)	Semanal
39	Carne bovina in natura: coxão mole (peça inteira)	Semanal
40	Carne bovina in natura: coxão duro (peça inteira)	Semanal
41	Carne bovina in natura: alcatra (peça inteira)	Semanal
42	Carne bovina in natura: patinho (peça inteira)	Semanal

## 9. CLASSIFICAÇÃO DOS FORNECIMENTOS

9.1. 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.

9.2. 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.

## 10. FORMA DE FORNECIMENTO DO OBJETO

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

10.2. 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;

10.3. 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.

10.4. 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.

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

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

## 11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

11.2. 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;

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

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

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

## 12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. 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;

12.2. 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;

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

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

12.5. 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;

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

12.7. 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;

12.8. 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;

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

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

12.11. 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;

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

12.13. 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;

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



12.15. 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;

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

12.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

### **13. DA SUBCONTRATAÇÃO**

13.1. É vedada a subcontratação total do objeto do contrato.

13.2. 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.

13.3. 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.

13.4. O edital regerá os demais procedimentos que deverão seguir em caso de subcontratação. Prefeitura Municipal de Pau dos Ferros - CNPJ: 08.148.421/0001-76 | AV. Getúlio Vargas, 1911 – Centro.

### **14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

14.1. 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 do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

14.4. 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.

14.5. 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.

14.6. 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 na Lei nº 14.133/2021.

14.7. 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.

14.8. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

14.9. 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 na Lei nº 14.133/2021.

14.10. 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 a Lei nº 14.133/2021.

## **15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

15.1. Na hipótese de a CONTRATADA inadimplir as obrigações assumidas, no todo ou em parte, ficará sujeita às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e ao pagamento de multa nos seguintes termos:



15.1.1. 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;

15.1.2. 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;

15.1.3. 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;

15.1.4. 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.

15.2. 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.

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

15.4. 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.

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

15.6. 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.

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

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

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

## **16. DO PAGAMENTO**

16.1. O pagamento será realizado até 30 dias após a última entrega do mês, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado e comprovação de recebimento do produto por parte do responsável da unidade de ensino, sendo o valor passado ao

fornecedor através de transferência bancária eletrônica para conta nominal e vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

### 17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

17.2. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais:

17.2.1 página oficial da prefeitura de Pau dos Ferros/RN: <https://www.paudosferros.rn.gov.br/>

17.2.2 Sede da Secretaria Municipal de Educação localizada na Avenida Getúlio Rêgo Vargas, Centro, Pau dos Ferros/RN

17.2.3 Na Sede da EMATER-RN em Pau dos Ferros/RN localizada na R. Joaquim Torquato, 721.

### 18. O FORO COMPETENTE

18.1. 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, 20 de janeiro de 2025.

\_\_\_\_\_  
Melissa Regina de Souza Rocha  
GERENTE DE COMPRAS

### DESPACHO

De acordo com a legislação vigente, **APROVO E AUTORIZO** o presente Termo de Referência.

