

Termo de Referência 77/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
77/2025	160495-HOSPITAL MILITAR DE ÁREA DE SÃO PAULO	MATHEUS SIMAS FERREIRA	25/04/2025 19:01 (v 1.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	223/2025	64584.009601/2025-11

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para o Hospital Militar de Área de São Paulo, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	V.
1	ABACAXI PÉROLA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres.	464374	UND	400	F
2	ACELGA Acelga. Limpa, fresca, de primeira, tamanho médio de aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixas com proximadamente 20kg.	463818	UND	200	F

3	ABÓBORA COBOTIÁ Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	463748	KG	400	F
4	ABOBRINHA ITALIANA Abobrinha Extra AA, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	463749	KG	400	F
5	ALFACE LISA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	463833	UND	400	F
6	ALFACE CRESPA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	463832	UND	400	F
7	ALFACE AMERICANA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e	463830	UND	300	F

	insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.				
8	ALHO DESCASCADO Produto refrigerado deverá atender a Resolução ANVISA nº 23 /2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.	463938	KG	100	F
9	BANANA NANICA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	464380	KG	500	F
10	BANANA PRATA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e	464381	KG	550	F

	sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.				
11	BATATA BENEFICIADA LISA 1ª QUALIDADE Batata inglesa de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em sacos pesando aproximadamente 50 kg.	463754	KG	1700	F
12	BATATA DOCE LISA 1ª QUALIDADE Batata inglesa de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em sacos pesando aproximadamente 50 kg.	463753	KG	400	F
13	BETERRABA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podre	463767	KG	400	F
14	BRÓCOLIS CABEÇA JAPONÊS Brócolis de primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar Sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	463838	UND	500	F
15	CEBOLA BRANCA (REFERENCIA SANTA CATARINA) Cebola de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas	463781	KG	200	F

	ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.				
16	CEBOLINHA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. CEBOLINHA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	463878	UND	100	F
17	CENOURA EXTRA A TAMANHO MÉDIO Cenoura extra. De primeira, sem ramo, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em caixas pesando aproximadamente 20 kg.	463770	KG	400	F
18	CHEIRO VERDE MAÇO INDUSTRIAL Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	463930	UND	100	F
19	CHUCHU Chuchu de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas são e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido. Acondicionado em caixas pesando aproximadamente 20 kg.	463778	KG	300	F

20	COENTRO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	479694	UND	100	F
21	COUVE FLOR De primeira, de cor creme, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	463831	UND	80	F
22	COUVE MANTEIGA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	463822	UND	150	F
23	GOIABA VERMELHA Fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	464392	KG	300	F

24	HORTELÃ Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	463898	MOLHO	50	F
25	LARANJA PERA TAMANHO 120 Laranja pêra de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em caixas ou sacos de 25 kg aproximadamente	464393	KG	2000	F
26	LIMÃO TAITI De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.	464398	KG	250	F
27	MAÇÃ FUJI Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão lacrada com aproximadamente 120 unidades cada, pesando aproximadamente 18 kg.	464401	KG	1.000	F
28	MAMÃO PAPAYA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e	464404	KG	500	F

	sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.				
29	MANDIOQUINHA Mandioquinha extra AAA, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho uniforme devendo ser bem desenvolvida.	463760	KG	100	F
30	MANGA TOMMY Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres.	464406	KG	100	F
31	MARACUJÁ AMARELO Maracujá extra AAA fresco, de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	464415	KG	300	F
32	MELANCIA VERMELHA Melancia graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	467419	KG	1000	F

33	MELÃO AMARELA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	467420	KG	300	F
34	MORANGO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitida	464328	UND	100	F
35	OVOS EXTRA A BRANCO GRAÚDO (60 A 65G) Ovo de galinha, fresco, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras e totalmente intactos. Deverão ser de tamanho GRANDE com peso aceitável de 60 a 65g.	446617	BANDEJA	1700	F
36	PEPINO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	463810	KG	200	F

37	PÊRA Pêra fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregues em caixa de papelão com aproximadamente 100 unidades cada, pesando aproximadamente 18 kg.	464425	KG	200	F
38	PIMENTÃO VERDE Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	463809	KG	300	F
39	PIMENTÃO VERMELHO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	463808	KG	150	F
40	PIMENTÃO AMARELO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	463802	KG	150	F

41	QUIABO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	463792	KG	100	F
42	REPOLHO VERDE/BRANCO Repolho verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	467414	KG	200	F
43	RÚCULA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	463826	MOLHO	90	F
44	SALSA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	463930	MOLHO	50	F
	TANGERINA PONKAN Tangerina tipo pokan “in				

45	natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.	464436	KG	200	F
46	TOMATE CEREJA Tomate tipo salada tamanho, médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	463803	BANDEJA	65	F
47	TOMATE ITALIANO Tomate tipo salada tamanho, médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	463805	KG	300	F
48	UVA NIÁGRA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres.	464439	KG	200	F
49	UVA THOMPSON Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando	464365	KG	100	F

	houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres.				
50	VAGEM MACARRÃO Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	463807	KG	80	F
51	CÚRCUMA, apresentação desidratado, embalagem hermética. Não contém Glúten.	463893	KG	30	F
52	CURRY. Condimento indiano a base de especiarias (açafraão-da-índia, canela, cardamomo, coentro, cominho, cravo, gengibre, noz-moscada e pimenta.). Não contém glúten. Embalagem com 250g. DOCE DE LEITE COM COCO, leite	463894	Embalagem 250 g	30	F
53	TEMPERO COLORÍFICO. Corante alimentício natural, a base de urucum, sem sabor, sem aditivos, Apresentação: Pó vermelho	463937	KG	70	F
54	CANELA DA CHINA EM PÓ, condimento alimentício, sem aditivos, apresentação pó. Pacote com 30 g.	463872	PCT	10	F

55	PIMENTA DO REINO PRETA EM PÓ apresentação: moída, condimento alimentício, natural, sem aditivos, tipo pimenta. Acondicionada em embalagem plástica, contendo 100g.	463920	KG	30	F
56	TEMPERO CHIMICHURRI - Tempero composto por: alecrim, alho granulado, cebola granulada desidratada, manjerição flocos, manjerona flocos, orégano, pimentão vermelho, pimentão verde, salsa desidratada em flocos, tomate em flocos, tomilho, não possui pimenta e nem sal. Pacote 200 gramas	458149	PCT	400	F
57	TEMPERO CULINÁRIO, sabor CARNE, apresentação pó. Ingredientes: Sal, amido, açúcar, extrato de levedura, gordura vegetal, alho, aipo, carne bovina, salsa, condimentos preparados de cebola, realçador de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, aromatizantes, corante de caramelo IV.	241572	KG	100	F
58	TEMPERO CULINÁRIO, sabor GALINHA, apresentação pó. Ingredientes: Sal, Gordura Vegetal Hidrogenada, Extrato de Levedura, Amido, Carne de Galinha, Açúcar, Cebola, Alho, Salsa, Pimenta do Reino, Noz Moscada, Cravo, Condimentos, Aromatizantes, Realçadores de Sabor Glutamato Monossódico e Inosinato e Guanilato Dissódico, Corante Cúrcuma e Caramelo	241571	KG	100	F
59	TEMPERO CULINÁRIO, sabor LEGUMES, apresentação pó. Ingredientes: Sal, cebola, extrato de levedura, gordura vegetal, salsa, pimenta do reino, realçador de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, corantes naturais cúrcuma e caramelo e antiemético fosfato tricálcio.	378089	KG	100	F
60	TEMPERO PARA SALADA. Molho alimentício para salada, ITALIANO. Ingredientes: Água, Óleo Vegetal, Vinagre, Açúcar, Sal, Queijo Parmesão, Pimentão, Alho, Suco De Limão, Cebola, Orégano, Cenoura, Mostarda, Pimenta- Do-Reino, Salsa, Manjerição, Aipo, Realçador De Sabor Glutamato Monossódico, Acidulante Ácido Lático, Espessante Goma Xantana,	467430	EMBALAGEM	50	F

	Conservador Sorbato De Potássio, Sequestrante Edta E Antioxidantes Bht E Bha. Não contém glúten. Embalagem 234 ml.				
61	ORÉGANO DESIDRATADO, condimento alimentício, tipo orégano, embalado hermeticamente, sem aditivos, não temperado. Pacote 250 gramas.	463916	PCT	20	F
62	BISCOITO CREAM CRAKER. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Contém Glúten. Contém traços de leite e gergelim. Embalagem: 02 unidades por embalagem pesando 8,5 gramas.	235092	Caixa com 180 unid. Sachê com 2 unid.	50	F
63	BISCOITO DE MAIZENA. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, soro do leite em pó, lecitina de soja, fermentos químicos, aromatizantes, melhorador, contém Glúten. Embalagem: 02 und por embalagem pesando 6 gramas.	217132	Caixa 180 sachês.	40	F
64	BISCOITO RECHEADO, apresentação REDONDO, SABORES DIVERSOS, classificação doce, características adicionais com RECHEIO. Pacote com 140 g.	323479	Pacote 140 gramas	200	F
65	BISCOITO RECHEADO, tipo WAFFER, SABORES DIVERSOS, ingredientes: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo, amido, xarope de glicose, sal, aromatizante, corante e fermento químico. Pacote com 140 g.	304977	Pacote 140 gramas	200	F
66	BISCOITO SALGADO sabor ORIGINAL, SEM RECHEIO. Biscoito salgado, sem recheio, tipo aperitivo, embalado em Multipack, com 6 pacotes de 26 gramas cada um. Cada pacote de 26 gramas é composto por três biscoitos grandes, subdivididos em 3 biscoitos menores cada. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com	353195	Pacote 100 gramas	100	F

	ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farinha de trigo integral, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: Fosfato monocalcico e bicarbonato de sódio e amônio e melhorador de farinha: Enzima protease. CONTÉM GLÚTEN. Pacote com 144 gramas				
67	BISCOITO WAFFER DE CHOCOLATE, TIPO BIS Ingredientes: Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, massa de cacau, cacau, gordura vegetal, manteiga de cacau, farinha de soja, soro de leite em pó, amendoim, sal, flocos de arroz, óleo vegetal, leite em pó integral, leite em pó desnatado, extrato de malte, emulsificante: lecitina de soja e poliglicerol, polirricinoleato, fermento químico, bicarbonato de sódio e aromatizante. Embalagem caixa c/ 20 unidade de 126	304977	PCT	200	F
68	BARRA DE CEREAL DIET : barra de cereal sabores diversos, com grãos integrais sem adição de açúcares e aditivos. Embalagem individual de 18 a 25 gramas	444323	Unidade	100	F
69	BARRA DE CEREAL, SABORES DIVERSOS, Aveia e Mel. Ingredientes: Xarope de Glicose, Aveia em Flocos, Flocos de Cereais, Aveia e Mel. Barra com 20 gramas.	467358	UND	600	F
70	Barquete - Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, água e conservante (INS 321).	443421	Cx 120g	80	F
71	TORRADAS. Torrada para canapés, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, amido e emulsificante: lecitina de soja. CONTÉM GLÚTEN. Formato pequeno. Caixa 110g.	467288	Caixa 110 gramas	300	F
72	Congelado - BATATA DESCASCADA industrializada ensacada, Pré-fritas e congeladas tipos PALITOS CONGELADA, Espessura: 9 mm. Comprimento médio: 9 cm. Ingredientes: batata. Pronta para fritar.	463707	KG	100	F

73	Congelado - BRÓCOLIS CONGELADO. Florestes de Brócolis pré-cozido, higienizado, congelado, com data de validade de 06 meses a contar da data de entrega.	463838	KG	200	F
74	Congelado - ERVILHA CONGELADA. Ingredientes: Ervilha pré cozida e congelada.	463794	KG	200	F
75	POLPA DE FRUTA CONGELADA. Polpa de fruta para Suco: nos sabores: Morango, Abacaxi, Caju, Manga, Maracujá, Acerola, Cupuaçu, Goiaba, Uva (a ser definido pelo Órgão Público, no momento da solicitação do fornecimento); o produto deve conter cor, sabor e textura característica da fruta, a embalagem deve conter rótulo com informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. A entrega deve ser realizada em carro apropriado, refrigerado ou térmico para que a mesma chegue ao destino congelada.	464468	Pct c/ 1 Kg	300	F
76	SALGADO, tipo BOLINHA DE QUEIJO, tamanho pequeno, congelado, pronto para fritar, para coquetel, tipo BOLINHA DE QUEIJO. A embalagem deve ser hermeticamente fechada, conter data de fabricação, data de validade, informações nutricionais e dados do fabricante.	258319	Cento	200	F
77	SALGADO, tipo COXINHA, tamanho pequeno, para coquetel, sabor FRANGO congelado. Pronto para fritar. A embalagem deve ser hermeticamente fechada, conter data de fabricação, data de validade, informações nutricionais e dados do fabricante.	308613	Cento	100	F
78	SALGADO, tipo QUIBE, tamanho pequeno, para coquetel, sabor carne moída. Congelado e pronto para fritar. A embalagem deve ser hermeticamente fechada, conter data de fabricação, data de validade, informações nutricionais e dados do fabricante.	309611	Cento	100	F

79	Congelado - SELETA DE LEGUMES, CONGELADA contendo cenoura, batata, milho, ervilha e couve flor, conservação a - 18° C.	462825	KG	200	F
80	PÃO DE QUEIJO, tipo tradicional, tamanho grande (lanche), ingredientes: leite, polvilho azedo, queijo parmesão, fermento, ovo. Embalagem hermética. CONGELADO.	460494	KG	400	F
81	SORVETE DE MASSA EM COPOS. Sorvete a base de água, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó integral e ou desnatado, xarope de glicose, soro de leite em pó, extrato de malte, isolado proteico de soja e caseína em pó, sabores diversos. Sorvete em copos, Sabores - CREME, CHOCOLATE, MORANGO, NAPOLITANO, COCO ou FLOCOS (a ser definido pelo Órgão Público, no momento da solicitação do fornecimento). Pote com 120 gramas ou 200 ml.	223049	Pote c/ 120g ou 200 ml	100	F
82	Blister. MANTEIGA EXTRA COM SAL, a base de leite pasteurizado, gordura vegetal, sal, estabilizantes. Blister com 10 gramas.	446397	Caixa 192 Blisters	80	F
83	Blister. MANTEIGA EXTRA SEM SAL, a base de leite pasteurizado, gordura vegetal, sal, estabilizantes. Blister com 10 gramas.	446398	Caixa 192 Blisters	80	F
84	Cream cheese - Queijo Cremoso Tradicional, Ingredientes: Leite, creme de leite, manteiga, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizante goma xantana, goma guar, goma alfarroba e carboximetilcelulose sódica e conservador sorbato de potássio.	446653	KG	30	F
	QUEIJO MINAS FRESCAL,				

85	ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo e coalho.	446660	KG	70	F
86	QUEIJO PARMESÃO RALADO, ingredientes: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, corante natural de urucum, fermento lácteo.	446648	KG	50	F
87	QUEIJO RICOTA. Queijo tipo ricota fresca, ingredientes: soro de Leite, Leite Pasteurizado Desnatado, Cloreto de Cálcio – INS 509 e Conservante: Sorbato de Potássio – INS 202. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura /SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	446654	KG	50	F
88	QUEIJO MUSSARELA, ingredientes: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, corante natural de urucum, fermento lácteo e coalho.	446633	KG	600	F
89	REQUEIJÃO CREMOSO - INGREDIENTES - Creme de leite, massa coalhada para requeijão, leite desnatado e ácido lácteo, cloreto de sódio, polifosfato, estabilizante, alcalinizante e sorbato de potássio, conservante. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Pote 200 gramas.	446671	EMBALAGEM 200,00 G	50	F
90	REQUEIJÃO CREMOSO - Requeijão - Ingredientes: Queijo Cremoso, Tipo: Catupiry, Conservação: 1 A 10	373255	KG	50	F
91	REQUEIJÃO CREMOSO, tipo CREAM CHEESE. Queijo processado Tipo Cream Cheese. Ingredientes: Leite integral, creme de leite em pó, sal, fermento láctico, espessante, goma jataí e conservador sorbato de potássio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Bisnaga com 1,5 kg.	446671	Bisnaga 1,5 kg	30	F

92	IOGURTE LÍQUIDO. Iogurte líquido sabor morango. Ingredientes: leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar líquido, preparado de morango (açúcar, polpa de morango, amido modificado, aroma idêntico ao natural de morango, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio e corante natural carmim), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF /DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem c/ 170g.	446714	Embalagem 170g	700	F
93	IOGURTE, leite, xarope de açúcar, polpa de morango, água, vitaminas, aromatizante, estabilizantes e amido. Bandeja com 06 unidades. (Peso total 540 g)	446714	Bandeja 06 UND	300	F
94	LEITE SEM LACTOSE Leite fluido, de vaca, semidesnatado, uht, tipo restrição: zero lactose Embalagem de 1000ml (1L)	446000	UND	60	F
95	IOGURTE SEM LACTOSE E SEM AÇÚCAR Iogurte natural, teor gordura: desnatado, sabor: sem sabor, sem açúcar e sem lactose. Embalagem de 150 g a 200g	446703	Embalagem	98	F
	PRESUNTO COZIDO, embalado hermeticamente. Ingredientes: Carne suína, água, gordura suína, sal, proteína de soja, açúcar, estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), espessante: carragena (INS 407), realçador de sabor: glutamato monossódico				

96	(INS 621), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), conservante: nitrito de sódio (INS 250), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120) e aroma natural. Não contém glúten.	447770	KG	200	F
97	BLANQUET DE PERU, carne de ave Industrializada, tipo, blanquet de peru. Embalagem hermética, temperada, sem conservantes, sem aditivos.	447790	KG	120	F
98	LINGUIÇA DEFUMADA, tipo CALABRESA, embalagem hermética, sem aditivos, não temperada.	447702	KG	100	F
99	PEITO DE PERU, cozido, defumado e com capa. Ingredientes: peito de peru, água, proteína de soja, sal hipossódico, açúcar, sal alho, cebola, estabilizante: tripolifostado de sódio, espessante: carragena, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoacorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio, aromatizantes: aroma naturais (com pimenta), corante natural: carmim de cochonilha. Não contém Glúten. Embalagem hermética.	447790	KG	150	F
100	MORTADELA tipo tradicional, Bologna, aromatizada e defumada. Ingredientes - Carnes bovina e suína, toucinho, amido, sal, pimenta, proteína de soja, condimentos, maltodextrina, regulador de acidez, lactato e citrato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	447789	KG	80	F
101	SALSICHA HOT DOG, ingredientes: carne mecanicamente separada de aves, carne bovina, toucinho, proteína de soja, amido, sal, condimentos naturais e conservantes.	447720	KG	700	F
	REFRIGERANTE sabor COLA				

102	ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Garrafa 2,5 Litros.	217784	Garrafa 2,5 litros	300	F
103	REFRIGERANTE sabor GUARANÁ, ingredientes: água gaseificada, açúcar, acidulante INS 338 e aroma artificial, corante de caramelo, semente de guaraná. Garrafa 2,5 Litros.	217785	Garrafa 2,5 litros	200	F
104	REFRIGERANTE sabor LARANJA, ingredientes: água gaseificada, açúcar, suco natural de laranja, acidulante INS 338 e aroma natural. Grf 2 Litros.	217781	Garrafa 2 litros	100	F
105	REFRIGERANTE sabor LIMÃO, ingredientes: água gaseificada, suco natural de limão, açúcar, acidulante INS 338 e aroma natural. Grf 2 Litros.	217782	Garrafa 2 litros	100	F
106	SUCO EM PÓ. Apresentação pó, concentrado, para dissolução em água, SABORES DIVERSOS, ingredientes: polpa de fruta, corante, açúcar, aroma sintético idêntico ao natural, acidulante e antioxidante.	396125	KG	1150	F
107	SUCO CONCENTRADO. Ingredientes. Água, suco concentrado de MARACUJÁ, CAJU, UVA, acidulante: ácido cítrico (INS 330), aromatizantes, estabilizante: goma xantana (INS 415), conservadores: benzoato de sódio (INS 211) e metabissulfito de sódio (INS 223), corante natural: carmim cochonilha (INS 120) e antiespumante (INS 900a). Diluição: No mínimo 5 (cinco) partes de água para 1 (uma) de suco. Sabor a ser definido no momento da solicitação.	326671	Litro	130	F
108	SUCO, pronto para beber, apresentação líquido, caixa tipo tetra Pack, SABORES DIVERSOS, ingredientes: água, açúcar, acidulante, ácido cítrico e antioxidante. Caixa 200 ml.	314238	Caixa 200 ml	400	F
109	CHÁ CAMOMILA, HORTELÃ ou MORANGO. Chá de camomila, hortelã ou morango. Produto Orgânico, produzido por flores, folhas e/ou frutas cultivadas sem agrotóxicos, que garantem maior valor nutricional das plantas e mais saúde. Sabor a	242775	Cx com 10 sachês	100	F

	ser selecionado pelo 2º GAAAE no ato da solicitação da entrega. Caixa com 10 gramas contendo 10 sachês.				
110	XAROPE artificial sabor GROSELHA, colorido artificialmente, acidulante e ácido cítrico, corante natural de caramelo, vermelho Bordeaux não fermentado e não alcoólico. Garrafa 1 litro.	261503	Garrafa 1 litro	200	F
111	CHOCOLATE AO LEITE EM GOTAS. Ingredientes: soro de leite em pó, açúcar, leite, licor de cacau, manteiga de cacau, gordura anidra de leite, lactose, emulsificante, de glicerina e aromatizante.	463544	KG	50	F
112	CHOCOLATE AO LEITE. Bombom recheado com creme de avelã. Unidade com 18 g	463544	UND	500	F
113	CHOCOLATE GRANULADO. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, estabilizante lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, sal, anti umectante talco, com conservantes sorbato de potássio e aromatizante.	471259	KG	50	F
114	CREME CULINÁRIO. Água, óleos vegetais Inter esterificados, leite desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, amido modificado, maltodextrina, Estabilizantes: carboximetilcelulose sódica e goma jataí e emulsificante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	446536	Litro	100	F
115	DOCE DE LEITE. Pastoso. Ingrediente: Leite, açúcar. Com conservador sorbonato de potássio. Lata 5 kg.	462601	Lata 4,8 kg	50	F
116	DOCE DE LEITE. Tablete com 30g, envasado individualmente em embalagem hermética.	462601	UND	200	F

117	DOCE GOIABADA. Ingredientes: Açúcar, antioxidante ácido ascórbico e conservador sorbato de potássio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Peso 400g	462679	UND	100	F
118	ESSÊNCIA DE BAUNILHA ou COCO. Para aplicação em bolos, tortas e doces. Ingredientes: álcool etílico, água e aroma artificial de Baunilha ou Coco. Não contém glúten. 30 ml.	461222	Vidro 30 ml	20	F
119	MISTURA PARA MOUSSE, Pct c/ 500 gramas, sabor CHOCOLATE, MARACUJÁ, LIMÃO ou MORANGO (a ser definido pelo Órgão Público, no momento da olicitação do fornecimento), de primeira qualidade, prazo de validade 03 meses. Ingredientes açúcar, óleo vegetal hidrogenado, amido modificado, xarope de glicose, proteína do leite, espessante gelatina, emulsificantes ésteres de ácido acético e mono e diglicerídeos, acidulante ácido Fumárico e cítrico, aromatizantes e	396583	Pct 500 g	200	F
120	PÓ PARA PUDIM, apresentação pó, ingredientes: açúcar, amido, corante artificial, estabilizantes, aditivos naturais e aroma artificial. SABORES DIVERSOS.	462751	KG	200	F
121	LEITE CONDENSADO a base de leite pasteurizado, açúcar e estabilizantes. 1 Kg.	464014	KG	90	F
122	LEITE CONDENSADO a base de leite pasteurizado, açúcar e estabilizantes. Lata 395 g.	464014	Lata 395 gramas	50	F
123	Mistura preparada para CREME DE CONFEITEIRO. Ingredientes: Açúcar refinado,	444402	KG	50	F

	fécula de mandioca, sal, aroma artificial e corantes artificiais amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo. Não contém Glúten.				
124	PUDIM DIET Pó para pudim, sabor diversos, isento de açúcar, tipo diet. Embalagem de 25 a 30g	462731	KG	200	F
125	GELATINA DIET , gelatina alimentícia, apresentação em pó, sabores: variados, sem açúcar. Embalagem 10 a 12 gramas	462729	SACHÊ	400	F
126	GELATINA, apresentação pó, ingredientes: açúcar, aroma natural de fruta, sal refinado, gelatina, citrato de sódio, acidulante e corantes, DIVERSOS SABORES.	462729	KG	300	F
127	GELÉIA DE FRUTA SABOR GOIABA. Ingredientes: Polpa de goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico e conservador sorbato de potássio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem com 230 gramas.	465670	Emb 230 gramas	200	F
128	Blister. GELÉIA DE FRUTA SABOR MORANGO. Ingredientes: Polpa de morango e laranja, açúcar, acidulante ácido cítrico e conservador sorbato de potássio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Blister com 15 gramas.	462695	SACHÊ	3.600	F
129	Blister. GELÉIA DE FRUTA SABOR GOIABA Ingredientes: Polpa de maçã e goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico e conservador sorbato de potássio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Blister com 10 gramas.	462695	SACHÊ	2880	F
130	CATCHUP molho à base de polpa de tomate, ingredientes: polpa de tomate, vinagre, pimenta vermelha, sal, amido, cebola em pó, canela, acidulante cítrico e conservante. Frasco com 3,3 kg.	459663	Frasco 3,5 kg	50	F
	MAIONESE Tradicional. Ingredientes: Água,				

131	óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta, cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante (aroma natural de mostarda) e antioxidantes BHT e BHA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Pote 500 g.	459658	Pote 500 g	200	F
132	MOSTARDA, condimento alimentício a base de vinagre, amido, sal, mostarda em pó e cúrcuma. Frasco com 3 kg.	459667	Frasco 3 kg	100	F
133	VINAGRE BRANCO DE ARROZ. Especial para preparo de comida Japonesa. Garrafa 750 ml.	249818	Garrafa 750 ml	200	F
134	VINAGRE DE VINHO TINTO. Ingredientes: fermentado acético de vinho tinto hidratado e conservante. Não contém glúten. Caixa contendo 200 sachês c/ 4 ml.	249817	Caixa 200 sachês com 4 ml cada.	100	F
135	MOLHO DE TOMATE. Molho de tomate pronto. Ingredientes: Tomate, cebola, sal, açúcar, amido, óleo vegetal, salsa, aipo, pimenta do reino, realçador de sabor glutamato monossódico e aromatizantes (alho e cebola). Embalagem c/ 1,7 Kg	462101	Emb c/ 2 kg	800	F
136	MOLHO INGLÊS. Molho alimentício tipo inglês, ingredientes: água, sal, açúcar, polpa de pimenta, molho de soja, extrato de tomate e conservante. Frasco 900 ml.	459655	Frasco 900 ML	100	F
137	MOLHO SHOYO. Molho alimentício tipo shoyo, TRADICIONAL. Ingredientes: vinagre, água, sal e conservante. Embalagem 900 ml.	459653	Frasco 900 ML	150	F

138	SAL IODADO FINO. Ingredientes: Sal Refinado, Iodato de Potássio, Antiumectantes: Ferrocianeto de Sódio e Alumínio Silicato de Sódio. Embalagem: Pacote 1 Kg	454017	KG	700	F
139	SAL IODADO FINO. Ingredientes: Sal Refinado, Iodato de Potássio, Antiumectantes: Ferrocianeto de Sódio e Alumínio Silicato de Sódio. Embalagem: sachê 0,8 gramas	454017	Cx 1000 sachês	400	F
140	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, puro, sem aditivos, sem glúten, teor de acidez máximo 0,5%. Caixa contendo 200 sachês c/ 4 ml."	463698	Caixa 200 sachês com 4 ml cada.	60	F
141	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, puro, sem aditivos, sem glúten, teor de acidez máximo 0,5%. Lata 500 ml	463698	Lata 500 ml	100	F
142	AZEITONA TIPO PRETA, em conserva, SEM CAROÇO, tamanho comercial grande. Ingredientes: Azeitonas pretas sem caroço, água, sal e acidulante INS 270. Pote com 2 Kg (drenado)	459645	Pote 2 kg (drenado)	30	F
143	AZEITONA TIPO VERDE, em conserva SEM CAROÇO e COM RECHEIO DE PIMENTÃO. TAMANHO GRANDE. Ingredientes: Azeitonas verdes recheadas com pimentão ou cenoura, água, sal e acidulante. Pote com 2 kg (drenado)	459641	Pote 2 kg (drenado)	50	F
144	PALMITO PUPUNHA em conserva, água sal e ácido cítrico, apresentação INTEIRO. Pote com 300 g (drenado).	460486	Pote 300 gramas (drenado)	100	F

145	PIMENTA BIQUINHO EM CONSERVA. Pimenta, tipo “biquinho”, em conserv	463923	Pote 350 gramas	20	F
146	MILHO VERDE em conserva. Lata com 1,7 kg (drenado).	462824	Lata 1,7 kg (drenado)	100	F
147	SELETA DE LEGUMES EM CONSERVA. Combinação da batata, cenoura e ervilha, previamente selecionadas. Peso drenado 1,7 Kg	462825	Lata c/ 1,7 Kg	300	F
148	ATUM, peixe em conserva tipo atum, apresentação SÓLIDO, ingredientes: atum, óleo comestível e sal. Lata 120 gramas (drenado)	448996	Lata 120 g (drenado)	150	F
149	CHAMPIGNON, cogumelo FATIADO, comestível em conserva, tipo champignon. Pote com 1 kg (drenado).	462830	Pote 1 kg (drenado)	30	F
150	MASSA FOLHADA em rolo, congelada embalagem de 01 kg, ingredientes: farinha de trigo rica em ferro e ácido fólico, margarina, sal e conservador propinato de sódio	462124	KG	50	F
151	Massa fresca - tipo CANELONE - PRONTO, sem molho, com recheio de FRANGO COM CATUPIRY.	465350	KG	150	F

152	Massa fresca - tipo CANELONE - PRONTO, sem molho, com recheio Misto.	465350	500G	200	F
153	Massa fresca, tipo CAPELETTI, com proteína texturizada de soja, caldo de carne, óleo de soja, com recheio de CARNE.	459005	KG	200	F
154	Massa fresca - tipo NHOQUE DE BATATA - PRONTO, sem molho e sem recheio.	459008	KG	200	F
155	Massa fresca - tipo RONDELI - PRONTO, sem molho, com recheio de PRESUNTO E QUEIJO.	459007	KG	100	F
156	Massa para o preparo de LASANHA, crespa, SECA, com sêmola e ovos. Enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais e cúrcuma. Contém Glúten. Embalagem de 500g.	465350	KG	100	F
157	MACARRÃO INTEGRAL: farinha de trigo integral, massa seca apresentação, tipo Espaguete Embalagem com 500g	458952	KG	120	F
158	ARROZ INTEGRAL Arroz beneficiado, subgrupo: integral, classe: longo fino, qualidade: tipo 1	474371	KG	120	F
	GRÃO-DE-BICO. Legume grão-de-bico, de coloração castanho claro, apresentação		Pacote 500		

159	arredondado e seco. Rico em proteínas, sais minerais e vitaminas do complexo B. Pct 500 g.	464569	gramas	60	F
160	AMIDO DE MILHO EM PÓ. Amido de milho (Bacillus Thuriensis e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Zea mays). CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, AVEIA, CEVADA, SOJA, LEITE DE VACA, OVO E LÁTEX NATURAL.	235851	500g	150	F
161	AVEIA EM FLOCOS. Aveia tipo flocos. Ingredientes: Vitaminas /Proteínas / Sais Minerais e Fibras.	460502	KG	100	F
162	Cereal matinal - Ingredientes: Milho, açúcar, malte, sal, ácido ascórbico e ascorbato de sódio (vitamina C), niacina, ferro reduzido (ferro), óxido de zinco (zinco), palmitato de retinol (vitamina A), maltodextrina, cianocobalamina (vitamina B12), colecalciferol (vitamina D), cloridrato de piridoxina (vitamina B6), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) e folacina (ácido fólico).	167	730gr	100	F
163	FARINHA DE ROSCA. Ideal para o preparo de empanados. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, sal e fermento.	241285	KG	60	F
164	FARINHA DE MANDIOCA CRUA. Farinha de mandioca crua. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	244498	KG	300	F
165	FLOCOS DE MILHO. Flocos de milho pré-cozidos enriquecidos com ferro e ácido fólico, sem sal, coloração amarela. A fórmula desse produto é composta principalmente por milho, uma reconhecida fonte de fibras. É indicada mais para pratos doces e opcionalmente em salgados. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Pacote com 500 gramas.	463970	500grs	200	F

166	FAROFA PRONTA. Farofa a base de mandioca, pronta e temperada.	244498	KG	300	F
167	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO I - ESPECIAL E PREPARADA PARA PÃO FRANCÊS. Mistura alimentícia especial para o preparo de pão francês a base de farinha de trigo, sal, açúcar e estabilizantes ésteres de ácido diacetil tartárico e mono diglicerídeos e/ou estearoil-2- lactil lactato de cálcio. Pacote 25 kg.	460263	25 KG	150	F
168	ACHOCOLATADO PÓ, apresentação pó, ingredientes: açúcar, cacau, aromatizantes, estabilizantes e enriquecido com vitaminas. Não contém Glúten.	217806	KG	50	F
169	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO. O Fermento Biológico, possui uma aparência úmida, também chamado de fermento fresco. Ele é indicado na preparação de massas folheadas, pães doces e salgados, pizzas, croissant e outros produtos semelhantes. Em sua composição existem fungos, micro-organismos vivos, denominados de leveduras. Essas leveduras se reproduzem quando a temperatura da massa sobe e também em contato com o açúcar. Pacote 500 gramas.	459591	Pacote 500 gramas	150	F
170	FERMENTO QUÍMICO. Ingredientes: amido de milho e/ou fécula de mandioca e fermentos químicos, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio, sem glúten. Lata 100 gramas.	459586	Lata 100 gramas	120	F

171	LEITE DE COCO Tradicional, Leite de coco, água, conservador INS 202, INS 211 e INS 223, acidulante INS 330 e espessante INS 466. Vidro 500 ml.	464011	Vidro 500 ml	100	F
172	MEL PURO DE ABELHA, Tipo Florada predominante Silvestre, prazo de validade 1 ano. Aplicação alimentação Humana. Embalagem com 500 ml..	348080	Embalagem 500 m	100	F
173	PÃO, base: de farinha de trigo integral, tipo: de forma, apresentação: fatiado, embalagem: pacote com 500g	460403	PCT	400	F
174	BATATA PROCESSADA - Batata FRITA ensacada, tipo PALHA, ingredientes: batata gordura vegetal e sal refinado. Pronta para consumo.	463707	KG	200	F

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. *Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.*

4.16. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

Garantia da contratação

4.24. *Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.*

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. *O prazo de entrega dos bens é de 10 dias, contados do(a) emissão da nota de empenho, em remessa única.*

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.2. *O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)*

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. *Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.*

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.17. Cabe ao gestor do contrato:

6.17.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.17.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.17.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.17.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.17.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.17.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.17.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30(trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

7.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 15 (quinze) dias úteis.

8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.11. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

8.12.1. o prazo de validade;

8.12.2. a data da emissão;

8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.12.5. o valor a pagar; e

8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.13. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao

SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

8.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

8.18. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

8.19. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

8.20. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *IPCA/IBGE* de correção monetária.

Forma de pagamento

8.22. pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

8.23. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

8.24. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

8.25. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.[A5]

8.26. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação,

por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de Crédito

8.38. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.[A12]

8.38.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

8.38.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

8.38.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

8.38.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.[A13]

8.39. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.[A14]

Reajuste

8.40. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 05/05/2025 (*cinco de maio de dois mil e vinte e cinco*).

8.41. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

8.42. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.43. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

8.44. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

8.45. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

8.46. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.47. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta[A1]

9.1. O fornecedor será selecionado por meio de contratação direta com fundamento no art.75, inciso VIII, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

Forma de fornecimento

9.3. O fornecimento do objeto será **integral**.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.4. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

9.4.1. Valores unitários: conforme tabela constante no item 1 deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

9.5. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.6. pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.7. empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.8. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.9. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;[A6]

9.10. sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

9.11. sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.12. filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.13. sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.15. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.16. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.17. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

9.18. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.19. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.20. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.21. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.22. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.23. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Disposições gerais sobre habilitação

9.36. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.37. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.38. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.39. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.40. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 575.844,50 (quinhentos e setenta e cinco mil e oitocentos e quarenta e quatro reais e cinquenta centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 160495;

II) Programa de trabalho: 171397;

III) Elemento de despesa: 339030; e

IV) Plano interno: E6SUPLJA1QR.

11.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosa.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o *prazo de 05 (cinco) dias*, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato ou *Nota de Empenho*, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;

1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no *Edital*, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. *O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.*

2.2. *O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.*

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;

3.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

3.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

3.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

3.1.8.1 A Administração terá o prazo de *05(cinco) dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias.

3.1.10. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.*

3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da *relação da rede de assistência técnica autorizada*;

4.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

4.1.3. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

4.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;[A10]

4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.7.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;

4.1.9. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

4.1.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

4.1.11. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

4.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

4.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

4.1.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

4.1.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.1.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5.8. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133/2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes[A16] contraentes.

5.9. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

5.9.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

5.9.2.A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

5.9.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

5.10. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

5.10.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

5.10.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.10.3. Indenizações e multas.

5.11. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

5.12. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

6. DOS CASOS OMISSOS

6.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.[A17]

7. ALTERAÇÕES

7.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

7.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A18]

7.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

7.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no **Edital OU Aviso de Contratação Direta**, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o **Dispensa Eletrônica** nº90223/2025, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

S, de de 20.... .

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

LEONARDO TORQUATO DE ESCOBAR

Equipe de apoio

PABLO LUIZ QUEIROZ FUZARO CHIARINOTTI

Autoridade competente