CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 47/2026 –SENAI-DR/AP

SELEÇÃO Nº 47/2026	ENTIDADE: SENAI-DR/AP
FORMA: ABERTA ELETRÔNICA	TIPO: MENOR PREÇO
Início de acolhimento: 30/10/2026 às 9h.	
Data e horário da disputa: 09/11/2026 às 10h	Licitações-e: **1102995**

O Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI-DR/AP, por intermédio da comissão de seleção, torna público a realização da **SELEÇÃO COM DISPUTA**, na forma **ABERTA ELETRÔNICA,** adotado o critério **ECONÔMICO** pelo **MENOR PREÇO**, que se regerá pelo Regulamento para Contratação e Alienação do SESI SENAI (RCA), aprovado pela Resolução nº 14/2023 – CN/SESI SENAI, devidamente publicado nos Portais da Transparência do SENAI, bem como, pelas disposições deste Chamamento Público e de seus anexos.

A presente seleção será realizada por meio da plataforma eletrônica Licitações-e, utilizando-se da sistemática do pregão eletrônico apenas como meio operacional. Ressalta-se que não se trata de licitação regida pela Lei nº 14.133/2021 ou pela Lei nº 10.520/2002, mas sim de uma seleção com disputa disciplinada exclusivamente pelo Regulamento de Contratação e Alienação do SENAI, cuja forma de disputa observará os critérios e diretrizes nele estabelecidos.

1. DO OBJETO

1.1. **Registro de Preços para futura e eventual aquisição, sob demanda, de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades da Área de Alimentos e Bebidas da Unidade SENAI-DR/AP.**

1.2. **O valor estimado desta contratação é de R$ 273.141,98 (duzentos e setenta e três mil, cento e quarenta e um reais e noventa e oito centavos);**

1.3. **LOTE 1:** R$ 55.927,20 (cinquenta e cinco mil, novecentos e vinte e sete reais e dois centavos);

1.4. **LOTE 2:** R$ 199.683,23 (cento e noventa e nove mil, seiscentos e oitenta e três reais e vinte e três centavos);

1.5. **LOTE 3:** R$ 7.990,20 (sete mil, novecentos e noventa reais e vinte centavos);

1.6. **LOTE 4:** R$ 742,45 (setecentos e quarenta e dois reais e quarenta e cinco centavos);

1.7. **LOTE 5:** R$ 8.798,90 (oito mil, setecentos e noventa e oito reais e noventa centavos).

2. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

2.1. Quaisquer pedidos de esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Chamamento Público deverão ser dirigidos à Comissão até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública eletrônica, por intermédio do endereço eletrônico: selecao@sesisenaiap.org.br, das 08h às 17h, devidamente identificados com razão social, CNPJ, se pessoa jurídica, nome completo e CPF, se pessoa física.

2.2. Pedidos de esclarecimentos feitos após o prazo estipulado no item 2.1, não serão respondidos.

2.3. Não havendo, até a data limite fixada no item 2.1, qualquer pedido de esclarecimento de dúvidas, ficará caracterizado que todos os elementos fornecidos foram suficientes e claros para elaboração das propostas,

não cabendo, aos participantes, qualquer reclamação posterior.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Não poderá participar da presente seleção com disputa:

a) Consórcio de pessoas jurídicas, qualquer que seja sua forma de constituição, sejam controladas, coligadas ou subsidiárias entre si
b) Que estejam incursas nas sanções de impedimento, suspensas temporariamente e/ou de contratar com as instituições SESI e SENAI;
c) Declaradas inidôneas, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela administração pública e/ou entidades integrantes do sistema S, nos termos do art. 46 da Lei nº. 8.443/1992.
d) Que estejam em processo de fusão, cisão, ou incorporação ou ainda que estejam em processo de falência ou em recuperação judicial, sendo que, neste último caso, a participação será possível caso seja comprovado no momento da entrega da documentação exigida, que o plano de recuperação já foi aprovado ou homologado pelo Juízo competente;
e) Cujos sócios, cotistas, diretores ou empregados, assim como seus cônjuges, ou parentes e afins, sejam dirigentes ou empregados das instituições (SENAI, SESI, IEL e FIEAP) até o 4º grau de parentesco;
f) Que comprovadamente não tenham cumprido contratos anteriormente firmados com as instituições ou que, embora ainda em contratos vigentes, se encontram inadimplentes com qualquer das obrigações assumidas;
g) Pertencentes a um mesmo grupo econômico, sociedades coligadas, controladoras e suas respectivas controladas, e quaisquer outras empresas cujos sócios, cotistas ou dirigentes sejam, total ou parcialmente, os mesmos de outra que esteja participando deste processo seletivo;
h) Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, conforme consulta realizada no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS).
i) Pessoa jurídica cujos empregados, consultores, técnicos ou dirigentes tenham colaborado, de qualquer forma, na elaboração deste Chamamento Público e de seus Anexos.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico no site www.licitacoes-e.com.br.

4.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do participante ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Processo de Seleção;

4.3. O uso da senha de acesso pelo participante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ao SENAI/AP, promotores do processo de seleção, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO

5.1. A abertura da sessão pública deste certame, conduzida por Presidente de Seleção, ocorrerá na data e hora indicadas no preâmbulo deste instrumento de chamamento, no sítio www.licitacoes-e.com.br.

5.2. A presente seleção será realizada por meio da plataforma eletrônica Licitações-e, utilizando-se da sistemática do pregão eletrônico apenas como meio operacional. Ressalta-se que não se trata de licitação regida pela Lei nº 14.133/2021 ou pela Lei nº 10.520/2002, mas sim de uma seleção com disputa disciplinada exclusivamente pelo Regulamento de Contratação e Alienação do SENAI, cuja forma de disputa observará os critérios e diretrizes nele estabelecidos.

5.3. Durante a Reunião eletrônica, a comunicação entre Presidente de Seleção e os participantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

5.4. Cabe ao participante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a reunião pública, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão, seja qual for o motivo.

6. DA PROPOSTA

6.1. **A participante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico**, até a data e o horário marcados para envio das propostas quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

6.2. A participante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de qualificação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Instrumento de chamamento.

6.3. As declarações falsas relativas ao cumprimento dos requisitos de qualificação e à conformidade da proposta sujeitarão a participante às sanções previstas neste instrumento de chamamento.

6.4. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico, sem identificação da participante.

6.4.1**. Qualquer elemento que possa identificar a participante no anexo da proposta via sistema importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse Instrumento de chamamento.**

6.4.2. Até a data e hora marcadas para envio das propostas, a participante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

6.5. As propostas terão validade de, no mínimo, **90 (noventa) dias**, contados da data de abertura da reunião pública estabelecida no preâmbulo deste Instrumento de chamamento.

6.6. A participante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.7. Até a data da abertura da reunião pública devem inexistir fatos impeditivos para a qualificação da participante no presente processo de seleção, devendo ela estar ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

6.8. A proposta de preços deverá ser **formulada e enviada exclusivamente por meio do sistema eletrônico**.

6.9. A participante deve encaminhar, no sistema www.licitacoes-e.com.br**,** a Proposta de Preços, que deverá ser formulada contendo as especificações técnicas detalhadas do objeto ofertado**,** incluindo demais custos referentes aos materiais se houver**, SEM A IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA.**

6.10. A proposta deverá ser enviada exclusivamente pelo sistema eletrônico, **em idioma oficial do Brasil**, observando:

6.10.1. Apresentar os preços de forma completa, computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta seleção.

6.10.2. Especificação e características detalhadas do objeto da seleção, caso necessário.

6.10.3. A proposta deverá conter o valor unitário de cada item, sendo o valor global obtido pela soma dos itens.

6.11. Em caso de divergência entre os valores unitários e totais, prevalecerão os valores unitários; e entre valores por extenso e em algarismos, prevalecerão os valores por extenso.

6.12. Após a apresentação da proposta não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela presidente do processo de seleção e demais membros.

6.13. Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências do presente Instrumento de chamamento e seus Anexos, que sejam omissas ou apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

6.14. A apresentação da proposta implicará na plena aceitação, por parte da participante, das condições estabelecidas neste Instrumento de chamamento e seus Anexos.

6.15. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto desta seleção, sem conter alternativas de preço ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

6.16. A participação na presente seleção com disputa implica aceitação integral e irretratável dos termos e condições deste Chamamento Público e dos seus Anexos, bem como do Regulamento para Contratação e Alienação do SESI e SENAI.

7. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. Iniciada a etapa competitiva, as participantes classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo a participante imediatamente informada do horário e valor consignados no registro de cada lance no próprio sistema.

7.2. A participante somente poderá oferecer proposta inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

7.3. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.4. Durante o transcurso da reunião pública, as participantes serão informadas, em tempo real, do valor da menor proposta registrada que tenha sido apresentada pelas demais participantes, mantendo-se em sigilo a identificação do detentor da oferta.

7.5**. Durante a fase de lances, a Presidente poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor for considerado inexequível**.

7.6. As ofertas apresentadas e levadas em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da participante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

7.7. No caso de desconexão da Presidente de Seleção, no decorrer da etapa competitiva, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos participantes para a recepção das ofertas. A Presidente de Seleção, quando possível, dará continuidade à sua atuação no processo de seleção, sem prejuízo dos atos realizados.

7.8. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a Reunião será suspensa e terá reinício somente após comunicação aos demais participantes.

8. DA NEGOCIAÇÃO

8.1. A Presidente poderá encaminhar contraproposta diretamente à participante que tenha apresentado a oferta mais vantajosa, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste instrumento de chamamento.

8.1.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais participantes.

8.2. O sistema disponibilizará campo próprio para mensagem da Presidente e demais membros, cabendo às participantes acompanhá-las, sendo possível, a partir deste momento, manifestação da participante convocada pela Presidente.

8.3. Caso não sejam apresentadas ofertas, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.

9. DA ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

9.1. A participante **classificada provisoriamente** em primeiro lugar deverá encaminhar, no prazo máximo de **04 (quatro) horas,** após a fase de ofertas, a Proposta de Preços adequada a última oferta, através do endereço eletrônico selecao@sesisenaiap.org.br, juntamente com os documentos de qualificação **elencados no item 12 deste instrumento de chamamento para análise prévia dos documentos supracitados, sendo aceitos os documentos com autenticidade digital;**

9.2. A Presidente **poderá** solicitar após a fase de ofertas, o catálogo e/ou folder de qualquer item para a participante classificada em primeiro lugar provisoriamente para melhor análise, o qual deverá ser encaminhado no prazo máximo de **04 (quatro)** horas para o endereço elencado no item 9.1

9.3. A Comissão de Seleção poderá fazer diligências para sanar dúvidas ou pedido de esclarecimentos para melhor análise da proposta, o qual será encaminhado via e-mail de qualquer colaborador da comissão para a participante classificada provisoriamente em primeiro lugar e deverá ser respondido no **prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a solicitação;**

9.4. **A proposta de preço deverá conter as seguintes informações:**

9.4.1. Nome, número do banco, da agência e da conta corrente, cadastrada em Pessoa Jurídica, no CNPJ da empresa participante;

9.4.2. Nome, cargo na empresa, número de identidade, do CPF, telefone e e-mail da pessoa habilitada para assinar o termo contratual.

9.5. **Serão aceitas as cópias autenticadas com autenticidade digital.**

9.6. **A participante que abandona a reunião pública, deixando de enviar a documentação indicada nesta Seção, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste instrumento de chamamento.**

9.7. A Presidente examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

9.7.1. A Presidente poderá fixar prazo para o reenvio da Proposta de Preços quando o preço total ofertado for aceitável, mas os preços unitários que o compõem necessitarem de ajustes aos valores estimados pelo SENAI.

9.7.2. Não serão aceitas propostas com erro de cálculo na formação do preço unitário, cujo erro importe em acréscimo ou subtração do valor a ser transferido para proposta escrita.

9.7.3. Qualquer interessado poderá requerer a comissão de seleção a realização de diligência que vise à comprovação da exequibilidade das propostas apresentadas, devendo, neste caso, fundamentar seu requerimento com a apresentação das provas ou indícios de sua suspeita.

9.8. Erros no preenchimento da Proposta de Preços não são motivos suficientes para a desclassificação da Proposta, quando a Proposta puder ser ajustada sem a necessidade de majoração do preço ofertado, e desde que se comprove que este é suficiente para arcar com todos os custos da contratação.

9.9. **Será desclassificada a proposta que, após as diligências, não corrigir ou justificar eventuais falhas apontadas pela Presidente do processo de seleção**.

10. DA DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

10.1. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste instrumento de chamamento, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

10.2. A Presidente, além do recebimento e exame das propostas, caberá o julgamento da obediência às condições aqui estabelecidas e a decisão quanto às dúvidas ou omissões deste instrumento de chamamento.

10.3. **A Presidente poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do SENAI/AP ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a eles, para orientar sua decisão.**

10.4. Será desclassificada a participante que não atender o previsto neste instrumento de chamamento.

10.5. Serão desclassificadas ainda as propostas que:

10.5.1. Forem apresentadas em desacordo com as exigências legais, as disposições deste Chamamento, bem como outros normativos de regulação da seleção;

10.5.2. Ofertarem condições que não atendam às exigências do Chamamento;

10.5.3. Apresentarem qualquer oferta de vantagem não prevista no Chamamento, preço ou vantagem baseada na oferta dos demais participantes, bem como proposta alternativa;

10.5.4. Apresentarem preços inexequíveis, de acordo com o art. 11, § 3º do RCA do SENAI, ou seja, abaixo de 75% do valor estimado para a contratação de bens e/ou serviços

10.5.5. A Comissão poderá considerar exequível a proposta apresentada nos termos do item 10.5.4 acima, desde que justificada a sua decisão e condicionada à oitiva do participante ofertante da proposta, acompanhada de documentos que comprovem sua exequibilidade.

10.5.6. Caberá pedido de reconsideração da decisão que desclassificar as propostas das participantes, nos termos do art. 15 do RCA do SENAI.

10.5.7. O prazo para a apresentação do pedido de reconsideração apenas se inicia quando da ciência da decisão referente à fase do exame dos documentos de qualificação, podendo também a participante

renunciar o direito ao pedido de reconsideração a qualquer momento após ciência da decisão de desclassificação da proposta.

11. **DOS PRAZOS**

11.1. A proposta deverá ter validade mínima de 90 (noventa) dias, contados da data da abertura desta seleção.

11.2. Caso os prazos de que tratam as condições anteriores não estejam expressamente indicados na proposta, os mesmos serão considerados como aceitos, para efeito de julgamento.

11.3. Se, por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 90 (noventa) dias, e caso persista o interesse do SENAI/AP, este poderá solicitar prorrogação geral da validade acima referida, por igual prazo, no mínimo.

12. DA QUALIFICAÇÃO

12.1. Somente poderão participar desta seleção com disputa pessoas jurídicas legalmente estabelecidas no País, cujo contrato social ou estatuto especifique atividade pertinente e compatível com o objeto da presente seleção com disputa.

12.2. Para fins de qualificação, as participantes classificadas provisoriamente em primeiro lugar, deverão encaminhar, junto à proposta, no prazo e na forma estabelecidos nos subitens 9.1, os documentos de qualificação a seguir relacionados, todos dentro de seus respectivos prazos de validade e preferencialmente todos em formato PDF.

12.3. Caso os arquivos a serem encaminhados com a documentação pertinente ultrapasse a capacidade de 10MB, o participante deverá fracionar o envio e encaminhar tantos e-mails quantos se façam necessários. Poderá ser encaminhado documento com extensão *.zip ou *.rar, devendo conter apenas arquivos em PDF ou documentos com autenticidade digital.

12.4. No campo do assunto do(s) e-mail(s), deverá conter a seguinte redação: DOCUMENTOS DA SELEÇÃO Nº **XX/2026 – XXXXXXXXXXXXX**
Nenhum documento deverá ser encaminhado em sua forma física (pessoalmente ou via correio), exceto se solicitado pela Presidente da Comissão de Seleção.

12.5. Os documentos enviados em cópias simples deverão ser autenticados em cartório ou com autenticidade digital, exceto aqueles obtidos pela internet.

12.6. As certidões apresentadas, deverão ter sido emitidas em no máximo 90 (noventa) dias anteriores à data da primeira reunião do processo de seleção com disputa, caso não possuam prazo próprio de validade.

12.7. Serão desqualificadas as participantes que não tenham atendido às condições estabelecidas neste item.

12.8. Para fins de qualificação, a participante deverá apresentar:

- **Qualificação Jurídica**

12.8.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado.

12.8.2. As sociedades, qualquer que seja a forma jurídica, administradas por pessoa(s) designada(s) em separado do ato constitutivo, deverão apresentar o ato de designação respectivo, devidamente averbado no Registro Público competente.

12.8.3. No caso de empresário individual: prova de inscrição no registro público de empresas mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede ou no órgão competente.

12.8.4. Os documentos de qualificação jurídica deverão expressar objeto social pertinente e compatível com o objeto deste processo de seleção.

- **Qualificação técnica**

12.8.5. Comprovação de aptidão técnica para o desempenho de atividade similar e compatível com o objeto da seleção com disputa, por meio da apresentação de 01 (um) ou mais atestados, fornecidos por pessoa jurídica, de direito público ou privado, de que já prestou/forneceu ou presta/fornece satisfatoriamente produto da mesma natureza ou similar ao objeto da seleção. O(s) atestado(s) deverá(ão) ser datado(s) e assinado(s) e conter informações que permitam a identificação correta do contratante e do prestador do serviço/fornecedor, tais como:

a) nome, CNPJ, telefone e endereço do emitente da certidão;
b) nome, CNPJ, telefone e endereço da empresa que prestou o serviço/forneceu o produto ao emitente;
c) Data de emissão do atestado ou da certidão;
d) Assinatura e identificação do signatário (nome, telefone, e-mail e cargo ou função que exerce junto à emitente).

- **Qualificação Econômico-Financeira**

12.8.6. Certidão Negativa de Falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica no prazo de validade.

12.8.7. Para o caso de certidão positiva de recuperação judicial, deve o participante apresentar documento comprobatório da existência de plano de recuperação acolhido judicialmente ou de plano de recuperação homologado judicialmente.

- **Qualificação de Regularidade**

12.8.8. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

12.8.9. Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), expedido pela Caixa Econômica Federal.

12.8.10. **Prova de inscrição** no cadastro de contribuintes municipal ou estadual, relativo ao domicílio ou sede do participante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste Chamamento;

12.8.11. **Prova de regularidade** fiscal, mediante apresentação de certidão negativa ou positiva com efeitos negativos, com a Fazenda Nacional, Estadual, na forma da lei.

12.8.12. **Prova de inexistência** de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a

apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (TST).

12.8.13. Declaração Especial, conforme (Anexo V).

- **Declarações**

12.8.14. Declaração de que a empresa tem ciência sobre as "leis anticorrupção e condição de trabalho", conforme modelo Anexo VI.

12.9. **Não se aplica ao presente processo de seleção as disposições contidas na Lei Complementar nº. 123/2006.**

12.10. Não será aceito nenhum protocolo de entrega, requerimento, pedido ou solicitação de alteração de situação cadastral ainda não deferido, em substituição aos documentos exigidos neste processo de seleção.

12.11. Se entender necessário, a Comissão poderá suspender a reunião pública para exame dos documentos de qualificação, sendo que a sua decisão deverá formalizada e divulgada às participantes diretamente, ou por publicação nos Portais da Transparência do SENAI Amapá, ou ainda por qualquer outro meio formal.

12.12. Após esta divulgação, todas as participantes da seleção serão consideradas cientificadas da decisão, se iniciando, a partir desta data, o prazo para apresentação de pedidos de reconsideração das decisões de qualificação das participantes e das suas propostas, desde que não tenha renunciado ao direito.

12.13. Se a participante classificada em primeiro lugar for desqualificada, serão analisados os documentos de qualificação das demais participantes, observada a ordem de classificação, até que uma das participantes seja qualificada.

13. DO JULGAMENTO

13.1. Para julgamento das propostas será adotado o critério econômico de **menor preço**, conforme quantitativos estimados para o SENAI.

14. DOS PEDIDOS DE RECONSIDERAÇÃO

14.1. Somente caberá pedido de reconsideração escrito e fundamentado, que terá efeito suspensivo, das decisões de qualificação das participantes e das suas propostas (artigo 15 do RCA do SENAI), no prazo de 02 (dois) dias úteis contados da comunicação da decisão de qualificação.

14.2. A participante que puder vir a ter a sua situação afetada pela reconsideração da decisão poderá se manifestar no mesmo prazo de 02 (dois) dias úteis, que correrá da comunicação da apresentação do pedido de reconsideração, conforme disposto no § 1º art. 15, do RCA do SENAI.

14.3. Os pedidos de reconsideração serão julgados pela própria Comissão.

14.4. A reconsideração da decisão importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.5. Os pedidos de reconsideração deverão ser apresentados por meio de manifestação circunstanciada no horário das 8h às 16h, exclusivamente por meio de endereço eletrônico: selecao@sesisenaiap.org.br

14.6. Não serão considerados os pedidos de reconsideração protocolados fora do horário e em local

diferente do indicado no item 14.5.

15. DA RATIFICAÇÃO DA SELEÇÃO, ASSINATURA DO REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO NO SISTEMA COTAÇÕES E-COMPRAS

15.1. Decididas as reconsiderações ou concluído o processo sem intercorrências, a Presidente da Comissão de Seleção encaminhará o processo à autoridade competente para a ratificação do processo de seleção.

15.2. O SESI SENAI Amapá convocará o vencedor da seleção para assinar o Termo de Registro de Preço, consignando na convocação a data, hora e local determinados para esse fim, em um prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, a qual ratifica o compromisso deste em entregar os bens ou serviços na medida das necessidades que lhe (s) for (em) apresentadas e, se for o caso, com os demais classificados que aceitarem fornecer o objeto licitado pelo preço do primeiro.

15.3. Serão convocados também para assinatura do Termo de Registro de Preço todos os participantes do processo de seleção interessados em registrar seus preços com as instituições, para que se constitua um cadastro de reserva para que seja usado numa eventual desistência do fornecedor.

15.4. O processo de autorização de fornecimento se dará todo via sistema: https://sistema.cotacoesecompras.com.br/login.php. O eventual fornecedor deverá efetuar e/ou regularizar seu cadastro e aguardará a convocação para o aceite do contrato e a autorização de fornecimento no sistema, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

15.5. Verificada a recusa em assinar o Termo de Registro de Preços e/ou aceitar a convocação para o fornecimento, o SESI SENAI Amapá poderá convocar as demais participantes, obedecida à ordenação final de classificação.

15.6. Ao assinar o Termo de Registro de Preços a(s) empresa(s) adjudicatária(s) obriga(m)-se a fornecer os bens e/ou serviços a ela(s) adjudicados, conforme especificações e condições contidas neste Chamamento, em seus anexos e também na(s) proposta(s) apresentada(s), prevalecendo, em caso de divergência, as exigências e condições deste instrumento.

15.7. **As aquisições obedecerão à conveniência e às necessidades do Contratante, conforme Termo de Registro de Preços. A existência dos preços registrados não obriga o Contratante a firmar contratações que deles poderão advir, sendo facultada a realização de processo de seleção específico para a aquisição pretendida**

15.8. O Termo de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, permitida sua prorrogação até o limite de 36 meses, desde que pesquisa de mercado demonstre que o preço se mantém vantajoso, conforme art. 17, § 2º do RCA do SENAI.

15.9. Em caso de prorrogação do Termo de Registro de Preços, os quantitativos originalmente estimados serão renovados proporcionalmente ao prazo de prorrogação.

15.10. O Termo de Registro de Preços não importa em direito subjetivo do participante vencedor do processo exigir a contratação, sendo facultado ao SENAI Amapá a realização de contratações de terceiros sempre que houver preços mais vantajosos;

15.11. Em caso de não atendimento ou recusa em fazê-lo, fica facultado ao Contratante, sem prejuízo das sanções previstas neste instrumento, convocar o segundo colocado para assinar o referido Registro de Preços, nos termos da sua proposta apresentada, ou revogar o processo de seleção.

16. DA ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO

16.1. Este instrumento prevê a adesão de seu registro de preço por outro departamento da entidade e por serviço social autônomo.

16.2. Consideram-se, para efeitos de adesão, as seguintes definições:

I - Gerenciador: departamento nacional ou regional do SENAI responsável pelo Registro de Preço, cujo instrumento de chamamento tenha previsto a adesão;

II - Aderente: departamento nacional ou regional do Gerenciador e serviço social autônomo, cujas necessidades não foram consideradas no quantitativo previsto no instrumento de chamamento e que adira ao registro de preço realizado pelo Gerenciador.

16.3. O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir ao registro de preço.

16.4. O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos dos bens e serviços previstos no instrumento de chamamento, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

16.5. As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no instrumento de chamamento.

16.6. As razões de conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.

16.7. O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizados durante a vigência do registro de preço.

16.8. O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

16.9. O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

17. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

17.1. O fornecedor(es) terá(ão) seu(s) Registro de Preços cancelado quando:

I - Descumprir as condições do Termo de Registro de Preços ou, de forma reiterada, as solicitações de fornecimento através dos Pedidos de Compras.

II - Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado.

III - Quando não houver mais interesse do SENAI.

18. DO PAGAMENTO

18.1. O SENAI Amapá efetuarão o pagamento à Contratada conforme condições estabelecidas na Minuta do Termo de Registro de Preços, Anexo VI deste Chamamento.

19. DAS PENALIDADES

19.1. As penalidades a que estão sujeitas as partes, na Minuta do Termo de Registro de Preços.

20. DO CANCELAMENTO E ANULAÇÃO

20.1. A autoridade competente para determinar a contratação poderá cancelar o processo de seleção, antes de assinado do Termo de Registro de Preços ou documento a ele equivalente, desde que justificado.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1. A Presidente da Comissão de Seleção será a que conduzirá este processo de seleção;

21.2. Serão desclassificadas as participantes que não tenham atendido às condições estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

21.3. O SENAI Amapá reserva-se no direito de cancelar este processo de seleção antes da assinatura do Termo de Registro de Preços, mediante prévia justificativa, sem que caiba às participantes qualquer direito a reclamação, indenização ou recurso;

21.4. Na contagem dos prazos estabelecidos nesta norma, excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

21.5. Os prazos previstos terão início e vencimento em dia de funcionamento do setor corporativo do SENAI Amapá.

21.6. O processo de seleção poderá ser justificadamente cancelado a qualquer momento.

21.7. Quando o participante vencedor do processo de seleção com disputa não assinar o contrato no prazo estabelecido, poderão ser convidados os participantes remanescentes, observada a ordem de classificação, para negociar o valor da contratação, com vistas à obtenção da proposta mais vantajosa, ainda que superior àquela vencedora, desde que respeitado o valor estimado da contratação;

21.8. Os casos omissos neste instrumento serão decididos pela Comissão de Seleção em conjunto com o Diretor Regional do SESI SENAI-DR/AP ou com o Superintendente Corporativo do SESI SENAI-DR/AP.

21.9. A Comissão de seleção poderá solicitar, a seu critério, esclarecimentos e informações complementares ou efetuar diligências, caso julgue necessário, visando melhor desempenhar suas funções institucionais, desde que disso não decorra a posterior inclusão de documentos que deveriam constar originariamente dos envelopes entregues pelos participantes.

21.10. Qualquer alteração neste Chamamento será comunicada aos interessados nos sítios https://www.ap.senai.br - TRANSPARÊNCIA – Licitações / Processo de Seleção Editais – Acesse as contratações do SENAI/AP, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

21.11. Os participantes interessados deverão manter-se atualizados de quaisquer alterações sobre o instrumento de chamamento, através de consulta permanente ao endereço acima indicado, não cabendo ao SENAI Amapá a responsabilidade pela não observância deste procedimento.

21.12. A Comissão de seleção poderá, no interesse das instituições, relevar omissões puramente formais nos documentos de qualificação e Propostas apresentados pelos participantes, desde que não comprometam a lisura e o caráter competitivo deste processo de seleção e que possam ser sanadas no

prazo a ser fixado pela Comissão.

21.13. Considerando que as Entidades do Sistema “S” não integram a Administração pública, os benefícios previstos na Lei complementar nº 123 para Empresas de Pequeno Porte ou Microempresas não poderão ser requeridos pelos participantes no decorrer do processo de seleção.

21.14. O participante declara-se ciente e concorda, bem como adotará todas as medidas para deixar seus parceiros, Colaboradores e clientes também cientes, e que o SENAI Amapá em decorrência do presente Contrato poderão ter acesso, utilizará, manterá e processará, eletrônica e manualmente, informações e dados prestados pelo PARTICIPANTE e seus clientes (“Dados Protegidos”), exclusivamente para fins específicos de prestação dos serviços objeto deste instrumento;

21.15. Os participantes declaram-se cientes dos direitos, obrigações e penalidades aplicáveis constantes da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (Lei nº 13.709/2018) - e obrigam-se a adotar todas as medidas razoáveis para garantir, por si, bem como seu pessoal, colaboradores, empregados e subcontratados que utilizem os Dados Protegidos na extensão autorizada na referida LGPD.

21.16. O participante deve dar ciência aos seus clientes sobre a LGPD e garantir que possui todos os consentimentos e avisos necessários para permitir a transferência legal de dados pessoais de seus clientes;

21.17. O SENAI Amapá não será responsabilizado civil ou criminalmente pelo descumprimento da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) pela PARTICIPANTE ainda que esta tenha agido culposamente.

21.18. Havendo divergência de informações entre o presente Chamamento e qualquer um de seus anexos, prevalece o disposto no Chamamento.

21.19. Fica eleito o Foro da Comarca de Macapá/AP, para dirimir eventual controvérsia que decorra do presente processo de seleção

21.20. Constituem partes integrantes e complementares deste instrumento os seguintes anexos:

- ✓ Termo de Referência
- ✓ Descrição e quantidade de itens
- ✓ Modelo de Proposta de Preços
- ✓ Modelo de Declaração Especial
- ✓ Declaração Anticorrupção
- ✓ Minuta do Termo de Registro de Preços

Macapá/AP, 29 de outubro de 2026.

_____

Dricy Sthefanny Moreira de Almeida
Presidente da Comissão de Seleção
SESI/SENAI-DR/AP

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Em atendimento ao Regulamento para Contratação e Alienação do SENAI-DR/AP, elaboramos o presente Termo de Referência que tem por objeto o **Registro de Preços para futura e eventual aquisição, sob demanda, de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades da Área de Alimentos e Bebidas da Unidade SENAI-DR/AP,** para utilização em atividades educacionais, aulas práticas, projetos institucionais, consultorias, prestação de serviços tecnológicos e demais ações desenvolvidas pela instituição, conforme especificações, condições e exigências contidas neste Termo de Referência e detalhadas em seu Anexo I.

2. JUSTIFICATIVA E FINALIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação, a ser formalizada por meio do de Registro de Preços, tem por finalidade a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas da Área de Alimentos e Bebidas da Unidade Escola SENAI-DR/AP, visando assegurar o abastecimento regular dos laboratórios utilizados nas atividades educacionais, projetos institucionais, consultorias, prestação de serviços tecnológicos e demais ações desenvolvidas pela instituição.

2.2. Os gêneros alimentícios constituem insumos essenciais para a realização das aulas práticas dos cursos vinculados ao Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia, sendo empregados em atividades de panificação, confeitaria, gastronomia, processamento de alimentos, bebidas e demais práticas laboratoriais previstas nos planos de curso. A disponibilidade desses materiais é indispensável para garantir a continuidade das atividades práticas e proporcionar aos alunos o desenvolvimento de competências técnicas e profissionais alinhadas às exigências do setor produtivo, mediante a utilização de matérias-primas compatíveis com aquelas empregadas no ambiente profissional.

2.3. Além das atividades educacionais regulares, os gêneros alimentícios também são utilizados em cursos de aperfeiçoamento e qualificação profissional, aprendizagem industrial, programas de capacitação, projetos especiais, eventos institucionais, consultorias e prestação de serviços tecnológicos, cujas demandas apresentam variação de acordo com a programação acadêmica e institucional.

2.4. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada para o atendimento dessas necessidades, considerando a natureza variável dos quantitativos e a impossibilidade de prever, com exatidão, o consumo de cada item ao longo da vigência do registro. A sistemática permitirá a realização de aquisições parceladas, conforme a necessidade efetiva da instituição, proporcionando maior flexibilidade, eficiência no planejamento das compras, racionalização dos estoques e redução de perdas decorrentes de vencimento ou armazenamento excessivo.

2.5. Sob a perspectiva da economicidade e da eficiência administrativa, o Registro de Preços também possibilitará maior agilidade nas aquisições, otimização dos procedimentos administrativos e melhor gestão dos recursos financeiros, permitindo o atendimento das demandas conforme sua efetiva ocorrência, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos registrados.

2.6. Dessa forma, a presente contratação mostra-se necessária para assegurar a continuidade das atividades educacionais e dos serviços desenvolvidos pela Área de Alimentos e Bebidas do SENAI-DR/AP, garantindo o abastecimento adequado dos laboratórios e o suporte às demais demandas institucionais, contribuindo para a qualidade da formação profissional, para o desenvolvimento de projetos e serviços tecnológicos e para o cumprimento da missão institucional do SENAI.

3. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

3.1. A CONTRATADA deverá se cadastrar no Portal Cotações e-Compras, por meio do endereço https://sistema.cotacoesecompras.com.br/novocliente/; meio pelo qual receberá a autorização para a execução do fornecimento, que a CONTRATANTE emitirá;
3.2. Após a emissão do Pedido de Compras, a CONTRATADA terá o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas para realizar o procedimento de acate, no Portal Cotações E-Compras;
3.3. A contratação obedecerá ao Regulamento para contratação e alienação - RCA do SENAI AP;
3.4. As entregas ocorrerão de forma **parcelada**, conforme a necessidade da CONTRATANTE, respeitando os quantitativos, prazos e especificações definidas neste Termo de Referência e no Pedido de Compras;
3.5. Após o recebimento e aceite do Pedido de Compra, a CONTRATADA deverá realizar a entrega dos produtos no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contados da confirmação do recebimento da solicitação, salvo prazo diverso expressamente estabelecido no respectivo Pedido de Compra;
3.6. Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados no Pedido de Compras, em perfeitas condições de conservação, devidamente embalados em suas embalagens originais e lacradas, contendo data de fabricação, data de validade e procedência, conforme as especificações constantes no Anexo I – Especificação dos Itens**;**
3.6. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por todos os custos relacionados ao transporte, carregamento e descarregamento dos produtos, assegurando que as mercadorias sejam entregues no endereço indicado pela CONTRATANTE, em dias úteis, no horário das 8h às 12h e das 14h às 18h;
3.7. Os fornecedores de outros estados da federação, devem orientar as transportadoras, por eles contratadas, para providenciar a emissão do Selo Fiscal em um posto da SEFAZ do Estado do Amapá;
3.8. Os produtos serão recebidos provisoriamente no ato da entrega, para fins de conferência da quantidade, integridade das embalagens, condições de conservação e conformidade com as especificações constantes do Pedido de Compra e deste Termo de Referência;
3.9. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da qualidade e conformidade dos produtos, mediante atesto da Nota Fiscal pela CONTRATANTE;
3.10. A CONTRATANTE poderá rejeitar, total ou parcialmente, os produtos que estejam em desacordo com as especificações, condições de validade, qualidade, conservação ou quantitativos solicitados;
3.11. Os produtos deverão ser entregues na **Unidade SENAI MACAPÁ, Rua Professor Tostes, 1294 – Santa Rita, Macapá-AP**;
3.12. Os produtos serão recebidos, mediante aprovação do CONTRATANTE, que deverá confirmar as características, qualidade e quantidade solicitada, conforme as especificações técnicas contidas neste Termo de Referência;
3.13. Ao CONTRATANTE fica resguardado o direito de não aceitar o produto cuja qualidade seja comprovadamente baixa ou inferior ao solicitado;
3.14. O recebimento dos produtos será realizado da seguinte forma:

a) Provisoriamente: no ato da entrega por colaborador designado, que procederá a conferência de sua conformidade com as especificações;

b) Definitivamente: em até 05 (cinco) dias após o recebimento provisório, mediante "atesto" na nota fiscal, depois de comprovada a adequação aos termos contratuais;

3.15. Se, após o recebimento constatar-se que determinado produto foi entregue em desacordo com a proposta, fora das especificações deste Termo de Referência ou incompleto, a empresa CONTRATADA será notificada para efetuar a troca do(s) produtos(s) de forma imediata, sempre que possível, e no prazo máximo de 48 horas após a notificação;
3.16. Qualquer atraso na entrega do produto, deverá obrigatoriamente constar de justificativa protocolada na Coordenação de Infraestrutura do SENAI/SESI, dirigida à autoridade competente, até o 2° (segundo) dia útil anterior à data prevista para o fornecimento do produto;
3.17. A falta do produto, atraso, má execução ou inexecução do objeto deste Termo, não eximirá a CONTRATADA das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas no presente Termo; salvo por motivos de força maior, desde que antecipadamente justificado

pela CONTRATADA, devendo as justificativas ser analisadas e aceitas pela CONTRATANTE.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1. Responsabilizar-se pelos danos causados à CONTRATANTE, decorrentes de sua culpa ou dolo no recebimento/aquisição do material/produto;

4.2. Solucionar, sem ônus adicionais para a CONTRATANTE, todos os problemas relacionados ao recebimento, qualidade, validade ou especificações dos produtos fornecidos, promovendo as correções necessárias em prazo hábil;

4.3. Executar o fornecimento nos termos propostos e em conformidade com este Termo de Referência, assumindo inteira responsabilidade pelo fiel cumprimento das obrigações pactuadas, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis;

4.4. Manter comunicação permanente com a CONTRATANTE, de modo a evitar interrupções ou paralisações na execução do objeto, bem como apresentar justificativa formal em caso de dificuldades que comprometam o cumprimento das entregas;

4.5. Responder, perante a CONTRATANTE, por eventuais prejuízos ou danos decorrentes de atraso, omissão, falhas de transporte ou erro na entrega dos produtos, inclusive quanto à quantidade e qualidade;

4.6. A CONTRATADA deverá disponibilizar um funcionário para que, se necessário, a CONTRATANTE entre em contato direto a fim de dirimir eventuais dúvidas que surjam quando da execução do recebimento/aquisição do material/produto;

4.7. Garantir a entrega dos produtos até o local indicado pela CONTRATANTE, arcando integralmente com as despesas de transporte, carregamento e descarregamento, bem como zelar pelo acondicionamento e conservação da mercadoria até o ato da entrega;

4.8. Designar um gestor responsável pelo acompanhamento da execução contratual, em contato direto com a equipe da CONTRATANTE;

4.9. Comunicar o CONTRATANTE e documentar imediatamente a ocorrência, diante de quaisquer dificuldades que comprometam a execução da entrega do material/produto, apresentando as devidas justificativas;

4.10. Indenizar a CONTRATANTE por todo e qualquer dano ocasionado por seus profissionais, prepostos ou transportadores, assumindo, desde já, inteira responsabilidade civil e criminal por esses fatos, outorgando ao SENAI/AP, o direito de abater os respectivos valores das faturas devidas à CONTRATADA;

4.11. A CONTRATADA deverá reparar, corrigir, remover, às suas expensas, no todo ou em parte os produtos em que se verifiquem danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a substituição destes;

4.12. A CONTRATADA deverá atender as exigências indicadas na Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), que dispõe sobre o tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, por pessoa natural ou por pessoa jurídica de direito público ou privado, com o objetivo de proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural;

4.13. Responder civil e criminalmente, única e exclusivamente perante terceiros e também perante seu próprio pessoal alocado, por danos de qualquer natureza, pessoais e materiais, resultantes da execução do objeto deste contrato;

4.14. A CONTRATADA compromete-se a respeitar, cumprir e fazer cumprir, no que couber, o “Código de Ética” da Instituição SENAI-DR/AP podendo ser acessado nos links ou onde conta a referida norma: https://www.ap.senai.org.br/transparencia-senai/wp-content/uploads/2022/06/Codigo-de-Etica.pdf.

4.15. A CONTRATADA deverá orientar seus colaboradores quanto as regras de acesso e circulação nas dependências do SENAI-DR/AP, não sendo permitido o trânsito de pessoas nos ambientes sem prévia autorização da CONTRATANTE;

4.16. Atender prontamente às notificações e orientações da CONTRATANTE, colaborando para o bom andamento da execução contratual e para a manutenção da qualidade e segurança do fornecimento.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. Fornecer à CONTRATADA todas as informações necessárias e relacionadas ao objeto do presente Termo, incluindo orientações técnicas, prazos e locais de entrega, de forma a assegurar a correta execução contratual.
5.2. Exigir o cumprimento integral de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, em conformidade com as cláusulas contratuais, termos de referência e proposta apresentada.
5.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização da entrega dos materiais por servidor especialmente designado, registrando em documento próprio eventuais falhas ou irregularidades constatadas, com indicação da data e identificação dos envolvidos, e encaminhando tais registros à autoridade competente para as providências cabíveis.
5.4. Notificar formalmente a CONTRATADA sobre a ocorrência de imperfeições, falhas ou descumprimentos durante a execução do objeto, fixando prazos adequados para a devida correção ou substituição dos produtos.
5.5. Disponibilizar local adequado para o recebimento dos produtos, em dias úteis e nos horários previamente estabelecidos, garantindo as condições necessárias para conferência e armazenamento inicial.
5.6. Realizar a conferência quantitativa e qualitativa dos produtos entregues, rejeitando aqueles que não estejam em conformidade com as especificações técnicas, embalagens, prazos de validade ou demais condições pactuadas.
5.7. Atestar, após a conferência, as Notas Fiscais/Faturas apresentadas pela CONTRATADA, desde que em conformidade com as exigências contratuais, possibilitando a regular tramitação do pagamento.
5.8. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, no prazo e condições estabelecidas, observando a legislação vigente, regulamentos internos e eventuais retenções tributárias devidas.
5.9. Comunicar formalmente à CONTRATADA eventuais falhas, irregularidades ou descumprimentos constatados durante a execução do contrato, concedendo prazo para correção, sem prejuízo da aplicação de penalidades previstas.
5.10. Assegurar à CONTRATADA o direito de resposta quanto às notificações ou apontamentos realizados, garantindo o contraditório e a ampla defesa, quando aplicável.
5.11. O CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA junto a terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto, tampouco por danos causados a terceiros por atos da CONTRATADA, seus empregados, prepostos ou subordinados.
5.12. Designar representante responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução contratual, servindo como interlocutor direto junto à CONTRATADA.
5.13. Cumprir e fazer cumprir as disposições deste Termo de Referência, bem como as normas legais e regulamentares aplicáveis à presente contratação.

6. DA GESTÃO DO CONTRATO

6.1. A gestão e a fiscalização do contrato decorrente deste Termo de Referência deverão observar integralmente as disposições da Política de Gestão de Contratos do SENAI/SESI Amapá, aprovada pela Ordem de Serviço Conjunta Intervenção nº 088/2025 – SENAI/SESI-DR/AP, bem como os demais normativos internos aplicáveis;
6.2. O acompanhamento da execução deverá ser realizado de forma sistemática, com registros formais das ocorrências relevantes, validação da execução do objeto, acompanhamento das obrigações contratuais e observância dos procedimentos de gestão de riscos, aditivos, sanções e encerramento contratual previstos na Política de Gestão de Contratos;
6.3. Para fins de responsabilização e governança contratual, ficam designados:
Gestor do Contrato: Dirlene de Souza Reis
Fiscal do Contrato: Alexsandro Marques Cardoso
6.4. Os agentes designados deverão exercer suas atribuições em conformidade com a Política de Gestão de Contratos do SENAI/SESI Amapá, respondendo pelas atividades de acompanhamento, fiscalização, validação das entregas e demais responsabilidades a eles atribuídas.

7. FONTE DE RECURSOS

7.1. As despesas serão alocadas conforme quadro abaixo:

8. DO PAGAMENTO E SUAS EXIGÊNCIAS

UNIDADE ORGANIZACIONAL	CENTRO DE RESPONSABILIDADE
30.02.01.02 EDUCAÇÃO PROFISSIONAL MCP	3.03.03.01.01.01 – Iniciação Profissional Presencial 3.03.03.02.01.01 – Aprendizagem Presencial 3.03.03.02.02.01 – Qualificação Presencial 3.03.03.02.05.01 – Aperfeiçoamento/Especialização Profissional Presencial 3.03.03.03.01.01 – Técnico Presencial 3.03.03.02.04.01 – Qualificação Profissional à Distância 3.03.03.02.06.01 – Aperfeiçoamento/Especialização Profissional à Distância 3.03.03.03.04.01 – Técnico de Nível Médio à Distância

8.1. O pagamento será efetuado de forma proporcional às entregas realizadas, exclusivamente em relação aos gêneros alimentícios efetivamente fornecidos pela CONTRATADA, conforme os quantitativos constantes de cada Pedido de Compra. O pagamento será realizado após a entrega, conferência e aceite dos produtos pela CONTRATANTE, em até 30 (trinta) dias após a emissão da Nota Fiscal e seu respectivo atesto, mediante depósito bancário ou boleto bancário, em favor da CONTRATADA;

8.2. A emissão da Nota Fiscal deverá corresponder aos produtos efetivamente entregues e aceitos pela CONTRATANTE, não sendo devido qualquer pagamento antecipado ou referente a quantitativos registrados e ainda não fornecidos;

8.3. A Nota Fiscal deverá ser apresentada pela CONTRATADA no período compreendido entre os dias 01 e 20 de cada mês. As Notas Fiscais apresentadas após esse período deverão ser apresentadas no mês subsequente, de forma a evitar incompatibilidade com o período de competência;

8.4. É condição para pagamento a apresentação de nota fiscal/fatura detalhada do objeto deste Termo de Referência, bem como as Certidões Negativas de Regularidade Fiscal do FGTS e INSS, quando empresa;

8.5. Será considerada, para fins de pagamento, a data do “atesto” certificando o cumprimento definitivo do fornecimento;

8.6. Caso a nota fiscal/fatura seja devolvida por inexatidão, o novo prazo será contado a partir da sua reapresentação e novo “atesto”;

8.7. A CONTRATADA indicará na nota fiscal/fatura o nome do Banco e o número da Agência e da Conta Corrente para efetivação do pagamento;

8.8. Havendo erro na nota fiscal/fatura ou outra circunstância que desaprove a liquidação da despesa, o pagamento será sustado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, quaisquer ônus para o CONTRATANTE;

8.9. Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços;

8.10. A mora na apresentação das certidões ou documentos pertinentes ou a reiterada procrastinação em apresentá-los é causa de rescisão do contrato;

8.11. Não serão aceitas notas fiscais com datas anteriores ao pedido, caso isso ocorra, a CONTRATADA fica obrigada a reemitir a nota fiscal com data atualizada, ficando sob sua responsabilidade custos com tributos extras;

8.12. A nota fiscal de materiais entregues por fornecedores de outros estados da federação, devem vir acompanhada do selo fiscal eletrônico, que tem como finalidade autenticar as operações entre estados.

9. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. A inexecução total ou parcial do objeto contratado sujeitará a CONTRATADA, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades: advertência, multa, rescisão e suspensão do direito de licitar ou contratar com o SENAI AP por prazo não superior a 02 (dois) anos;
9.1.1. Multas que poderão ser recolhidas em qualquer agência do Banco do Brasil S/A, por meio de Documento a ser preenchido de acordo com instruções fornecidas pela Contratante, no prazo de 10 (dez) dias contados do recebimento da notificação:

a) 15% ao dia sobre o valor contratado em caso de atraso na execução do objeto, limitada a incidência de 15 dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração da entidade, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
b) 20% sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto na alínea "a", ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
c) 30% sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

9.2. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, rá automaticamente descontado do pagamento a que a CONTRATADA fazer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da CONTRATADA, o valor devido será cobrado administrativamente e judicialmente;
9.3. Impedimento de licitar e contratar com o Sistema S pelo prazo de até 02 (dois) anos;
9.4. Em conformidade com a Lei nº 13.709/18 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), com a finalidade de proteger os direitos fundamentais de liberdade, de intimidade, de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, o presente documento tem o objetivo de registrar o consentimento livre, informado e inequívoco, para que os dados pessoais sejam tratados para a finalidade única e exclusiva de realizar as ações relacionadas ao presente objeto contratado pelo Departamento Regional do SENAI Amapá, sujeitando as sanções e penalidades administrativas previstas na Lei nº 13.709/18.

10. DOS PRAZOS DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO

10.1. O prazo de vigência será de 06 (seis) meses, a partir da data de sua assinatura, em conformidade com o Regulamento para Contratação e Alienação do SENAI-DR/AP.

11. DAS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

11.1. A CONTRATADA compromete-se a cumprir integralmente todas as disposições da legislação federal, estadual e municipal aplicáveis à segurança alimentar, incluindo, mas não se limitando, às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), do Ministério da Saúde, das Secretarias Estaduais e Municipais de Saúde, bem como demais regulamentos técnicos específicos relacionados ao fornecimento, transporte e armazenamento de gêneros alimentícios;
11.2. A CONTRATADA se obriga a adotar as Boas Práticas de Fabricação (BPF), Boas Práticas de Higiene (BPH) e demais protocolos sanitários que assegurem a qualidade dos produtos fornecidos, prevenindo riscos de contaminação e garantindo que os alimentos sejam entregues em perfeitas condições de consumo;
11.3. Todos os alimentos entregues deverão estar devidamente acondicionados em embalagens originais, invioladas, rotuladas de forma clara e legível, contendo, no mínimo, as informações exigidas por lei: data de fabricação, prazo de validade, lote, composição, procedência e identificação de possíveis alergênicos, conforme legislação vigente (Lei nº 13.305/2016);
11.4. Os produtos deverão ser entregues com prazo de validade remanescente correspondente a, no mínimo, 2/3 (dois terços) de sua vida útil total, contados da data de fabricação, salvo condição específica estabelecida para determinado item ou autorização expressa da CONTRATANTE.11.5. A CONTRATADA deverá assegurar que o transporte e o armazenamento dos alimentos atendam integralmente às normas sanitárias, respeitando as condições adequadas de higiene, acondicionamento e temperatura necessárias para a preservação da integridade dos produtos;

11.6. Caso seja solicitado, a CONTRATADA deverá apresentar laudos, certificados ou resultados de análises laboratoriais que comprovem a qualidade e a segurança dos produtos fornecidos. O fornecimento de alimentos contaminados, adulterados ou fora das especificações será considerado quebra contratual;
11.7. Todos os produtos que apresentarem alterações de odor, cor, sabor, textura, infestação por pragas, embalagem violada, presença de corpos estranhos ou quaisquer outras condições que comprometam sua qualidade deverão ser substituídos de imediato pela CONTRATADA, sem ônus adicional à CONTRATANTE, incluindo despesas de transporte, devolução e rastreabilidade do lote, quando aplicável;
11.8. A CONTRATADA será integralmente responsável por quaisquer danos à saúde de consumidores decorrentes do descumprimento das normas de segurança alimentar, incluindo a entrega de alimentos contaminados, mal acondicionados, manipulados de forma inadequada ou com rotulagem irregular, estando sujeita às penalidades previstas neste Termo de Referência, sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis.

12. DAS GARANTIAS E VALIDADE DOS ALIMENTOS

12.1. A CONTRATADA fica responsável por informar o prazo de garantia e validade de cada produto em conformidade com o que está indicado para cada item no ANEXO I do presente Termo de Referência. Para os itens que não possuírem prazo específico estabelecido no Anexo I, os produtos deverão ser entregues com prazo de validade remanescente de, no mínimo, 2/3 de sua vida útil total;
12.3. A CONTRATADA deverá assegurar que seus produtos estejam em conformidade com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) dos Produtos de Origem Animal, específicos para cada tipo de produto, conforme normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);
12.4. Todos os alimentos deverão ser entregues em embalagens originais, íntegras e devidamente rotuladas, conforme exigido pela legislação sanitária vigente, contendo, no mínimo: nome do produto e suas características, informações sobre o fabricante ou importador, data de fabricação e validade, instruções de conservação, composição nutricional – incluindo informações sobre conservantes, aditivos e alergênicos – bem como a identificação do lote;
12.5. A CONTRATADA deverá declarar que todos os produtos fornecidos são originários de estabelecimentos que cumprem integralmente as exigências da Resolução nº 12/78 da CNNPA e demais legislações aplicáveis, referentes à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos, devendo apresentar documentação comprobatória de rastreabilidade e registros junto à ANVISA e/ou MAPA, conforme o caso;
12.6. Não serão aceitos produtos vencidos, em más condições de conservação, adulterados, deteriorados, com embalagens violadas, danificadas ou que apresentem alterações sensoriais (odor, cor, sabor, textura) ou indícios de contaminação;
12.7. A CONTRATADA se compromete a efetuar, às suas expensas, a substituição imediata de qualquer produto entregue em desacordo com as condições de validade, qualidade ou conservação estabelecidas, incluindo custos de transporte, devolução e logística reversa, sem prejuízo das penalidades previstas neste Termo de Referência;
12.8. A CONTRATADA deverá manter mecanismos de rastreabilidade dos lotes fornecidos, garantindo a identificação da origem, data de fabricação e procedência dos produtos, de modo a possibilitar eventual recolhimento (recall) ou outras medidas corretivas, caso necessário;
12.9. A garantia de qualidade e validade dos produtos estende-se até o consumo integral dos alimentos fornecidos, sendo de inteira responsabilidade da CONTRATADA eventuais danos ou prejuízos decorrentes de fornecimento de produtos impróprios para consumo.

13. DAS QUALIFICAÇÕES TÉCNICAS

13.1. A CONTRATADA deverá obrigatoriamente atender às exigências impostas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos competentes, que tratam das regras de segurança alimentar para a produção, armazenamento, transporte e fornecimento de produtos da categoria de alimentos e bebidas;

13.2. A CONTRATADA deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que desempenhou ou desempenha atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente contratação;
13.3. O Atestado de Capacidade Técnica deverá estar emitido em nome da CONTRATADA, contendo o número do CNPJ da matriz e/ou filial(is), conforme o caso;
13.4. A CONTRATADA deverá apresentar Licença, Alvará Sanitário ou documento equivalente, válido e emitido pelo órgão competente, quando exigível em razão da atividade econômica desenvolvida e da legislação aplicável. Para produtos sujeitos a inspeção de origem animal, deverão ser observados os respectivos registros e serviços de inspeção exigíveis pela legislação aplicável;
13.5. Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão estar devidamente higienizados, possuir condições adequadas ao tipo de alimento transportado e, quando necessário, apresentar sistema de refrigeração ou congelamento que assegure a conservação e integridade da carga até o destino final;
13.6. A CONTRATADA deverá indicar, quando solicitado, responsável técnico legalmente habilitado, devidamente registrado no respectivo Conselho Profissional, para acompanhamento do fornecimento e garantia do cumprimento das normas sanitárias vigentes;
13.7. A CONTRATANTE reserva-se o direito de solicitar, a qualquer tempo durante a vigência contratual, a atualização ou reapresentação da documentação comprobatória da qualificação técnica, sob pena de rescisão contratual em caso de descumprimento.

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Apenas casos de incorreções que apresentem vícios de ilegalidade ensejarão a rescisão do contrato;
14.2. Nenhuma modificação poderá ser feita nas especificações e no fornecimento sem a autorização expressa da Fiscalização;
14.3. Não será permitido a subcontratação do objeto deste Termo de Referência;
14.4. O contrato poderá ser rescindido de forma unilateral, quando a CONTRATANTE julgar que não é mais vantajoso mantê-lo;
14.5. Elege-se o foro da cidade de Macapá/AP, para dirimir eventuais conflitos que possam surgir durante a execução do contrato.

Macapá – AP, 07 de outubro de 2026.

Alexsandro Marques Cardoso
Diretor Interino de Unidade
SENAI-DR/AP

Joany Fonseca dos Santos
Coordenador de Infraestrutura e Engenharia
SENAI/SESI-DR/AP

Gabriele Maria de Souza Saraiva
Analista Administrativo de Infraestrutura/Facilities
SENAI/SESI-DR/AP

ANEXO I – ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

LOTE 01 – FARINÁCEOS, ÓLEOS, MOLHOS, CONSERVAS E DOCES					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	**Abacaxi em rodelas em calda:** Peso líquido: 820g, peso drenado: 400g. Abacaxi fresco, maduro, cortado em rodelas uniformes, com coloração amarela natural, firmeza adequada e sabor característico da fruta. Conservado em calda de açúcar preparada com água potável e açúcar cristal, sem adição de corantes artificiais ou conservantes não permitidos. Livre de resíduos, mofo, fermentação, alterações de sabor ou odor. Embalagem de material próprio para alimentos, resistente a choques e com fechamento hermético, garantindo integridade durante transporte e armazenamento. Produto pronto para consumo ou utilização em receitas, conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 06 meses a partir da fabricação.	LATA	15	R$	R$
2	**Achocolatado em pó:** Embalagem: Lata. Peso líquido: 400g. Produto à base de cacau e açúcar, de cor marrom uniforme e sabor característico. Livre de grumos, umidade excessiva ou odores estranhos. Pode conter vitaminas e minerais adicionados, conforme formulação do fabricante. Embalagem metálica hermeticamente fechada, protegendo contra umidade e contaminação. Indicado para preparo de bebidas lácteas ou receitas culinárias. Atende às normas da ANVISA quanto a rotulagem, composição e segurança alimentar. Validade mínima de 06 meses a partir da fabricação.	UNIDADE	120	R$	R$
3	**Açúcar Cristal:** Embalagem: Pacote. Peso líquido: 1 kg. Açúcar cristal branco, de granulação uniforme, livre de impurezas, odores ou grumos. Produto obtido a partir do caldo de cana, refinado, com padrão de qualidade alimentar. Embalagem resistente, protegendo contra umidade e contaminação. Indicado para uso em preparo de bebidas, receitas culinárias e confeitaria. Atende às normas da ANVISA para açúcar cristal. Validade mínima de 06 meses a partir da fabricação.	KG	30	R$	R$
4	**Açúcar mascavo:** Embalagem: Pacote. Peso líquido: 1 kg. Açúcar mascavo de qualidade alimentar, obtido a partir do caldo de cana, de coloração marrom característica, com sabor e aroma próprios da cana, livre de impurezas, odores estranhos ou grumos. Produto acondicionado em embalagem adequada para alimentos, atendendo às normas sanitárias da ANVISA. Validade mínima de 06 meses a partir da fabricação.	KG	10	R$	R$
5	**Açúcar para confeiteiro refinado:** Embalagem: Pacote. Peso líquido: 1 kg. Açúcar de confeiteiro refinado, finamente pulverizado, de coloração branca uniforme, livre de grumos, impurezas ou odores estranhos. Produto acondicionado em embalagem adequada para alimentos, atendendo às normas sanitárias da ANVISA. Validade mínima de 6 meses a partir da fabricação.	KG	35	R$	R$
6	**Ameixa seca em calda:** Peso líquido: 850g, peso drenado: 400g. Frutas inteiras sem caroço, com coloração escura uniforme, textura firme e sabor característico. Conservadas em calda de açúcar preparada com água potável e açúcar cristal. Produto isento de fermentação, mofo, resíduos ou alterações	LATA	10	R$	R$

	sensoriais. Embalagem metálica com fechamento hermético, resistente a impactos e adequada para alimentos. Validade mínima de 6 meses.				
7	**Amido de milho, sem glúten:** Peso líquido: 200g. Produto em pó fino, branco, com textura leve e homogênea. Obtido a partir da extração do amido do grão de milho, sem adição de glúten ou conservantes. Embalagem em caixa de papel cartão com barreira contra umidade, selada e rotulada conforme legislação vigente. Produto isento de grumos, odores estranhos ou sinais de contaminação. Validade mínima de 03 meses.	UND	20	R$	R$
8	**Atum em conserva ao natural sólido**: Peso líquido: 170g, peso drenado: 120g. Peixe selecionado, cortado em pedaços sólidos, com coloração natural e textura firme. Conservado em meio líquido sem óleo, com adição controlada de sal. Produto livre de espinhas, pele, fragmentos estranhos ou sinais de deterioração. Embalagem metálica com sistema de abertura segura e vedação hermética. Validade mínima de 03 meses.	LATA	20	R$	R$
9	**Aveia em flocos grossos:** Peso líquido: 200g. Flocos obtidos por prensagem de grãos de aveia integrais, com textura consistente e coloração bege uniforme. Fonte natural de fibras, proteínas e minerais. Produto isento de glúten, contaminantes ou fragmentos estranhos. Embalagem em caixa de papel cartão com proteção interna contra umidade. Validade mínima de 03 meses.	CAIXA	15	R$	R$
10	**Azeite de oliva extra virgem:** Volume: 500ml. Óleo obtido da primeira prensagem a frio de azeitonas maduras, com acidez inferior a 0,8%. Líquido de coloração verde-dourada, sabor frutado e aroma característico. Produto livre de sedimentos, rancidez ou alteração de odor. Embalagem em vidro escuro para proteção contraluz, com tampa vedante e rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	VIDRO	15	R$	R$
11	**Azeitona preta em conserva:** Peso líquido: 335g, peso drenado: 200g. Frutos inteiros, sem sinais de fermentação ou deterioração, com coloração escura uniforme e textura firme. Conservadas em salmoura preparada com água potável e sal refinado. Embalagem em vidro transparente com tampa metálica vedante. Produto conforme normas sanitárias, livre de resíduos ou corpos estranhos. Validade mínima de 03 meses.	UND	10	R$	R$
12	**Azeitona recheada sem caroço:** Peso líquido: 200g. Frutos selecionados, sem caroço, recheados com pasta vegetal ou similar, com textura firme e coloração verde uniforme. Conservadas em salmoura com pH controlado. Embalagem em vidro com tampa metálica, vedação hermética ou sachê, e rotulagem conforme legislação vigente. Produto isento de fermentação, mofo ou alterações sensoriais. Validade mínima de 03 meses.	UND	10	R$	R$
13	**Azeitona verde com caroço:** Peso líquido: 200g. Frutos inteiros com caroço, coloração verde uniforme e textura firme. Conservadas em salmoura com teor de sal adequado e pH regulado. Produto livre de rachaduras, fermentação ou resíduos. Embalagem em vidro com tampa metálica vedante, ou sachê, resistente a impactos. Validade mínima de 03 meses.	UND	20	R$	R$
14	**Batata palha extrafina:** Peso líquido: 120g. Produto obtido por fritura de tiras finas de batata, com coloração dourada uniforme e textura crocante. Isento de excesso de óleo, fragmentos queimados ou umidade. Embalagem laminada	PACOTE	15	R$	R$

	com barreira contraluz e oxigênio, selada termicamente. Produto pronto para consumo, conforme padrões sanitários. Validade mínima de 03 meses.				
15	**Biscoito champanhe com açúcar fino:** Peso líquido: 150g. Produto assado, com formato alongado e superfície coberta por açúcar fino. Textura crocante, coloração dourada uniforme e sabor neutro, adequado para uso em sobremesas. Isento de fragmentos queimados, umidade excessiva ou sinais de fermentação indesejada. Embalagem em caixa de papel cartão com proteção interna contra umidade e vedação adequada. Validade mínima de 03 meses.	CAIXA	15	R$	R$
16	**Biscoito de chocolate sem recheio:** Peso líquido: 140g. Produto assado, com coloração marrom escura uniforme, textura crocante e sabor característico de cacau. Isento de recheios, fragmentos queimados ou umidade excessiva. Embalagem plástica flexível, selada termicamente, com rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	PACOTE	20	R$	R$
17	**Biscoito tipo maisena:** Peso líquido: 400g. Produto assado, com textura leve e crocante, coloração amarelada uniforme e sabor suave. Embalagem com 3 pacotes. Isento de recheios, fragmentos queimados ou umidade excessiva. Embalagem plástica selada individualmente, com rotulagem conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 03 meses.	PACOTE	20	R$	R$
18	**Biscoito água e sal:** Peso líquido: 400g. Produto assado, com textura crocante e coloração dourada uniforme. Superfície perfurada, sem recheio, com sabor neutro e teor moderado de sal. Isento de fragmentos queimados, umidade excessiva ou sinais de fermentação indesejada. Embalagem plástica selada, resistente à umidade. Validade mínima de 03 meses.	PACOTE	10	R$	R$
19	**Bombons de chocolate:** Peso líquido: 500g. Produto sólido, envolto em papel metalizado individual, com recheios variados e cobertura de chocolate. Textura firme, coloração uniforme e sabor característico. Isento de rachaduras, manchas brancas (fat bloom) ou sinais de derretimento. Embalagem plástica ou cartonada, com proteção contraluz e calor. Validade mínima de 03 meses. Referência: marca sonho de valsa, similar ou superior.	PACOTE	20	R$	R$
20	**Cacau em pó 100%:** Peso líquido: 200g. Produto em pó fino, de coloração marrom escura intensa, obtido por moagem de amêndoas de cacau torradas. Sem adição de açúcares, conservantes ou aromatizantes. Textura homogênea, sabor amargo característico e alta solubilidade. Embalagem com barreira contra umidade e luz. Validade mínima de 03 meses.	PACOTE	20	R$	R$
21	**Café solúvel granulado:** Peso líquido: 100g. Produto granulado, obtido por processo de liofilização ou spray-dry, com coloração marrom uniforme e aroma característico. Solubilidade rápida em água quente. Isento de grumos, umidade excessiva ou odores estranhos. Embalagem em vidro com tampa vedante, resistente à umidade e oxidação. Validade mínima de 03 meses.	VIDRO	30	R$	R$
22	**Catchup tradicional:** Peso líquido: 300g. Condimento de coloração vermelha intensa, textura homogênea e sabor levemente ácido e adocicado. Elaborado com polpa de tomate, vinagre, açúcar e especiarias. Isento de separação de fases, fermentação ou alteração de odor. Embalagem plástica flexível com tampa dosadora e vedação segura. Validade mínima de 03 meses.	UND	10	R$	R$
23	**Cereja em calda COM talos tipo marrasquino:** Peso líquido: 200g, peso drenado: 125g. Frutas inteiras com talo, coloração vermelha brilhante, textura firme e sabor característico. Conservadas em calda de açúcar com água potável e aromatizantes permitidos. Isentas de fermentação, mofo ou alterações sensoriais. Embalagem em vidro transparente com tampa metálica	UND	20	R$	R$

	vedante, resistente a impactos e adequada para alimentos. Validade mínima de 03 meses.				
24	**Champignon em conserva:** Peso líquido: 320g, peso drenado: 200g. Cogumelos inteiros ou fatiados, com coloração clara uniforme, textura firme e sabor suave. Conservados em salmoura com pH controlado. Produto isento de fragmentos escurecidos, fermentação ou impurezas. Embalagem em vidro com tampa metálica vedante, conforme normas sanitárias. Validade mínima de 03 meses.	UND	20	R$	R$
25	**Chocolate em pó 50% cacau:** Peso líquido: 200g. Produto em pó de coloração marrom escura, com teor de cacau de 50%, textura fina e sabor intenso. Indicado para uso culinário em bebidas e receitas. Isento de grumos, umidade excessiva ou odores estranhos. Embalagem plástica ou cartonada com vedação hermética e rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	UND	40	R$	R$
26	**Chocolate granulado colorido:** Peso líquido: 100g. Produto em formato de pequenos cilindros multicoloridos, com textura firme e sabor adocicado. Elaborado com derivados de cacau, açúcar e corantes permitidos, indicado para uso em confeitaria e decoração de sobremesas. Isento de grumos, umidade excessiva, fragmentos queimados ou sinais de rancidez. Embalagem plástica selada, resistente à umidade e à luz, com rotulagem conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 03 meses.	UND	15	R$	R$
27	**Chocolate granulado pacote:** Peso líquido: 100g. Produto em formato de pequenos cilindros, com coloração marrom escura uniforme e textura firme. Elaborado com derivados de cacau e açúcar, indicado para uso em confeitaria e decoração de sobremesas. Isento de grumos, umidade excessiva, fragmentos queimados ou sinais de rancidez. Embalagem plástica tipo pacote, selada e resistente à umidade, com rotulagem conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 03 meses.	UND	15	R$	R$
28	**Coco ralado branco em flocos:** Peso líquido: 100g. Produto obtido da polpa do coco seco, cortado em flocos, com coloração branca uniforme e sabor natural. Isento de umidade excessiva, escurecimento, resíduos ou odores estranhos. Embalagem plástica selada, resistente à umidade, com rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses.	UND	60	R$	R$
29	**Coco ralado queimado em flocos:** Peso líquido: 100g. Produto obtido da polpa do coco seco, cortado em flocos e submetido a processo de torrefação leve. Coloração dourada uniforme, sabor característico e textura crocante. Isento de resíduos, umidade excessiva ou odores estranhos. Embalagem plástica selada, com rotulagem conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 03 meses.	UND	25	R$	R$
30	**Confeito granulado prateado:** Peso líquido: 100g. Produto em formato de pequenos esferas ou cilindros com acabamento metálico prateado, para decoração de confeitaria. Textura firme, sabor adocicado e brilho uniforme. Isento de grumos, umidade excessiva ou pigmentação irregular. Embalagem plástica selada, com rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	UND	20	R$	R$
31	**Farinha de milho**: Peso líquido: 500g. Produto obtido da moagem de grãos de milho selecionados, com coloração amarela uniforme e textura fina. Isento de impurezas, umidade excessiva ou odores estranhos. Embalagem tipo caixa, com vedação segura e rotulagem conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 03 meses.	CAIXA	10	R$	R$

32	**Creme de cebola:** Peso líquido: 60g (estimado conforme padrão de mercado). Mistura em pó para preparo de creme ou uso culinário, com sabor característico de cebola. Textura homogênea, coloração clara e aroma típico. Isento de grumos, umidade excessiva ou impurezas. Embalagem individual com rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	UND	05	R$	R$
33	**Creme de confeiteiro:** Peso líquido: 1kg (estimado conforme padrão de mercado). Produto em pó para preparo de recheios e coberturas, com sabor suave e textura cremosa após preparo. Coloração amarela clara, aroma adocicado e solubilidade adequada. Embalagem plástica selada, com rotulagem conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 03 meses.	UND	06	R$	R$
34	**Doce de goiabada em pasta:** Peso líquido: 300g. Produto obtido da cocção de polpa de goiaba com açúcar, textura pastosa homogênea e coloração vermelha intensa. Sabor adocicado característico, isento de cristais de açúcar, fermentação ou impurezas. Embalagem tipo pote com tampa vedante, rotulagem conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 06 meses.	CAIXA	20	R$	R$
35	**Doce de leite:** Peso líquido: 400g. Produto obtido da cocção de leite com açúcar, textura cremosa e coloração caramelo uniforme. Sabor adocicado característico, isento de cristais, separação de fases ou fermentação. Embalagem tipo pote com tampa vedante, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses.	POTE	50	R$	R$
36	**Ervilha verde fresca congelada:** Peso líquido: 400g. Produto obtido de ervilhas tenras e selecionadas, submetidas a congelamento rápido para preservação de sabor, cor e textura. Grãos inteiros, coloração verde intensa, isentos de cristais de gelo excessivos, manchas ou sinais de fermentação. Embalagem plástica selada, resistente à umidade e com rotulagem conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 03 meses.	PCT	30	R$	R$
37	**Extrato de tomate – simples concentrado**: Peso líquido: 260g. Produto obtido da concentração de tomates maduros e selecionados, com textura pastosa homogênea e coloração vermelho intenso. Sabor levemente ácido, isento de separação de fases, fermentação ou cristais. Embalagem em vidro com tampa metálica vedante, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	UND	20	R$	R$
38	**Farinha de arroz:** Peso líquido: 500g. Produto obtido da moagem de grãos de arroz polido, com textura fina e coloração branca uniforme. Isento de grumos, umidade excessiva ou impurezas. Indicado para uso culinário em receitas sem glúten. Embalagem plástica selada, com rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	PCT	10	R$	R$
39	**Farinha de centeio:** Peso líquido: 500g. Produto obtido da moagem de grãos de centeio selecionados, com textura média e coloração acinzentada. Sabor característico, isento de odores estranhos, umidade excessiva ou impurezas. Embalagem plástica selada, com rotulagem conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 03 meses.	PCT	05	R$	R$
40	**Farinha de macaxeira:** Peso líquido: 1kg. Produto obtido da moagem da raiz de macaxeira desidratada, com textura granulada fina e coloração branca. Isento de grumos, umidade excessiva ou fermentação. Indicado para preparo de bolos, mingaus e receitas típicas. Embalagem plástica selada, com rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	PCT	10	R$	R$
41	**Farinha de milho flocada – enriquecida com ferro e ácido fólico:** Peso líquido: 500g. Produto obtido da moagem e flocagem de grãos de milho, enriquecido com ferro e ácido fólico conforme legislação vigente. Textura	PCT	30	R$	R$

	granulada, coloração amarela uniforme, isento de impurezas ou umidade excessiva. Embalagem plástica selada, com rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 03 meses.				
42	**Farinha de piracuí:** Peso líquido: 500g. Produto obtido da moagem de peixe seco e salgado (piracuí), com textura fina e coloração bege clara. Sabor característico, isento de umidade excessiva, odores estranhos ou impurezas. Embalagem tipo bandeja plástica com filme vedante, rotulagem conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 03 meses.	UND	04	R$	R$
43	**Farinha de rosca:** Peso líquido: 500g. Produto obtido da moagem de pão seco, com textura granulada média e coloração dourada. Isento de umidade excessiva, grumos ou fermentação. Indicado para empanamentos e receitas culinárias. Embalagem plástica selada, com rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses.	PCT	20	R$	R$
44	**Farinha de tapioca, tipo 1:** Peso líquido: 400g. Produto obtido da fécula de mandioca hidratada e granulada, tipo 1, com textura uniforme e coloração branca. Isento de impurezas, umidade excessiva ou fermentação. Indicado para preparo de tapiocas e receitas típicas. Embalagem plástica selada, com rotulagem conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 06 meses.	PCT	30	R$	R$
45	**Farinha de trigo ácido fólico sem fermento, tipo 1:** Peso líquido: 1kg. Produto obtido da moagem de grãos de trigo enriquecido com ácido fólico, tipo 1, sem fermento. Textura fina, coloração branca uniforme, isento de grumos, umidade excessiva ou impurezas. Indicado para uso em panificação e confeitaria. Embalagem plástica selada, rotulagem conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 03 meses.	KG	150	R$	R$
46	**Farinha de trigo para quibe:** Peso líquido: 500g. Produto obtido da moagem de trigo específico para preparo de quibe, com textura granulada e coloração bege clara. Isento de impurezas, umidade excessiva ou fermentação. Embalagem plástica selada, rotulagem conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 03 meses.	UND	15	R$	R$
47	**Farinha de trigo sem fermento para produção de pães:** Peso líquido: 50 kg. Produto obtido da moagem de grãos de trigo tipo especial, sem fermento, com textura fina e coloração branca. Indicado para panificação. Isento de grumos, umidade excessiva ou impurezas. Embalagem tipo fardo, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	FARDO	06	R$	R$
48	**Farinha especial para pizza:** Peso líquido: 5 kg. Produto obtido da moagem de trigo com características específicas para preparo de massas de pizza. Textura fina, coloração branca uniforme, isento de impurezas ou fermentação. Embalagem plástica selada, rotulagem conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 03 meses.	KG	20	R$	R$
49	**Farinha para empanar**: Peso líquido: 1 kg. Produto composto por farinha de trigo e ingredientes específicos para empanamento, com textura média e coloração dourada. Isento de grumos, umidade excessiva ou fermentação. Embalagem plástica selada, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	KG	10	R$	R$
50	**Fermento biológico seco para massa salgada:** Peso líquido: 500g. Produto granulado obtido por desidratação de leveduras selecionadas, com coloração bege clara e odor característico. Indicado para massas salgadas. Isento de umidade excessiva, grumos ou contaminações. Embalagem plástica com vedação hermética, rotulagem conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 03 meses.	UND	50	R$	R$

51	**Fermento biológico seco para massa doce:** Peso líquido: 500g. Produto granulado obtido por desidratação de leveduras específicas para massas doces, com coloração bege clara e odor suave. Isento de umidade excessiva, grumos ou contaminações. Embalagem plástica com vedação hermética, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	UND	50	R$	R$
52	**Fermento químico em pó:** Peso líquido: 1 kg. Produto em pó composto por bicarbonato de sódio e agentes ácidos, com coloração branca e textura fina. Indicado para massas de bolos e biscoitos. Isento de grumos, umidade excessiva ou odores estranhos. Embalagem plástica com tampa vedante, rotulagem conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 03 meses.	UND	50	R$	R$
53	**Gelatina sabores diversos:** Peso líquido: 24g. Produto em pó para preparo de sobremesas, disponível em sabores variados. Apresenta coloração correspondente ao sabor, textura fina e odor característico. Isento de umidade excessiva, grumos ou contaminações. Embalagem em pacote individual com vedação adequada e rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	PCT	25	R$	R$
54	**Gelatina sem sabor incolor:** Peso líquido: 24g. Produto em pó branco translúcido, utilizado como agente gelificante neutro em receitas diversas. Isento de odor, sabor, grumos ou impurezas. Embalagem em pacote individual com vedação adequada e rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	PCT	15	R$	R$
55	**Gelatina sem sabor vermelha:** Peso líquido: 24g. Produto em pó com coloração vermelha, sem sabor, utilizado como agente gelificante em preparações culinárias. Isento de grumos, impurezas ou umidade excessiva. Embalagem em pacote individual com vedação adequada e rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	PCT	15	R$	R$
56	**Gengibre em conserva:** Peso líquido: 1kg. Produto vegetal conservado em solução apropriada, com coloração característica e odor marcante. Isento de contaminações, pedaços deteriorados ou sinais de fermentação. Embalagem plástica ou de vidro com vedação hermética e rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	KG	05	R$	R$
57	**Glacê real:** Peso líquido: 1kg. Produto em pó utilizado para decoração de confeitaria, com coloração branca e textura fina. Isento de grumos, umidade excessiva ou impurezas. Embalagem individual com vedação adequada e rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	KG	10	R$	R$
58	**Glucose de milho:** Peso líquido: 1kg. Produto viscoso, transparente e inodoro, obtido da hidrólise do amido de milho, utilizado como adoçante e estabilizante em receitas culinárias. Isento de cristais, impurezas ou sinais de fermentação. Embalagem plástica com vedação hermética e rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	KG	15	R$	R$
59	**Gotas de chocolate:** Peso líquido: 1kg. Produto em formato de gotas, com coloração marrom escura e sabor característico de chocolate, utilizado em panificação e confeitaria. Isento de deformações, impurezas ou umidade excessiva. Embalagem plástica com vedação hermética e rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	PCT	20	R$	R$
60	**Lecitina de soja:** Peso líquido: 250g. Produto líquido ou granulado utilizado como emulsificante em preparações alimentícias, com coloração amarelada e odor característico. Isento de impurezas, separação de fases ou sinais de deterioração. Embalagem individual com vedação adequada e rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	PCT	05	R$	R$

61	**Leite de coco:** Volume: 200ml. Produto líquido obtido da emulsão da polpa do coco, com coloração branca e odor característico. Isento de separação de fases, grumos ou contaminações. Embalagem em vidro com vedação hermética, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	VIDRO	40	R$	R$
62	**Maionese tradicional:** Peso líquido: 500g. Produto cremoso à base de óleo vegetal e ovos, com coloração branco-amarelada e sabor característico. Isento de separação de fases, grumos ou sinais de fermentação. Embalagem plástica com vedação hermética, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	UND	10	R$	R$
63	**Mel de abelha regional.** Volume: 500ml. Produto natural obtido da coleta de néctar por abelhas, com coloração âmbar e odor característico. Isento de fermentação, cristais ou impurezas. Embalagem em vidro com vedação hermética, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	VIDRO	05	R$	R$
64	**Mel para frutas, sorvetes, pães e cereais.** Peso líquido 360g: Peso líquido: 360g. Produto natural com textura fluida e coloração âmbar clara, indicado para uso direto em alimentos. Isento de fermentação, cristais ou impurezas. Embalagem em vidro com vedação hermética, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	VIDRO	06	R$	R$
65	**Milho verde em conserva:** Peso líquido: 300 g. Peso drenado: 200 grãos de milho verde selecionados, inteiros, cozidos e conservados em solução de água, sal e eventualmente açúcar. Produto esterilizado, pronto para consumo imediato ou para uso culinário, com coloração amarela uniforme, sabor e aroma característicos. Livre de grãos escurecidos, estragados ou contaminados. Embalagem hermética, íntegra, resistente, isenta de amassados, ferrugem ou vazamentos, devidamente rotulada conforme normas da ANVISA. Validade mínima: 03 meses a partir da data de fabricação.	LATA	30	R$	R$
66	**Molho de pimenta biquinho vermelha:** Peso líquido: 100g. Produto líquido com pedaços de pimenta biquinho vermelha, sabor suave e coloração vibrante. Isento de fermentação, impurezas ou separação de fases. Embalagem com vedação hermética, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	VIDRO	05	R$	R$
67	**Molho de tomate:** Peso líquido: 500g. Produto pastoso à base de tomate, com coloração vermelha intensa e sabor característico. Isento de fermentação, impurezas ou separação de fases. Embalagem cartonada com vedação hermética, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	UND	50	R$	R$
68	**Molho inglês:** Volume: 500ml. Produto líquido escuro, com sabor condimentado característico, utilizado como tempero culinário. Isento de separação de fases, impurezas ou fermentação. Embalagem plástica com vedação hermética, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	GARRAFA	05	R$	R$
69	**Óleo de girassol:** Volume: 900ml. Produto líquido claro, extraído de sementes de girassol, utilizado como óleo comestível. Isento de turbidez, impurezas ou odor estranho. Embalagem em garrafa plástica com vedação hermética, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	GARRAFA	10	R$	R$
70	**Óleo de soja:** Volume: 900ml. Produto líquido claro, extraído de grãos de soja, utilizado como óleo comestível. Isento de turbidez, impurezas ou odor	GARRAFA	50	R$	R$

	estranho. Embalagem em garrafa plástica com vedação hermética, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.				
71	**Palmito de açaí em conserva:** Peso líquido: 550g. Peso drenado 300g. Produto vegetal em conserva, com coloração clara e textura firme, imerso em solução apropriada. Isento de pedaços deteriorados, fermentação ou impurezas. Embalagem em vidro com vedação hermética, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	VIDRO	15	R$	R$
72	**Palmito de Pupunha:** Produto em formato de cortes regulares, com coloração branco-creme uniforme e textura firme. Peso líquido de 500g e peso drenado de 300g. Elaborado a partir do palmito da pupunheira, conservado em salmoura e submetido a tratamento térmico adequado. Indicado para uso em preparações culinárias diversas. Isento de partes escurecidas, fibras excessivas, sinais de fermentação, odor estranho ou presença de corpos estranhos. Embalagem hermética em vidro ou plástico resistente, com rotulagem conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 06 meses.	VIDRO	05	R$	R$
73	**Pêssego em calda (metades):** Peso líquido: 800g. Peso drenado 450g. Produto em conserva à base de pêssegos cortados em metades, com coloração amarela e textura firme. Isento de fermentação, pedaços deteriorados ou impurezas. Embalagem em lata com vedação hermética, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	LATA	05	R$	R$
74	**Polvilho azedo, grupo 1, tipo 1:** Peso líquido: 500g. Produto em pó branco, obtido da fécula de mandioca fermentada, utilizado em panificação. Isento de grumos, impurezas ou umidade excessiva. Embalagem plástica com vedação hermética, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	PCT	30	R$	R$
75	**Polvilho doce, sem glúten:** Peso líquido: 500g. Produto em pó branco, obtido da fécula de mandioca não fermentada, utilizado em receitas diversas. Isento de grumos, impurezas ou umidade excessiva. Embalagem plástica com vedação hermética, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	PCT	30	R$	R$
76	**Proteína de soja texturizada, pacote de 500g:** Peso líquido: 500g. Produto granulado obtido da soja, com textura firme e coloração amarelada, utilizado como substituto proteico. Isento de impurezas, umidade excessiva ou odor estranho. Embalagem plástica com vedação hermética, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	PCT	05	R$	R$
77	**Reforçador para pães, embalagem de 300g:** Peso líquido: 300g. Produto em pó utilizado para melhorar a estrutura e fermentação de massas panificáveis. Isento de grumos, impurezas ou umidade excessiva. Embalagem plástica com vedação hermética, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	UND	10	R$	R$
78	**Sal refinado**: Peso líquido: 1kg. Produto granulado branco, composto por cloreto de sódio de alta pureza, utilizado como condimento alimentar. Isento de umidade excessiva, impurezas ou aglomerações. Embalagem plástica com vedação hermética, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	KG	20	R$	R$
79	**Sardinha em Conserva**: Peso líquido: 250g. Embalagem: Lata metálica hermética, resistente à umidade e à corrosão. Peixe em formato de filés ou peças inteiras, conservado em óleo comestível ou molho permitido, próprio para consumo humano. Apresentar coloração prateada uniforme, textura firme e odor característico, sem sinais de escurecimento, fermentação, deterioração	UND	20	R$	R$

	ou presença de corpos estranhos. Livre de espinhas soltas, escamas, sujidades ou resíduos não comestíveis. Embalagem higiênica, resistente e adequada para alimentos, devidamente rotulada com denominação de venda, peso líquido, data de embalagem, prazo de validade, identificação do fabricante/distribuidor e CNPJ. Produto deve atender às normas do MAPA e da ANVISA para alimentos em conserva. Validade mínima: 03 meses (armazenado em local fresco e seco).				
80	**Vinagre de maçã:** embalagem plástica de 750ml: Volume: 750ml. Produto líquido obtido por fermentação acética do suco de maçã, com coloração âmbar clara e sabor ácido suave. Isento de turbidez, resíduos ou impurezas. Embalagem plástica com vedação hermética, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	UND	15	R$	R$
81	**Vinagre de vinho branco, embalagem plástica de 750ml:** Volume: 750ml. Produto líquido límpido, obtido por fermentação acética do vinho branco, com coloração clara e sabor ácido característico. Isento de turbidez, resíduos ou impurezas. Embalagem plástica com vedação hermética, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses.	UND	15	R$	R$
82	**Vinagre de vinho tinto, embalagem plástica de 750ml:** Volume: 750ml. Produto líquido límpido, obtido por fermentação acética do vinho tinto, com coloração avermelhada e sabor ácido característico. Isento de turbidez, resíduos ou impurezas. Embalagem plástica com vedação hermética, rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses. Referência: marca maratá, similar ou superior.	UND	15	R$	R$
83	**Farinha especial para pastel:** Volume: 5 kg. Produto obtido da moagem de trigo com características específicas para preparo de massas de pastel. Textura fina, coloração branca uniforme, isento de impurezas ou fermentação. Embalagem plástica selada, rotulagem conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 03 meses.	PCT	80	R$	R$
84	**Farinha especial enriquecido:** Volume: 25 kg. Produto obtido da moagem de trigo, de qualidade alimentar, destinado ao preparo de massas e produtos de panificação e confeitaria. Apresenta textura fina e homogênea, coloração branca uniforme, livre de impurezas, grumos, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto enriquecido conforme legislação vigente, acondicionado em embalagem adequada, resistente e devidamente selada, com rotulagem conforme as normas da ANVISA. Validade mínima de 03 meses.	PCT	12	R$	R$

LOTE 02 – FRIOS E LATICÍNIOS					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UND.**	**QUANT.**	**VALOR UNIT.**	**VALOR TOTAL**
1	**Chantilly:** Volume: 1 kg. Produto alimentício preparado à base de creme vegetal ou mistura para preparo de chantilly, destinado à cobertura e decoração de produtos de confeitaria. Textura cremosa, leve e aerada após batimento, com boa estabilidade e capacidade de manter a forma. Coloração branca ou característica do produto, sabor e aroma próprios, isento de matérias estranhas, fermentação ou alterações. Embalagem própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 03 meses.	UND	200	R$	R$

2	**Cream Cheese:** Volume: 150 g. Produto alimentício à base de leite e derivados, de consistência cremosa, homogênea e untável. Coloração branca a levemente amarelada, sabor e aroma característicos, sem presença de matérias estranhas ou alterações. Embalagem própria para alimentos, contendo 150 g, devidamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, com indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 03 meses.	UND	60	R$	R$
3	**Creme de Leite Esterilizado:** Volume: 300 g. Produto alimentício obtido a partir de creme de leite, submetido a processo de esterilização, com consistência cremosa e homogênea. Coloração branca a levemente amarelada, sabor e aroma característicos, isento de matérias estranhas, fermentação ou alterações. Embalagem metálica própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo 300 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 03 meses.	LATA	300	R$	R$
4	**Gordura Vegetal Hidrogenada:** Volume: 1 kg. Produto alimentício de origem vegetal, obtido por processo de hidrogenação, com consistência sólida ou semissólida à temperatura ambiente. Coloração branca ou característica, textura uniforme, sabor e aroma próprios, isento de matérias estranhas, ranço ou alterações. Embalagem própria para alimentos, contendo 1 kg, devidamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, com indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 03 meses.	KG	25	R$	R$
5	**Iogurte Natural:** Volume: 200 ml. Produto lácteo fermentado, elaborado a partir de leite e culturas lácticas, sem adição de saborizantes, com consistência cremosa e homogênea. Coloração branca, sabor levemente ácido e aroma característico, isento de matérias estranhas ou alterações. Embalagem plástica própria para alimentos, contendo 200 ml, devidamente selada e rotulada conforme legislação vigente, com indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 15 dias.	UND	50	R$	R$
6	**Leite Condensado:** Volume: 395 g. Produto alimentício obtido a partir de leite e açúcar, submetido a processo tecnológico adequado, com consistência cremosa, homogênea e característica. Coloração branca a levemente amarelada, sabor e aroma próprios, isento de matérias estranhas, fermentação ou alterações. Embalagem metálica própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo 395 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	LATA	300	R$	R$
7	**Leite em Pó:** Volume: 400 g. Produto obtido pela desidratação do leite, em pó fino, de coloração branca a levemente amarelada, com sabor e aroma característicos. Deve apresentar boa solubilidade e rendimento aproximado de 3,1 litros após reconstituição, conforme orientação do fabricante. Isento de matérias estranhas, umidade excessiva, grumos ou alterações. Embalagem própria para alimentos, contendo 400 g, devidamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, com indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	PACOTE	400	R$	R$
8	**Leite Líquido Integral:** Volume: 1 litro. Produto de origem animal, obtido a partir de leite integral, submetido a tratamento térmico adequado, com aspecto líquido, homogêneo e coloração branca ou levemente amarelada. Sabor e aroma característicos, isento de matérias estranhas, grumos, fermentação ou	UND	40	R$	R$

	alterações. Embalagem Tetra Pak própria para alimentos, asséptica e hermeticamente fechada, contendo 1 litro, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.				
9	**Manteiga com Sal:** Volume: 200 g. Produto alimentício obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem de creme de leite, com adição de sal, apresentando consistência sólida, textura uniforme e aspecto homogêneo. Coloração amarela clara a amarelada, sabor e aroma característicos, sem ranço, matérias estranhas ou alterações. Embalagem própria para alimentos, contendo 200 g, devidamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, com indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	UND	100	R$	R$
10	**Manteiga Comum com Sal:** Volume: 500 g. Produto alimentício obtido a partir da bateção e malaxagem de creme de leite, com adição de sal, apresentando consistência sólida, textura uniforme e aspecto homogêneo. Coloração amarela clara a amarelada, sabor e aroma característicos, isento de ranço, matérias estranhas ou alterações. Embalagem própria para alimentos, contendo 500 g, devidamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, com indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	UND	200	R$	R$
11	**Manteiga Comum sem Sal:** Volume: 500 g. Produto alimentício obtido a partir da bateção e malaxagem de creme de leite, sem adição de sal, apresentando consistência sólida, textura uniforme e aspecto homogêneo. Coloração amarela clara a amarelada, sabor e aroma característicos, isento de ranço, matérias estranhas ou alterações. Embalagem própria para alimentos, contendo 500 g, devidamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, com indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	UND	50	R$	R$
12	**Margarina creme 80% de Lipídios:** Volume: 1 kg. Produto alimentício à base de óleos e gorduras vegetais, com teor mínimo de 80% de lipídios, apresentando consistência cremosa, textura uniforme e aspecto homogêneo. Coloração amarela clara, sabor e aroma característicos, isento de matérias estranhas, ranço ou alterações. Embalagem própria para alimentos, contendo 1 kg, devidamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, com indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 06 meses.	KG	200	R$	R$
13	**Margarina para Folhar:** Volume: 1 kg. Produto alimentício à base de óleos e gorduras vegetais, desenvolvido especificamente para processos de laminação e folhagem de massas, com consistência firme, plasticidade e boa capacidade de incorporação e formação de camadas. Coloração amarela clara, sabor e aroma característicos, textura uniforme, isenta de matérias estranhas, ranço ou alterações. Embalagem própria para alimentos, contendo 1 kg, devidamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, com indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	KG	250	R$	R$
14	**Pepperoni Fatiado:** Volume: 100 g. Produto cárneo industrializado, curado e condimentado, elaborado à base de carne suína e/ou bovina, com características próprias de sabor, aroma e coloração. Apresentação fatiada, com fatias uniformes, textura firme e adequada ao consumo e preparo de alimentos. Isento de matérias estranhas, alterações, mofo ou sinais de	KG	50	R$	R$

	deterioração. Embalagem plástica própria para alimentos, selada, contendo 100 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 30 dias.				
15	**Presunto de Peru:** Volume: 1 kg. Produto cárneo industrializado, elaborado à base de carne de peru, submetido a processo de cozimento e adequado para consumo e preparo de alimentos. Apresenta textura firme e macia, fatias uniformes quando fatiado, coloração rosada característica, sabor e aroma próprios, isento de matérias estranhas, mofo ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, devidamente selada, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 30 dias.	KG	100	R$	R$
16	**Presunto de Peru Defumado:** Volume: 1 kg. Produto cárneo industrializado, elaborado à base de carne de peru, submetido a processo de cozimento e defumação, com características próprias de sabor, aroma e coloração. Apresenta textura firme e macia, coloração rosada característica, sabor e aroma defumados, isento de matérias estranhas, mofo ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, devidamente selada, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 30 dias.	KG	30	R$	R$
17	**Queijo Cheddar:** Volume: 1 kg. Queijo de massa semidura, elaborado a partir de leite, com características próprias do queijo cheddar. Apresenta textura firme e uniforme, coloração amarela a alaranjada, sabor e aroma característicos, podendo apresentar sabor levemente pronunciado. Isento de matérias estranhas, mofo ou alterações incompatíveis com o produto. Embalagem própria para alimentos, devidamente selada, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	KG	150	R$	R$
18	**Queijo Coalho:** Volume: 1 kg. Queijo de massa semidura, elaborado a partir de leite, com textura firme, elástica e uniforme, adequado para consumo in natura ou preparo culinário, inclusive grelhado. Coloração branca a levemente amarelada, sabor e aroma característicos, isento de matérias estranhas, mofo ou alterações incompatíveis com o produto. Embalagem própria para alimentos, devidamente selada, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	KG	20	R$	R$
19	**Queijo Gorgonzola:** Volume: 500 g. Queijo de massa macia a semidura, elaborado a partir de leite, maturado com culturas específicas de fungos, apresentando veios azul-esverdeados característicos distribuídos pela massa. Textura cremosa e uniforme, coloração branca a amarelo-clara, sabor e aroma próprios, marcantes e levemente picantes. Isento de matérias estranhas ou alterações incompatíveis com o produto. Embalagem própria para alimentos, devidamente selada, contendo 500 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	KG	20	R$	R$
20	**Queijo Gouda:** Volume: 1 kg. Queijo de massa semidura, elaborado a partir de leite, com textura firme, lisa e uniforme. Coloração amarela-clara a amarelada, sabor suave e levemente adocicado, aroma característico, podendo apresentar pequenos olhos (aberturas) na massa. Isento de matérias	KG	20	R$	R$

	estranhas, mofo ou alterações incompatíveis com o produto. Embalagem própria para alimentos, devidamente selada, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.				
21	**Queijo Minas Frescal:** Volume: 500 g. Queijo fresco, de massa macia, elaborado a partir de leite, com textura úmida, macia e uniforme. Coloração branca a levemente amarelada, sabor suave e aroma característico, podendo apresentar pequenas olhaduras. Isento de matérias estranhas, mofo ou alterações incompatíveis com o produto. Embalagem própria para alimentos, devidamente selada, contendo 500 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	UND	50	R$	R$
22	**Queijo Mussarela:** Volume: 1 kg. Queijo de massa semidura, elaborado a partir de leite, com textura firme, macia e uniforme, adequado para consumo e preparo culinário, inclusive em preparações que necessitem de derretimento. Coloração branca a amarelo-clara, sabor e aroma suaves e característicos, podendo apresentar pequenas olhaduras. Isento de matérias estranhas, mofo ou alterações incompatíveis com o produto. Embalagem própria para alimentos, devidamente selada, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	KG	200	R$	R$
23	**Queijo Parmesão:** Volume: 500 g. Queijo de massa dura, elaborado a partir de leite, submetido a processo de maturação, com textura firme, compacta e granulosa, podendo apresentar pequenos cristais característicos. Coloração amarelo-clara a amarelada, sabor intenso, levemente salgado e aroma característico. Isento de matérias estranhas, mofo ou alterações incompatíveis com o produto. Embalagem própria para alimentos, devidamente selada, contendo 500 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	UND	50	R$	R$
24	**Queijo Prato:** Volume: 1 kg. Queijo de massa semidura, elaborado a partir de leite, com textura macia, firme e uniforme, adequado para consumo e preparo culinário. Coloração amarela-clara a amarelada, sabor suave e levemente salgado, aroma característico, podendo apresentar pequenas olhaduras. Isento de matérias estranhas, mofo ou alterações incompatíveis com o produto. Embalagem própria para alimentos, devidamente selada, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	KG	50	R$	R$
25	**Queijo Ralado Tipo Parmesão:** Volume: 50 g. Produto alimentício obtido a partir de queijo tipo parmesão, ralado e acondicionado para consumo direto ou utilização em preparações culinárias. Apresenta textura seca e granulada, coloração amarelo-clara a amarelada, sabor intenso, levemente salgado e aroma característico. Isento de matérias estranhas, umidade excessiva, mofo ou alterações incompatíveis com o produto. Embalagem própria para alimentos, devidamente selada, contendo 50 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	UND	100	R$	R$
26	**Queijo Ricota em Barra:** Volume: 500 g. Queijo fresco, de massa macia e textura úmida, elaborado a partir do soro do leite, com aspecto compacto e uniforme. Coloração branca a levemente amarelada, sabor suave e aroma	UND	50	R$	R$

	característico, isento de matérias estranhas, mofo ou alterações incompatíveis com o produto. Embalagem própria para alimentos, devidamente selada, contendo 500 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 20 dias.				
27	**Requeijão Cremoso:** Volume: 400 g. Produto lácteo de consistência cremosa, homogênea e untável, elaborado à base de leite e derivados, adequado para consumo direto e preparo de alimentos. Coloração branca a levemente amarelada, sabor suave e aroma característico, isento de matérias estranhas, separação excessiva de fases, mofo ou alterações incompatíveis com o produto. Embalagem tipo sachê, própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo 400 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 20 dias.	UND	100	R$	R$
28	**Requeijão Cremoso:** Volume: 200 g. Produto lácteo de consistência cremosa, homogênea e untável, elaborado à base de leite e derivados, adequado para consumo direto e preparo de alimentos. Coloração branca a levemente amarelada, sabor suave e aroma característico, isento de matérias estranhas, separação excessiva de fases, mofo ou alterações incompatíveis com o produto. Embalagem em copo, própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo 200 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 20 dias.	UND	100	R$	R$
29	**Requeijão Tipo Catupiry Cremoso:** Volume: 400 g. Produto lácteo de consistência cremosa, homogênea, macia e untável, elaborado à base de leite e derivados, adequado para consumo direto e utilização em preparações culinárias. Coloração branca a levemente amarelada, sabor suave e aroma característico, isento de matérias estranhas, separação excessiva de fases, mofo ou alterações incompatíveis com o produto. Embalagem tipo sachê, própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo 400 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 20 dias.	UND	150	R$	R$
30	**Requeijão Tipo Cheddar Cremoso:** Volume: 1 kg. Produto lácteo de consistência cremosa, homogênea, macia e untável, elaborado à base de leite e derivados, com características de sabor e coloração próprias do queijo cheddar. Coloração amarela a alaranjada, sabor suave a levemente pronunciado e aroma característico, isento de matérias estranhas, separação excessiva de fases, mofo ou alterações incompatíveis com o produto. Embalagem própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 20 dias.	UND	150	R$	R$
31	**Salame Fatiado:** Volume: 100 g. Produto cárneo industrializado, curado e condimentado, elaborado à base de carne suína e/ou bovina, submetido a processo de maturação, apresentando textura firme e fatias uniformes. Coloração característica, sabor e aroma próprios, levemente condimentados, isento de matérias estranhas, mofo excessivo ou sinais de deterioração. Embalagem plástica própria para alimentos, devidamente selada, contendo 100 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 30 dias.	PCT	30	R$	R$

32	**Salsicha para Hot Dog:** Volume: 1 kg. Produto cárneo industrializado, cozido e elaborado à base de carnes e ingredientes permitidos, próprio para preparo de cachorro-quente e outras preparações culinárias. Apresenta formato cilíndrico, textura firme e macia, coloração característica, sabor e aroma próprios, isento de matérias estranhas, alterações, mofo ou sinais de deterioração. Embalagem plástica própria para alimentos, devidamente selada, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 30 dias.	KG	20	R$	R$
33	**Banha de Porco:** Volume: 1 kg. Produto alimentício obtido da gordura suína, submetida a processo de fusão e purificação, apresentando consistência sólida ou semissólida à temperatura ambiente. Coloração branca a levemente amarelada, textura uniforme, sabor e aroma característicos, isento de ranço, matérias estranhas ou alterações. Embalagem própria para alimentos, devidamente fechada, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	KG	50	R$	R$
34	**Chocolate em Barra Amargo:** Volume: 1,01 kg. Produto alimentício à base de massa de cacau, açúcar e demais ingredientes permitidos, com sabor amargo e características próprias de chocolate. Apresenta textura firme e uniforme, coloração marrom-escura, aroma e sabor intensos e característicos, com boa capacidade de derretimento e utilização em preparações de confeitaria. Isento de matérias estranhas, alterações ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, devidamente fechada, contendo 1,01 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 03 meses.	UND	20	R$	R$
35	**Chocolate em Barra ao Leite:** Volume: 1,01 kg. Produto alimentício à base de massa de cacau, açúcar, leite ou derivados e demais ingredientes permitidos, com sabor suave e característico de chocolate ao leite. Apresenta textura firme e uniforme, coloração marrom característica, aroma e sabor próprios, com boa capacidade de derretimento e utilização em preparações de confeitaria. Isento de matérias estranhas, alterações ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, devidamente fechada, contendo 1,01 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 03 meses.	UND	20	R$	R$
36	**Chocolate em Barra Branco:** Volume: 1,01 kg. Produto alimentício à base de manteiga de cacau, açúcar, leite ou derivados e demais ingredientes permitidos, com sabor doce e característico de chocolate branco. Apresenta textura firme, lisa e uniforme, coloração branca a marfim, aroma e sabor próprios, com boa capacidade de derretimento e utilização em preparações de confeitaria. Isento de matérias estranhas, alterações ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, devidamente fechada, contendo 1,01 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 03 meses.	UND	20	R$	R$
37	**Chocolate em Barra Meio Amargo:** Volume: 1,01 kg. Produto alimentício à base de massa de cacau, açúcar e demais ingredientes permitidos, com sabor característico de chocolate meio amargo. Apresenta textura firme e uniforme, coloração marrom-escura, aroma e sabor próprios, com boa capacidade de derretimento e utilização em preparações de confeitaria. Isento de matérias estranhas, alterações ou sinais de deterioração. Embalagem própria para	UND	20	R$	R$

	alimentos, devidamente fechada, contendo 1,01 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 06 meses.				

LOTE 03 – POLPAS E SORVETES					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UND.**	**QUANT.**	**VALOR UNIT.**	**VALOR TOTAL**
01	**Açaí em Polpa Tipo Especial:** Volume: 1 litro. Produto alimentício obtido do processamento de frutos de açaí, na forma de polpa congelada, com características próprias do fruto. Apresenta coloração roxo-escura a arroxeada, textura homogênea e sabor e aroma característicos, sem adição de corantes artificiais. Isento de matérias estranhas, fermentação ou sinais de deterioração. Embalagem plástica própria para alimentos, selada e adequada ao congelamento, contendo 1 litro, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 01 mês.	LITRO	05	R$	R$
02	**Bacaba em Polpa Tipo Especial:** Volume: 1 litro. Produto alimentício obtido do processamento de frutos de bacaba, na forma de polpa congelada, com características próprias do fruto. Apresenta coloração roxo-escura a arroxeada, textura homogênea, sabor e aroma característicos, sem adição de corantes artificiais. Isento de matérias estranhas, fermentação ou sinais de deterioração. Embalagem plástica própria para alimentos, selada e adequada ao congelamento, contendo 1 litro, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 01 mês.	LITRO	05	R$	R$
03	**Pó para Preparo de Bebida – Sabores Diversos:** Volume: 400 g. Produto alimentício em pó, destinado ao preparo de bebida por diluição em água, disponível em sabores diversos, conforme especificação do fabricante. Apresenta aspecto de pó fino e homogêneo, coloração, sabor e aroma característicos do sabor correspondente, com boa solubilidade. Isento de matérias estranhas, umidade excessiva, grumos ou alterações. Embalagem própria para alimentos, devidamente fechada, contendo 400 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição, modo de preparo e condições de conservação. Validade mínima de 03 meses.	UND	10	R$	R$
04	**Polpa de Fruta de Abacaxi Natural e Pasteurizada:** Volume: 1 kg. Produto alimentício obtido a partir de frutos de abacaxi selecionados, higienizados, triturados e submetidos a processo de pasteurização, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes, salvo quando permitido e declarado na rotulagem. Apresenta coloração amarela a amarelo-clara, textura homogênea, sabor e aroma característicos da fruta. Isenta de matérias estranhas, fermentação ou sinais de deterioração. Embalagem plástica própria para alimentos, selada e adequada ao congelamento, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 03 meses.	KG	30	R$	R$
05	**Polpa de Fruta de Acerola Natural e Pasteurizada:** Volume: 1 kg. Produto alimentício obtido a partir de frutos de acerola selecionados, higienizados, triturados e submetidos a processo de pasteurização, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes, salvo quando permitido e declarado na rotulagem. Apresenta coloração vermelha a vermelho-alaranjada, textura homogênea, sabor e aroma característicos da fruta. Isenta de matérias estranhas,	KG	15	R$	R$

	fermentação ou sinais de deterioração. Embalagem plástica própria para alimentos, selada e adequada ao congelamento, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 03 meses.				
06	**Polpa de Fruta de Bacuri Natural, Não Fermentada e Não Alcoólica:** Volume: 1 kg. Produto alimentício obtido a partir de frutos de bacuri selecionados, higienizados e processados, na forma de polpa natural, não fermentada e não alcoólica. Apresenta coloração amarelo-clara a amarelada, textura homogênea, sabor e aroma característicos da fruta. Isenta de matérias estranhas, fermentação, álcool ou sinais de deterioração. Embalagem plástica própria para alimentos, selada e adequada ao congelamento, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 03 meses.	KG	10	R$	R$
07	**Polpa de Fruta de Cupuaçu Natural e Pasteurizada:** Volume: 1 kg. Produto alimentício obtido a partir de frutos de cupuaçu selecionados, higienizados, triturados e submetidos a processo de pasteurização, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes, salvo quando permitido e declarado na rotulagem. Apresenta coloração branca a amarelada, textura homogênea, sabor levemente ácido e aroma característico da fruta. Isenta de matérias estranhas, fermentação ou sinais de deterioração. Embalagem plástica própria para alimentos, selada e adequada ao congelamento, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 03 meses.	KG	20	R$	R$
08	**Polpa de Fruta de Goiaba Natural e Pasteurizada:** Volume: 1 kg. Produto alimentício obtido a partir de frutos de goiaba selecionados, higienizados, triturados e submetidos a processo de pasteurização, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes, salvo quando permitido e declarado na rotulagem. Apresenta coloração rosada a avermelhada, textura homogênea, sabor e aroma característicos da fruta. Isenta de matérias estranhas, fermentação ou sinais de deterioração. Embalagem plástica própria para alimentos, selada e adequada ao congelamento, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 03 meses.	KG	20	R$	R$
09	**Polpa de Fruta de Graviola Natural e Pasteurizada:** Volume: 1 kg. Produto alimentício obtido a partir de frutos de graviola selecionados, higienizados, triturados e submetidos a processo de pasteurização, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes, salvo quando permitido e declarado na rotulagem. Apresenta coloração branca a branco-amarelada, textura homogênea, sabor levemente ácido e aroma característico da fruta. Isenta de matérias estranhas, fermentação ou sinais de deterioração. Embalagem plástica própria para alimentos, selada e adequada ao congelamento, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 03 meses.	KG	05	R$	R$
10	**Polpa de Fruta de Manga Natural e Pasteurizada:** Volume: 1 kg. Produto alimentício obtido a partir de frutos de manga selecionados, higienizados, triturados e submetidos a processo de pasteurização, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes, salvo quando permitido e declarado na rotulagem. Apresenta coloração amarela a amarelo-alaranjada, textura homogênea, sabor doce e aroma característico da fruta. Isenta de matérias estranhas, fermentação ou sinais de deterioração. Embalagem plástica própria para	KG	10	R$	R$

	alimentos, selada e adequada ao congelamento, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 03 meses.				
11	**Polpa de Fruta de Maracujá Natural e Pasteurizada:** Volume: 1 kg. Produto alimentício obtido a partir de frutos de maracujá selecionados, higienizados, triturados e submetidos a processo de pasteurização, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes, salvo quando permitido e declarado na rotulagem. Apresenta coloração amarela a amarelo-alaranjada, textura homogênea, sabor característico levemente ácido e aroma próprio da fruta. Isenta de matérias estranhas, fermentação ou sinais de deterioração. Embalagem plástica própria para alimentos, selada e adequada ao congelamento, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 03 meses.	KG	40	R$	R$
12	**Polpa de Fruta de Taperebá Natural e Pasteurizada:** Volume: 1 kg. Produto alimentício obtido a partir de frutos de taperebá selecionados, higienizados, triturados e submetidos a processo de pasteurização, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes, salvo quando permitido e declarado na rotulagem. Apresenta coloração amarela a amarelo-alaranjada, textura homogênea, sabor característico, levemente ácido, e aroma próprio da fruta. Isenta de matérias estranhas, fermentação ou sinais de deterioração. Embalagem plástica própria para alimentos, selada e adequada ao congelamento, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 03 meses.	KG	40	R$	R$

LOTE 04 – BEBIDAS DIVERSAS					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UND.**	**QUANT.**	**VALOR UNIT.**	**VALOR TOTAL**
01	**Aguardente de Cana (Cachaça):** Volume: 1 L. Bebida alcoólica obtida a partir da destilação do caldo de cana-de-açúcar fermentado, límpida, transparente ou com coloração característica quando envelhecida, apresentando aroma e sabor próprios, sem presença de matérias estranhas ou alterações. Graduação alcoólica e demais características conforme especificações do fabricante e legislação vigente. Embalagem de vidro própria para bebidas, resistente e hermeticamente fechada, contendo 1 L, com rotulagem conforme legislação vigente, incluindo identificação do produto, graduação alcoólica, lote, validade, fabricante e condições de conservação.	GARRAFA	05	R$	R$
02	**Cerveja Malzbier Preta:** Volume: 355 ml. Bebida alcoólica fermentada, produzida a partir de mosto de cevada, água, lúpulo e ingredientes permitidos, do tipo Malzbier, de coloração escura a preta, espuma cremosa e persistente, sabor adocicado e aroma característico de malte torrado. Isenta de matérias estranhas, alterações de sabor, aroma ou aspecto. Embalagem própria para bebidas, em lata ou garrafa, hermeticamente fechada, contendo 355 ml, com rotulagem conforme legislação vigente, incluindo graduação alcoólica, lote, validade, fabricante e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	UND	05	R$	R$
03	**Vinho Tinto Suave Cabernet Sauvignon:** Volume: 750 ml. Bebida alcoólica fermentada, elaborada a partir de uvas da variedade Cabernet Sauvignon, apresentando coloração vermelho-rubi a vermelho-escura, sabor suave e	GARRAFA	05	R$	R$

	adocicado, com acidez equilibrada e aroma característico de frutas maduras e notas próprias da variedade. Líquido límpido e homogêneo, isento de matérias estranhas ou alterações de sabor, aroma e aspecto. Embalagem de vidro própria para bebidas, resistente e hermeticamente fechada, contendo 750 ml, com rotulagem conforme legislação vigente, incluindo graduação alcoólica, lote, validade, fabricante e condições de conservação. Validade mínima de 06 meses.				

LOTE 05 – GRÃOS E ESPECIARIAS					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	**Cardamomo em Grãos:** Peso: 25 g. Especiaria obtida de sementes de cardamomo, apresentada em grãos inteiros, secos e íntegros, de coloração verde-clara a esverdeada, com aroma intenso, fresco e característico e sabor levemente adocicado e picante. Isento de matérias estranhas, umidade excessiva, mofo, insetos ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo 25 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	UND	10	R$	R$
02	**Semente de Abóbora:** Peso: 100 g. Produto alimentício constituído por sementes de abóbora selecionadas, limpas e secas, apresentadas inteiras e íntegras, de coloração verde-clara a esverdeada, com sabor suave e aroma característico. Isento de matérias estranhas, umidade excessiva, mofo, insetos, ranço ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo 100 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	UND	10	R$	R$
03	**Semente de Quinoa Branca:** Peso: 500 g. Produto alimentício constituído por sementes de quinoa branca selecionadas, limpas, secas e íntegras, de coloração branca a creme-clara, com textura firme, sabor suave e aroma característico. Isento de matérias estranhas, umidade excessiva, mofo, insetos, ranço ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo 500 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	UND	10	R$	R$
04	**Semente de Chia:** Peso: 100 g. Produto alimentício constituído por sementes de chia selecionadas, limpas, secas e íntegras, de coloração preta, cinza ou mesclada, com textura firme, sabor suave e aroma característico. Isento de matérias estranhas, umidade excessiva, mofo, insetos, ranço ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo 100 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 06 meses.	UND	10	R$	R$
05	**Semente de Gergelim Branco:** Peso: 100 g. Produto alimentício constituído por sementes de gergelim branco selecionadas, limpas, secas e íntegras, de coloração branca a creme-clara, com textura firme, sabor suave e aroma característico. Isento de matérias estranhas, umidade excessiva, mofo, insetos, ranço ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo 100 g, com rotulagem conforme legislação	UND	25	R$	R$

	vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.				
06	**Semente de Gergelim Preto:** Peso: 100 g. Produto alimentício constituído por sementes de gergelim preto selecionadas, limpas, secas e íntegras, de coloração preta a preto-acinzentada, com textura firme, sabor característico levemente tostado e aroma próprio. Isento de matérias estranhas, umidade excessiva, mofo, insetos, ranço ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo 100 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	UND	25	R$	R$
07	**Condimento preparado em pó sabor frango:** Peso: 60 g. Tempero industrializado em pó, desenvolvido para preparo e tempero de carnes de frango, composto por sal, especiarias, condimentos, aromatizantes e demais ingredientes permitidos, apresentando coloração e aroma característicos, sabor equilibrado e boa solubilidade/dispersão. Isento de matérias estranhas, umidade excessiva, grumos ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo 60 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	UND	25	R$	R$
08	**Condimento preparado em pó sabor Carne:** Peso: 60 g. Tempero industrializado em pó, desenvolvido para preparo e tempero de carnes bovinas e outras carnes, composto por sal, especiarias, condimentos, aromatizantes e demais ingredientes permitidos, apresentando coloração, sabor e aroma característicos, com boa solubilidade e dispersão. Isento de matérias estranhas, umidade excessiva, grumos ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo 60 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	UND	10	R$	R$
09	**Nozes Picadas:** Peso: 500 g. Produto alimentício constituído por nozes selecionadas, limpas, secas e picadas em pedaços uniformes, de coloração bege a marrom-clara, com textura crocante, sabor levemente adocicado e aroma característico. Isento de matérias estranhas, umidade excessiva, mofo, insetos, ranço ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo 500 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	UND	25	R$	R$
10	**Amendoim Triturado:** Peso: 500 g. Produto alimentício constituído por amendoins selecionados, limpos, secos, torrados e triturados, apresentados em partículas de tamanho uniforme, de coloração bege a marrom-clara, com textura crocante, sabor característico e aroma próprio. Isento de matérias estranhas, umidade excessiva, mofo, insetos, ranço ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo 500 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	UND	25	R$	R$
11	**Amendoim sem Pele e sem Sal:** Peso: 500 g. Produto alimentício constituído por amendoins selecionados, descascados, sem pele, limpos, secos e sem adição de sal, de coloração bege a creme-clara, textura crocante, sabor característico e aroma próprio. Isento de matérias estranhas, umidade excessiva, mofo, insetos, ranço ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo 500 g, com rotulagem	UND	25	R$	R$

	conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.				
12	**Paçoca Tradicional:** Peso: 210 g. Doce à base de amendoim torrado e moído, açúcar e ingredientes permitidos, apresentado em porções individuais ou formato tradicional, de textura compacta, granulada e levemente quebradiça, coloração bege a marrom-clara, sabor doce e aroma característico de amendoim. Isenta de matérias estranhas, umidade excessiva, mofo, ranço ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, devidamente selada, contendo 210 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	UND	15	R$	R$
13	**Canela em Pó:** Peso: 50 g. Especiaria obtida a partir da casca seca da canela, moída até apresentar textura fina e homogênea. Apresenta coloração marrom-clara a marrom, aroma intenso e característico e sabor levemente adocicado e picante. Isenta de matérias estranhas, umidade excessiva, grumos, mofo, insetos ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, hermeticamente fechada, contendo 50 g, com rotulagem conforme legislação vigente e indicação de lote, validade, composição e condições de conservação. Validade mínima de 02 meses.	UND	15	R$	R$

MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS

(Utilizar preferencialmente papel timbrado)

À
Comissão de Seleção do SENAI-AP
Ref.: Processo de Seleção N.º XX/2026

Pela presente proposta de preços, _____ (razão social da proponente), inscrita no CNPJ sob o n.º _____ e inscrição estadual n.º_____, estabelecida no(a) _____, ciente e de acordo com todas as especificações e condições do Chamamento e seus Anexos relativos ao processo de seleção em referência, vem, por intermédio do seu representante legal ao final assinado, propor os seguintes preços para a prestação dos serviços abaixo descritos:

LOTE (...)					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UND.**	**QUANT.**	**VALOR UNIT**	**QUANT. TOTAL**
		(...)	(...)	R$	R$
		(...)	(...)	R$	R$

1) O valor total é de R$ _____
2) Esta proposta é válida por _____ dias. (Mínimo de 90 dias).
3) Nos preços apresentados acima já estão computados todos os custos decorrentes do fornecimento do objeto deste processo de seleção, incluindo todos os custos com fretes, assim como quaisquer outros custos que incidam direta ou indiretamente na entrega do material.
4) Os dados da nossa empresa são:
a) Razão Social: _____;
b) CNPJ (MF) nº: _____;
c) Representante (s) legal (is) com poderes para assinar o contrato: _____;
d) CPF: _____ RG: _____ _____-_____;
e) Inscrição Estadual nº: _____;
f) Endereço: _____;
g) Fone: _____ Fax: _____ E-mail: _____;
h) CEP: _____; e
i) Cidade: _____ Estado: _____;
j) Banco:_____Conta Corrente:_____Agência:_____;
k) Contato: _____ Fone/Ramal: _____;

Local e data,_____

Assinatura do Representante Legal

MODELO DE DECLARAÇÃO ESPECIAL

PROCESSO DE SELEÇÃO Nº XX/2026 – DISPUTA ABERTA

A empresa_____, inscrita no CNPJ sob o n° _____, por meio de seu representante legal Senhor (a)_____, portador da cédula de identidade nº_____, expedida pelo_____, inscrito (a) no CPF sob nº_____, DECLARA, sob as penalidades da Lei, para fins do Processo de seleção acima referido:

a) Que recebeu e estudou todos os documentos inerentes à presente competição e tomado conhecimento integral do teor do processo de seleção acima supracitado, sujeitando-se às disposições nele contidas;

b) Que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega menores de 16 (dezesseis) anos, salvo se na condição de aprendiz, a partir dos 14(quatorze) anos;

c) Que não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com o SENAI-DR/AP e suas Entidades, bem como comunicará qualquer fato ou evento superveniente quanto à qualificação ao certame supra, especificamente à Qualificação Técnica, Regularidade Fiscal, Capacidade Jurídica e Situação Econômico-Financeira;

d) Que na composição societária não existe participação de dirigentes ou empregados do SENAI-DR/AP;

e) Que o Ato Constitutivo apresentado é o vigente;

f) Que concorda e submete-se a todas e cada uma das condições impostas pelo referido Chamamento.

Atenciosamente,
Data/ nome e assinatura do responsável legal da empresa

DECLARAÇÃO DE ANTICORRUPÇÃO

_____, por seu Representante legalmente constituído, DECLARA, sob as penas da lei:

Que está ciente, conhece e entende os termos das leis anticorrupção brasileiras ou de quaisquer outras aplicáveis sobre o objeto da presente ata de registro de preço, comprometendo-se a abster-se de qualquer atividade que constitua uma violação das disposições destas Regras Anticorrupção, por si e por seus administradores, diretores, funcionários e agentes, bem como seus sócios que venham a agir em seu nome.

Que se obriga a conduzir suas práticas comerciais, durante a consecução do presente Contrato, de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis.

Que na execução deste objeto do processo de seleção, nem a empresa nem qualquer de seus diretores, empregados, agentes ou sócios agindo em seu nome, devem dar, oferecer, pagar, prometer pagar, ou autorizar o pagamento de, direta ou indiretamente, qualquer dinheiro ou qualquer coisa de valor a qualquer autoridade governamental, consultores, representantes, parceiros, ou quaisquer terceiros, com a finalidade de influenciar qualquer ato ou decisão do agente ou do governo, ou para assegurar qualquer vantagem indevida, ou direcionar negócios para, qualquer pessoa, e que violem as Regras Anticorrupção

A empresa, por si e por seus administradores, diretores, empregados, agentes, proprietários e acionistas que atuam em seu nome, concorda que contratada ou sua cliente final terão o direito de realizar procedimento de auditoria para certificar-se da conformidade contínua com as declarações e garantias dadas neste ato, mediante notificação prévia, e que deve cooperar plenamente em qualquer auditoria realizada nos termos desta Declaração.

Declara neste ato que: (a) não violou, viola ou violará as Regras Anticorrupção; (b) tem ciência que qualquer atividade que viole as Regras Anticorrupção é proibida e que conhece as consequências possíveis de tal violação, inclusive a possibilidade de rescisão motivada imediata do presente contratual, independentemente de qualquer notificação, observadas as penalidades devidas.

....., ... de ..... de 2026.

.....
Empresa

.....
Representante

MINUTA TERMO DE REGISTRO DE PREÇOS Nº xxx/2026 – SENAI-DR/AP

ÓRGÃO GERENCIADOR: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL – SENAI-DR/AP, inscrito no CNPJ nº 03.775.690/0001-49, pessoa jurídica de direito privado, com sede administrativa na Av. Padre Júlio Maria Lombaerd, nº 2000, Bairro Santa Rita, Macapá/AP, CEP: 68.900-030, neste ato representados por seu(sua) xxxxxxxxxx, Sr(a). **XXXXXXXX.**

FORNECEDOR REGISTRADO: XXXXXXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, empresa inscrita no CNPJ sob o nº xxxxxxxxxx, com sede na Rua xxxxxxxx, nº xx, Bairro xxxx, xxxxx/xx, CEP: xxxxxxx, Telefone: (xx) xxxxxxxx, E-mail: xxxxxxx@xxxx.com, neste ato representada legalmente por seu xxxxxxxxxx, **Sr(a). XXXXXXXXXX**, portador(a) da Carteira de Identidade RG nº xxxxxxxxx, CPF nº xxxxxxxxx, E-mail: xxxxxxx@xxxx.com.

As partes acima identificadas, por intermédio da CHAMAMENTO PÚBLICO Nº XXX/2026 – SENAI-DR/AP (e seus anexos), SELEÇÃO COM DISPUTA NA FORMA ABERTA E ELETRÔNICA, TIPO MENOR PREÇO, PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XXX/2026, regido pelo Regulamento para Contratação e Alienação do SENAI, resolvem celebrar o presente Termo de Compromisso de Registro de Preços, nas cláusulas e condições que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO:
1.1. **REGISTRO DE PREÇOS** visando à futura e eventual aquisição de **gêneros alimentícios**, destinados ao atendimento das necessidades da Área de Alimentos e Bebidas da Unidade SENAI-DR/AP.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS ANEXOS:
2.1. São partes integrantes e complementares deste instrumento, independentemente de transcrição:
I) Chamamento Público Nº XXX/2026 – SENAI-DR/AP e todos os seus Anexos.
II) Proposta do FORNECEDOR REGISTRADO.
2.2. No caso de divergência técnica entre este instrumento e os anexos acima, prevalecerão as informações do Chamamento e seus anexos (especificamente deste instrumento).

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA:
3.1. O presente Termo de Registro de Preços terá vigência de **06 (seis) meses**, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado até o limite de 36 (trinta e seis) meses, desde que pesquisa de mercado demonstre que o preço se mantém vantajoso, conforme art. 17, § 2º do RCA do SENAI.
3.2. Na hipótese de prorrogação do prazo de vigência deste Termo de Registro de Preços, os quantitativos originalmente estimados serão restabelecidos, proporcionalmente ao prazo da prorrogação.

CLÁUSULA QUARTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS:
4.1. O FORNECEDOR REGISTRADO terá o seu registro cancelado quando:
a) descumprir as condições do Registro de e Preços;
b) não aceitar reduzir seus preços registrados na hipótese de se tornarem superiores aos praticados no mercado;
c) quando justificativamente, não for mais do interesse do ÓRGÃO GERENCIADOR.
4.2. O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado, por despacho da autoridade superior do ÓRGÃO GERENCIADOR.

CLÁUSULA QUINTA - DA CONTRATAÇÃO
5.1. As obrigações decorrentes constantes do registro de preços a serem firmadas entre o ÓRGÃO GERENCIADOR e o FORNECEDOR REGISTRADO serão formalizadas através do instrumento denominado Pedido de Compras (ou outro instrumento contratual equivalente), o qual constará todas as informações necessárias para a aquisição/execução dos itens registrados, observando-se as condições estabelecidas no Chamamento, seus anexos e na legislação vigente.
5.1.1. Os instrumentos decorrentes do presente Termo de Registro de Preços deverão respeitar o estabelecido no Art. 40 do Regulamento para Contratação e Alienação do SENAI.

CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR PARA CONTRATAÇÃO:

6.1. O valor, estimado, do presente Termo de Registro de Preços será até **R$ xxx (xxxxxxxxx)** que serão pagos de acordo com a demanda, efetivamente, entregues no período da vigência deste instrumento.

6.2. O Registro de Preços não importa em direito subjetivo à contratação de quem ofertou o preço registrado, sendo facultada a realização de contratações de terceiros sempre que houver preços mais vantajosos.

6.3. Caso o FORNECEDOR REGISTRADO se recuse a baixar os seus preços, o ÓRGÃO GERENCIADOR poderá liberar o fornecedor do compromisso assumido, uma vez frustrada a negociação e convocar os demais fornecedores visando à igual oportunidade de negociação.

6.4. O Termo de Registro de Preços poderá ser reajustado anualmente (após o período de 12 meses), desde que pesquisa de mercado demonstre que os preços, ainda que reajustados, se mantem mais vantajosos ao ÓRGÃO GERENCIADOR.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS QUANTIDADES, ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E PREÇOS REGISTRADOS:

7.1. Descrição do(s) item(S):

LOTE 1					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UND. MED.**	**QUANT.**	**VALOR UNIT**	**VALOR TOTAL**
01	(...)	(...)	(...)	R$	R$
(...)	(...)	(...)	(...)	R$	R$
(...)	(...)	(...)	(...)	R$	R$

LOTE (...)					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UND. MED.**	**QUANT.**	**VALOR UNIT**	**VALOR TOTAL**
01	(...)	(...)	(...)	R$	R$
(...)	(...)	(...)	(...)	R$	R$
(...)	(...)	(...)	(...)	R$	R$

CLÁUSULA OITAVA - DO PAGAMENTO:

8.1. Conforme a demanda do ÓRGÃO GERENCIADOR e após a entrega/execução do(s) item(s) registrado(s), o(s) pagamento(s) será realizado(s) em até 30 dias após a emissão da Nota Fiscal e atesto desta, mediante deposito bancário ou boleto, em favor do FORNECEDOR REGISTRADO e devendo a Nota Fiscal ser entregue do dia 01 a 20 de cada mês. Após este prazo, deverá a Nota Fiscal somente ser apresentada no exercício do mês seguinte para que não exceda a competência;

8.2. Após este prazo, deverá a NF somente ser emitida no exercício do mês seguinte para que não exceda a competência;

8.3. É condição para pagamento a apresentação de nota fiscal/fatura detalhada da entrega/execução do objeto deste instrumento.

8.3.1. As Certidões Negativas de Regularidade Fiscal do FGTS e INSS serão condição de pagamento, quando solicitadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, a qualquer tempo.

8.3.2. Quando solicitadas as Certidões Negativas de Regularidade Fiscal do FGTS e INSS e estas não forem apresentadas, o FORNECEDOR REGISTRADO será notifica e no próximo pagamento, a não apresentação implicará em rescisão contratual por descumprimento de condição contratual.

8.4. Será considerada, para fins de pagamento, a data do “atesto” certificando o cumprimento definitivo do serviço;

8.5. Caso a nota fiscal/fatura seja devolvida por inexatidão, o novo prazo será contado a partir da sua reapresentação e novo “atesto”;

8.6. A devolução da nota fiscal/fatura não aprovada, em hipótese alguma servirá de pretexto para que o FORNECEDOR REGISTRADO suspenda a execução/entrega dos itens registrados;

8.7. O FORNECEDOR REGISTRADO indicará na nota fiscal/fatura o nome do Banco e o número da agência e da conta corrente para efetivação do pagamento;

8.8. Havendo erro na nota fiscal/fatura ou outra circunstância que desaprove a liquidação da despesa, o pagamento será sustado até que o FORNECEDOR REGISTRADO providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, quaisquer ônus ao ÓRGÃO GERENCIADOR;

8.9. Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços;

8.10. A atualização financeira prevista no item anterior será incluída na fatura correspondente a ocorrência;

8.11. A mora na apresentação das certidões ou documentos pertinentes ou a reiterada procrastinação em apresentá-los é causa de rescisão do contrato;
8.12. Não haverá, sobre hipótese alguma, pagamento antecipado.

CLÁUSULA NONA – DA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO
9.1. Sempre que julgar necessário, o ÓRGÃO GERENCIADOR solicitará durante a vigência do respectivo Registro de Preços, o fornecimento dos itens registrados, na quantidade que for preciso, mediante a entrega do Pedido de Compras/Serviços (ou outro similar utilizado);
9.2. O FORNECEDOR REGISTRADO deverá regularizar seu cadastro e/ou se cadastrar no sistema cotações e-compras (https://sistema.cotacoesecompras.com.br/login.php) e aguardar a convocação para o aceite do contrato (denominação no portal cotações e-compras), que deverá ser realizado no prazo de 48 (quarenta e oito) horas. O acate do(s) Pedido(s) de Compras/Serviços (ou outro similar utilizado) será enviado e recebido pelo sistema cotações e-compras.
9.2.1. O prazo para confirmação do recebimento ou para retirada da autorização de fornecimento (ou outro similar utilizado) poderá ser prorrogado por uma vez, por igual período, quando solicitado pelo FORNECEDOR REGISTRADO, durante seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR.

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS PRAZOS DE ENTREGA E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO
10.1. Dos prazos: O **FORNECEDOR REGISTRADO** deverá entregar os itens registrados ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** no prazo máximo de **05 (cinco) dias corridos**, a contar do acate do Pedido de Compras;
10.2. **Os itens registrados deverão ser entregues** em dias úteis, no horário compreendido entre 08h e 12h e entre 14h e 18h, **na unidade SENAI Macapá – localizada na Rua Professor Tostes, 1294 – Santa Rita, Macapá - AP.**
10.2.1. Os alimentos poderão ser entregues em local diverso do indicado no item anterior, desde que o ÓRGÃO GERENCIADOR comunique formalmente o novo local com antecedência razoável.
10.2.2. Os itens registrados deverão ser entregues, acompanhados da Nota Fiscal, que após o recebimento e conferência pelo fiscal do contrato, fará a devida certificação.
10.3. Os alimentos deverão ser devidamente acondicionados em embalagens adequadas, íntegras e compatíveis com sua natureza, garantindo a manutenção da qualidade, segurança e integridade durante o preparo (quando aplicável), transporte, carga e descarga.
10.3.1. Não serão aceitas embalagens violadas, danificadas, com indícios de contaminação, prazo de validade inadequado ou quaisquer elementos que comprometam a qualidade, segurança ou procedência dos itens registrados.
10.4. O recebimento dos produtos ocorrerá em duas etapas:
a) Provisoriamente: no ato da entrega, mediante conferência quantitativa e qualitativa inicial realizada por colaborador designado, para verificação da conformidade com as especificações;
b) Definitivamente: em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório, mediante atesto na Nota Fiscal, após comprovada a adequação dos produtos aos termos contratuais e especificações técnicas.
10.5. Caso, após o recebimento, seja constatado que qualquer produto foi entregue em desacordo com a proposta, fora das especificações ou de forma incompleta, o FORNECEDOR REGISTRADO será notificado para proceder à substituição imediata do(s) item(ns), sem ônus adicional ao ÓRGÃO GERENCIADOR.
10.6. Os fornecedores estabelecidos fora do Estado do Amapá deverão orientar as transportadoras FORNECEDOR REGISTRADO quanto à obrigatoriedade de emissão do Selo Fiscal em um posto da Secretaria de Estado da Fazenda do Amapá (SEFAZ/AP), antes da entrega dos produtos.
10.7. O recebimento provisório ou definitivo dos produtos não exime o FORNECEDOR REGISTRADO de sua responsabilidade por eventuais vícios, defeitos, irregularidades ou prejuízos decorrentes da incorreta execução do fornecimento.
10.8. As obrigações relacionadas às normas de segurança alimentar estão estabelecidas no item 11. DAS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR do Termo de Referência – Anexo I do Chamamento Público Nº xxx/xxxx – SENAI-DR/AP.
10.9. As obrigações relacionadas às garantias dos alimentos estão estabelecidas no item 12. DAS GARANTIAS E VALIDADE DOS ALIMENTOS do Termo de Referência – Anexo I do Chamamento Público Nº xxx/xxxx – SENAI-DR/AP.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DAS PARTES:
11.1. Constituem obrigações do FORNECEDOR REGISTRADO:

i) Executar o objeto contratual nos termos propostos, assumindo inteira responsabilidade pelo fiel cumprimento das obrigações pactuadas, sob pena de responsabilidade pelo seu descumprimento.

ii) realizar o cadastro ou manter atualizadas as informações no Portal Cotações E-Compras, sistema por meio do qual o FORNECEDOR REGISTRADO deverá realizar o aceite do contrato e efetuar o recebimento e aceite do(s) Pedido(s) de Compra no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após o seu envio, conforme detalhado na CLÁUSULA NONA – DA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO.

iii) manter entendimento com o ÓRGÃO GERENCIADOR, objetivando evitar interrupções ou paralisações na execução do serviço, bem como disponibilizar 01 (um) funcionário para que, se necessário, o ÓRGÃO GERENCIADOR entre em contato direto afim de dirimir eventuais dúvidas que surjam durante a vigência contratual, com acesso ao serviço de telefonia fixa e móvel, bem como via e-mail, para atender às solicitações do ÓRGÃO GERENCIADOR, objetivando evitar interrupções ou paralisações na execução do objeto contratual.

iv) responder integralmente pelos danos e prejuízos causados ao ÓRGÃO GERENCIADOR ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão, culposa ou dolosa, inclusive aqueles resultantes de atrasos, falhas na entrega, erro na execução, inadequação sanitária, vícios de qualidade ou quantidade, ou qualquer outra desconformidade relativa ao fornecimento dos itens registrados, sem prejuízo das demais sanções contratuais cabíveis.

v) solucionar, às suas expensas, todos os eventuais problemas, intercorrências ou irregularidades relacionadas ao fornecimento dos itens registrados, inclusive aqueles verificados após a entrega, sem que disso decorra qualquer ônus adicional ao ÓRGÃO GERENCIADOR.

vi) reparar, corrigir, remover, substituir ou refazer, às suas expensas, no todo ou em parte, os alimentos fornecidos em que se verifiquem vícios, defeitos, impropriedade ao consumo, desconformidade com as especificações técnicas, prazos de validade inadequados, descumprimento de padrões higiênico-sanitários ou quaisquer outras irregularidades decorrentes de falhas no preparo, transporte, acondicionamento ou armazenamento.

vii) assumir exclusivamente todas as despesas e custos, diretos e indiretos, necessários à fiel execução do objeto contratual, incluindo, mas não se limitando a: tributos, fretes, transporte, encargos trabalhistas e previdenciários, seguros, bem como quaisquer outros encargos incidentes decorrentes da prestação de serviços.

viii) responsabilizar-se integralmente pelas operações de transporte dos itens registrados, compreendendo os serviços de carga, descarga, acondicionamento, conservação térmica, manuseio e demais procedimentos necessários à manutenção da qualidade e segurança dos produtos, bem como por quaisquer danos, perdas ou deteriorações ocorridos até a efetiva entrega no local designado pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, conforme estabelecido neste instrumento e no respectivo Pedido de Compras.

ix) executar diretamente o objeto contratual, sendo vedada a subcontratação, salvo nos casos em que se exigir comprovada especialização, desde que haja a aprovação pelo ÓRGÃO GERENCIADOR.

x) recrutar em seu nome, e sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, os empregados devidamente qualificados, necessários à entrega dos materiais, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive dos encargos previstos na legislação trabalhista, previdenciária e fiscal e quaisquer outros decorrentes da sua condição de empregadora.

xi) cumprir as obrigações resultantes do Regulamento para Contratação e Alienação do SENAI, bem como as estabelecidas no CHAMAMENTO PÚBLICO Nº XXX/2026 – SENAI-DR/AP (e anexos), incluindo, mas não se limitando, em especial, o item "DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA" do Termo de Referência, anexo I do CHAMAMENTO PÚBLICO, independente de transcrição.

xii) o FORNECEDOR REGISTRADO será a única integral responsável por todos os encargos de natureza fiscal, tributária e trabalhista, decorrentes do objeto contratual, cabendo apresentar ao ÓRGÃO GERENCIADOR, quando exigido, comprovante dos pagamentos.

11.2. Constituem obrigações do ÓRGÃO GERENCIADOR – SENAI-DR/AP:

i) gerenciar o Registro de Preços.

ii) prestar, por meio de seu representante, as informações necessárias, bem como atestar as Notas Fiscais oriundas das obrigações contratuais;

iii) assegurar-se do fiel cumprimento das condições estabelecidas no Registro de Preços, no instrumento convocatório e seus anexos;

iv) assegurar-se de que os preços contratados são os mais vantajosos ao ÓRGÃO GERENCIADOR, por meio de estudos comparativos dos preços praticados pelo mercado.

v) conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados.
vi) aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado no Registro de Preços;
vii) exercer a fiscalização e acompanhamento do cumprimento das obrigações assumidas pelo FORNECEDOR REGISTRADO;
viii) a fiscalização exercida pelo ÓRGÃO GERENCIADOR não excluirá ou reduzirá a responsabilidade do FORNECEDOR REGISTRADO pela completa e perfeita execução/entrega dos itens registrados.
ix) notificar o FORNECEDOR REGISTRADO por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.
x) efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pelo FORNECEDOR REGISTRADO.
xi) receber provisória e definitivamente os itens registrados, de acordo com as características de quantidade, especificações e nos prazos indicados
xii) O ÓRGÃO GERENCIADOR não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo FORNECEDOR REGISTRADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratado, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do FORNECEDOR REGISTRADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E ESTIMATIVA:

12.1 - Os recursos para atender a presente despesa estão previstos no orçamento, constante do exercício de 2026 do SENAI-DR/AP:

UNIDADE ORGANIZACIONAL	CENTRO DE RESPONSABILIDADE
30.02.01.02 EDUCAÇÃO PROFISSIONAL MCP	3.03.03.01.01.01 – Iniciação Profissional Presencial 3.03.03.02.01.01 – Aprendizagem Presencial 3.03.03.02.02.01 – Qualificação Presencial 3.03.03.02.05.01 – Aperfeiçoamento/Especialização Profissional Presencial 3.03.03.03.01.01 – Técnico Presencial 3.03.03.02.04.01 – Qualificação Profissional à Distância 3.03.03.02.06.01 – Aperfeiçoamento/Especialização Profissional à Distância 3.03.03.03.04.01 – Técnico de Nível Médio à Distância

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES:

13.1. A recusa injustificada do FORNECEDOR REGISTRADO em assinar o Termo de Registro de Preços e/ou o(s) Pedido(s) de Compras (decorrentes deste Termo de Compromisso – conforme Cláusula Quinta), bem como a solicitação para cancelamento dos preços registrados sem justificativa, ensejará na aplicação de multa no percentual de 10% (dez por cento) sobre o valor total estimado disposto na Cláusula Sexta.

13.2. Pela inexecução parcial ou total do Termo de Registro de Preços e/ou do(s) Pedido(s) de Compras, excluídas as hipóteses de caso fortuito e força maior, ao FORNECEDOR REGISTRADO poderão ser aplicadas as seguintes penalidades, inclusive cumulativamente:

a) Advertência, por escrito;
b) Multas;
c) Suspensão temporária de contratar com o SENAI-DR/AP pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

I – Advertência por escrito, será aplicada nos seguintes casos:

a) descumprimento das obrigações contratuais que não acarretem prejuízo financeiro ao ÓRGÃO GERENCIADOR;
b) execução insatisfatória, inexecução do Registro de Preços e/ou do(s) Pedido(s) de Compras, ou pequenos transtornos no desenvolvimento do objeto deste instrumento, desde que sua gravidade não recomende a aplicação de multa ou penalidade mais grave.

II – Multas:

a) Nas hipóteses de inexecução parcial ou total das obrigações, ao FORNECEDOR REGISTRADO poderá ser aplicada multa diária de 0,2% (dois décimos por cento) sobre o valor parcela, correspondente ao serviço/fornecimento em atraso, enquanto perdurar o descumprimento.
b) O inadimplemento parcial do contrato ensejará a aplicação de multa em favor do ÓRGÃO GERENCIADOR equivalente a 0,5% (cinco décimos por cento) do valor total do contrato, sem prejuízo da possibilidade de rescisão, da aplicação da multa rescisória e das eventuais perdas e danos complementares apuradas.

c) A resolução do presente Termo motivada pelo inadimplemento de qualquer das partes ensejará a aplicação de multa à parte culpada correspondente a 10% (dez por cento) do montante do valor global do Registro de Preços, que ainda não houver sido pago ao FORNECEDOR REGISTRADO, sem prejuízo de indenização por perdas e danos, sendo que na hipótese de resolução por falta de pagamento deverão ser observadas as condições previstas na alínea "d".
d) O atraso no pagamento, por culpa do ÓRGÃO GERENCIADOR, implicará na incidência de multa de 2% (dois por cento) sobre o valor de cada fatura e juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Os juros serão calculados desde a data limite para o pagamento até a satisfação do débito.
III - Suspensão do direito de contratar com o SENAI
a) a penalidade de suspensão do direito de contratar com o SENAI poderá ser aplicada quando: o FORNECEDOR REGISTRADO que convocado e, sem justificativa, não se apresentar para Termo de Registro de Preços e/ou o(s) Pedido(s) de Compras, prejudicando as instituição com um novo processo de seleção; deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida; ensejar o retardamento da execução de seu objeto; não mantiver a proposta; falhar ou fraudar na execução do Termo de Registro de Preços; comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal; reincidência de execução insatisfatória dos serviços (se for o caso) objeto deste instrumento; reincidência na aplicação das penalidades de advertência ou multa; condenação definitiva por praticar fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos, irregularidades e na inexecução total ou parcial de que decorra rescisão contratual, a critério do ÓRGÃO GERENCIADOR.
b) poderá ser aplicada a penalidade de suspensão do direito de contratar com o SENAI, pelo prazo máximo de 5 (cinco) anos.
13.3. Eventuais multas e outros valores devidos pelo FORNECEDOR REGISTRADO ao ÓRGÃO GERENCIADOR poderão ser compensados no pagamento das parcelas, vencidas ou por vencerem, deduzidas da garantia ou poderão ser cobradas judicialmente, se for o caso.
13.4. As multas poderão ser aplicadas tantas vezes quantas forem as irregularidades constatadas.
13.5. O FORNECEDOR REGISTRADO deverá comunicar, por escrito e justificadamente, as ocorrências de caso fortuito ou força maior impeditivas do fornecimento, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis contados da data da ocorrência, sob pena de não poder alegá-los posteriormente.
13.6. O inadimplemento do FORNECEDOR REGISTRADO dará ao ÓRGÃO GERENCIADOR o direito de considerar resolvido o presente instrumento, independentemente de prévia interpelação judicial ou extrajudicial, respondendo ainda o FORNECEDOR REGISTRADO pelas penalidades e pelas perdas e danos decorrentes, ressalvadas as hipóteses de caso fortuito ou força maior, devidamente comprovadas e impeditivas do fornecimento.
13.7. Além de qualquer outro descumprimento das cláusulas deste instrumento, constituem causas de resolução, em qualquer tempo, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que o FORNECEDOR REGISTRADO tenha direito a indenização, a qualquer título:
a) ceder ou transferir, no todo ou em parte, os serviços que constituem objeto deste instrumento, sem a prévia autorização escrita do ÓRGÃO GERENCIADOR;
b) deixar de cumprir as obrigações previstas no Termo de Registro de Preços e/ou o(s) Pedido(s) de Compras;
c) ocorrer reincidência, por parte do FORNECEDOR REGISTRADO, em infração contratual que implique na aplicação de multa;
d) ocorrer a decretação de falência, a liquidação judicial ou extrajudicial do FORNECEDOR REGISTRADO, ou ainda, o ingresso desta última em processo de recuperação judicial;
e) deixar de apresentar a garantia contratual (quando) prevista no instrumento celebrado entre as partes, no prazo previsto.
13.7.1. Em qualquer das situações elencadas nas alíneas acima, exceto o previsto na alínea "d", o FORNECEDOR REGISTRADO ficará sujeita à multa resolutória prevista na alínea "c", II, item 13.2. desta cláusula, cumulativamente, respondendo ainda, pelas perdas e danos decorrentes.
13.8. Os prazos de adimplemento das obrigações FORNECEDOR REGISTRADO admitem prorrogação nos casos e condições especificados no Regulamento para Contratação e Alienação do SENAI, devendo a solicitação dilatória, sempre por escrito, fundamentada e instruída com os documentos necessários à comprovação das alegações, ser recebida contemporaneamente ao fato que ensejá-la, sendo considerados injustificados os atrasos não precedidos da competente prorrogação.
13.9. A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte do adjudicatário, na forma da lei, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da notificação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO:

10.1. A execução e a entrega do objeto contratual serão acompanhadas e fiscalizadas pelo Gestor e pelo Fiscal, formalmente designados ao final deste contrato e por meio de e-mail de gestão de contratos, aos quais compete a gestão do presente instrumento. O referido acompanhamento e fiscalização não desincumbem, não excluem nem atenuam o FORNECEDOR REGISTRADO de suas responsabilidades e obrigações contratuais, tampouco a eximem de responder por eventuais falhas na execução e/ou entrega do objeto contratual.
10.2. O Gestor e o Fiscal exercerão suas atribuições nos termos da Política de Gestão de Contratos, instituída pela Ordem de Serviço Conjunta – Intervenção nº 088/2025 – SENAI/SESI-DR/AP, a qual estabelece diretrizes, procedimentos e responsabilidades necessárias à adequada condução, acompanhamento e fiscalização de contratos no âmbito do SENAI/SESI Amapá.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - PROTEÇÃO DE DADOS

15.1. O FORNECEDOR REGISTRADO declara-se ciente e concorda, bem como adotará todas as medidas para deixar seus parceiros, Colaboradores e clientes também cientes, e que o ÓRGÃO GERENCIADOR em decorrência do presente Contrato poderá ter acesso, utilizará, manterá e processará, eletrônica e manualmente, informações e dados prestados pelo FORNECEDOR REGISTRADO e seus clientes ("Dados Protegidos"), exclusivamente para fins específicos de prestação dos serviços, objetos deste instrumento;
15.2. As Partes declaram-se cientes dos direitos, obrigações e penalidades aplicáveis constantes da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (Lei 13.709/2018) ("LGPD"), e obrigam-se a adotar todas as medidas razoáveis par garantir, por si, bem como seu pessoal, colaboradores, empregados e subcontratados que utilizem os Dados Protegidos na extensão autorizada na referida LGPD;
15.3. O FORNECEDOR REGISTRADO deve dar ciência aos seus clientes sobre a LGPD e garantir que possui todos os consentimentos e avisos necessários para permitir a transferência legal de dados pessoais de seus clientes para que o ÓRGÃO GERENCIADOR exerça o serviço;
15.4. O ÓRGÃO GERENCIADOR não será responsabilizado civil ou criminalmente pelo descumprimento da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) pelo FORNECEDOR REGISTRADO, ainda que esta tenha agido culposamente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA ANTICORRUPÇÃO

16.1. As PARTES comprometem-se, sob as penas previstas neste instrumento e na legislação aplicável, a conhecer, monitorar e cumprir rigorosamente todas as leis anticorrupção brasileiras, incluindo, mas não se limitando, as políticas internas do ÓRGÃO GERENCIADOR e ao Código de Ética e Conduta do SENAI Amapá, disponível para download nos sites: http://www.ap.senai.br
16.2. As PARTES declaram e garantem que não estão envolvidos ou irão se envolver, direta ou indiretamente, por seus representantes, administradores, diretores, conselheiros, sócios ou acionistas, assessores, consultores, subcontratados, parte relacionada, durante o cumprimento das obrigações previstas no Contrato, em qualquer atividade ou prática que constitua uma infração aos termos da Lei Anticorrupção (Lei nº 12.846/2013) e demais regulamentos (em conjunto, "Leis Anticorrupção").
16.3. O não cumprimento por qualquer das PARTES das Leis Anticorrupção e/ou das Políticas de Compliance do ÓRGÃO GERENCIADOR será considerada uma infração grave e conferirá a outra parte o direito de, agindo de boa-fé, declarar rescindido imediatamente o presente instrumento, sem qualquer ônus de penalidade, sendo o autor da infração responsável por perdas e danos, nos termos da legislação aplicável.
16.4. O FORNECEDOR REGISTRADO concorda que, o ÓRGÃO GERENCIADOR terá o direito de realizar auditoria, a qualquer tempo, a fim de verificar o cumprimento do disposto nas Leis Anticorrupção, Prevenção à Lavagem de Dinheiro e Financiamento ao Terrorismo e nas Políticas de Compliance do ÓRGÃO GERENCIADOR.
16.5. O FORNECEDOR REGISTRADO autoriza o ÓRGÃO GERENCIADOR a proceder a *due diligence*, sempre que necessário, quanto à luz da solidez e regularidade econômica, preservada a confidencialidade e sigilo das informações obtidas.
16.6. O FORNECEDOR REGISTRADO obriga-se a participar, por meio de seus representantes legais ou prepostos, de treinamentos referentes as políticas de Compliance e demais normativas anticorrupção e lavagem de dinheiro, mantidas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, quando convocado. Na data e horário do evento, se não houver a participação do FORNECEDOR REGISTRADO, o ÓRGÃO GERENCIADOR notificará e realizará nova convocação.
Parágrafo Único: Havendo recorrência de ausência, sem justificativa plausível, o contrato poderá ser rescindido sem quaisquer ônus e penalidades ao ÓRGÃO GERENCIADOR.
16.7. Nos casos em que ocorrer danos à imagem e reputação do ÓRGÃO GERENCIADOR, levando ainda a possibilidade de lucro cessante em decorrência de atos ou fatos que violem às Leis Anticorrupção e Lavagem de

Dinheiro, desde que devidamente comprovado, o FORNECEDOR REGISTRADO se obrigará a reparar os danos materiais e morais, independentemente de dolo ou culpa.
Parágrafo Único: Caso comprovado o prejuízo sofrido pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, poderá ser retido valores decorrentes de serviços prestados pelo FORNECEDOR REGISTRADO para ressarcimento dos prejuízos sofridos.
16.8. Qualquer violação às políticas de Compliance, ao Código de Ética e Conduta do SENAI Amapá e, ou denúncias deverão ser reportadas à Ouvidoria, no site: http://www.ap.senai.br/transparencia-senai/integridade/ouvidoria.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DIRETRIZES ESG APLICÁVEIS

I - DAS DIRETRIZES GERAIS ESG

14.1. Para os fins deste contrato, ESG corresponde aos critérios Ambientais, Sociais e de Governança *(Environmental, Social and Governance*), os quais orientam a atuação responsável, ética e sustentável das organizações.

14.2. No âmbito do SESI/SENAI Amapá, as diretrizes ESG integram a estratégia institucional e refletem o compromisso com o desenvolvimento sustentável, a responsabilidade social, a integridade e a boa governança, devendo ser observadas pelo FORNECEDOR REGISTRADO durante toda a execução contratual.

II – DAS PRÁTICAS ESG A SEREM OBSERVADAS PELO FORNECEDOR REGISTRADO

14.3. AÇÕES AMBIENTAIS

i. Adotar boas práticas ambientais na execução dos serviços, utilizando, sempre que possível, insumos e materiais em conformidade com a legislação ambiental vigente, com preferência por produtos biodegradáveis ou de menor impacto ambiental;
ii. Cumprir integralmente as normas federais, estaduais e municipais de proteção e preservação ambiental, bem como as orientações dos órgãos ambientais competentes;
iii. Fornecer aos seus empregados os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados às atividades desenvolvidas;
iv. Assegurar a destinação ambientalmente adequada de resíduos, especialmente pilhas, baterias e materiais similares, nos termos da Resolução CONAMA nº 257/1999;
v. Implementar práticas voltadas à redução de desperdícios, ao uso racional de recursos naturais e à minimização de impactos ambientais decorrentes de suas atividades.

14.4. AÇÕES SOCIAIS

i. Cumprir integralmente as obrigações trabalhistas, previdenciárias e sociais relativas aos seus empregados, incluindo salários, encargos, férias, 13º salário, FGTS e demais direitos legalmente previstos;
ii. Promover ambiente de trabalho respeitoso, inclusivo e livre de discriminação, incentivando ações que favoreçam a inclusão de grupos historicamente sub-representados, tais como mulheres, pessoas negras, pessoas com deficiência, entre outros;
iii. Garantir que todos os trabalhadores envolvidos na execução contratual, inclusive terceirizados, recebam treinamento adequado em segurança e saúde no trabalho, em conformidade com a legislação vigente.

14.5. AÇÕES DE GOVERNANÇA

i. Atuar com transparência na execução do contrato, prestando informações quando solicitadas e colaborando com auditorias, fiscalizações e controles promovidos pelo SESI/SENAI Amapá;
ii. Manter e observar Código de Ética ou documento equivalente, que contemple princípios de integridade, legalidade, transparência e responsabilidade social;
iii. Adotar práticas de compliance, incluindo a disponibilização de canal seguro e acessível para comunicação de irregularidades, assegurada a confidencialidade;
iv. Cumprir rigorosamente a legislação aplicável, adotando medidas de prevenção e combate a fraudes, corrupção e demais ilícitos.

14.6. DA MELHORIA CONTÍNUA EM ESG

i. Recomenda-se que o **FORNECEDOR REGISTRADO** busque o aprimoramento contínuo de suas práticas ESG, promovendo ações que contribuam para a sustentabilidade, a responsabilidade social e a boa governança, bem como para a transparência dos resultados alcançados durante a execução contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1.Como alternativa à assinatura física, os partícipes declaram e concordam que a assinatura mencionada poderá ser efetuada em formato eletrônico. Para tanto, reconhecem a veracidade, autenticidade, integridade, validade e eficácia deste Instrumento e seus termos, incluindo seus anexos, nos moldes do art. 219 do Código Civil, em formato eletrônico e/ou assinado pelos partícipes por meio de certificados eletrônicos, ainda que sejam certificados

eletrônicos não emitidos pela ICP[1]Brasil, de acordo com o art. 10, § 2º, da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001 (“MP nº 2.200-2”).
18.2. Em caso de assinatura eletrônica, considerar-se-á assinado este instrumento na data de assinatura do último signatário, conforme certificado de assinaturas gerado pela plataforma eletrônica, que constitui documento integrante e inseparável deste Instrumento, sob pena de nulidade.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO
19.1. Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas deste Termo será competente o foro da Comarca da cidade de Macapá-AP, com a renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justas e acertadas, as partes assinam eletronicamente o presente Termo de Registro de Preços, para que produzam seus regulares efeitos, na presença de 02 (duas) testemunhas.

Macapá/AP, xx de xxxxxxxxxxx de 2026.

xxxxxxxxxxxxx
SENAI-DR/AP
ÓRGÃO GERENCIADOR

xxxxxxxxxx
xxxxxxxxxxxxxxxxxxx
FORNECEDOR REGISTRADO

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Gestor do Contrato

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Fiscal do Contrato

TESTEMUNHAS
1. _____
NOME/CPF

2. _____
NOME/CPF