**COMANDO 10 REGIAO MILITAR/MEX - CE**

# Termo de Referência 87/2026

## Informações Básicas

| Número do artefato | UASG | Editado por | Atualizado em |
|---|---|---|---|
| 87/2026 | 160047-COMANDO 10 REGIAO MILITAR/MEX - CE | MARCOS VINICIUS CAVALCANTE DOS SANTOS | 11/11/2026 11:47 (v 0.19) |

**Status**

CONCLUIDO

### Outras informações

| Categoria | Número da Contratação | Processo Administrativo |
|---|---|---|
| II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo | 420/2026 | 64305.028777/2026-34 |

## 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para o serviço de aprovisionamento e Hotel de Trânsito de Oficiais, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

| Quantidade Total (Órgão Gerenciador e Participantes) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Descrição** | **CatMat** | **Unidade** | **Quantidade** | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| 1 | Adoçante, aspecto físico pó fino branco, ingredientes xilitol, tipo dietético | 467273 | Caixa 50 un | 176 | 25,50 | 4.488,00 |
| 2 | Adoçante, aspecto físico líquido, ingredientes estévia, tipo dietético | 236197 | Frasco 80 ml | 165 | 13,10 | 2.161,50 |
| 3 | Condimento, tipo alho, apresentação pasta | 463861 | Quilograma | 430 | 20,80 | 8.944,00 |
| 4 | Oleaginosa, tipo amendoim, apresentação japonês, adicional com sabor | 467292 | Unidade | 345 | 7,59 | 2.618,55 |
| 5 | Biscoito, classificação doce, características adicionais com recheio, aplicação alimentação humana | 323479 | Pacote 140 G | 760 | 3,06 | 2.325,60 |
| 6 | Biscoito, apresentação retangular, sabor ovo, tipo champagne, aplicação alimentação humana, prazo validade 10 meses, ingredientes açúcar, farinha de trigo, glúten, ovo e sal | 255869 | Pacote 150 G | 625 | 9,25 | 5.781,25 |
| 7 | Café, apresentação solúvel granulado, intensidade média, tipo tradicional | 463568 | Sachê 50 G | 518,5 | 6,97 | 3.613,95 |
| 8 | Condimento, tipo canela, apresentação casca | 463873 | Embalagem 500,00 G | 316 | 33,40 | 10.554,40 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 9 | Condimento, tipo canela, apresentação pó | 463872 | Unidade | 210 | 11,00 | 2.310,00 |
| 10 | Milho, tipo grão, aplicação mungunzá (canjica) | 279262 | Pacote 500 G | 295 | 5,93 | 1.749,35 |
| 11 | Carne de ave in natura, tipo animal frango especial, tipo corte com miúdos, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento temperada | 447874 | Quilograma | 186 | 28,90 | 5.375,40 |
| 12 | Carvão vegetal, material madeira, tipo eucalipto | 616623 | Embalagem 10,00 KG | 441,5 | 39,85 | 17.593,78 |
| 13 | Doce não confeitado, tipo em calda, sabor cereja | 462670 | Embalagem 125 G | 221 | 19,77 | 4.369,17 |
| 14 | Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor meio amargo, prazo validade mínimo 12 meses, característica adicional calorias reduzidas- light | 463544 | Quilograma | 282,5 | 28,57 | 8.071,03 |
| 15 | Fruta, tipo coco verde, apresentação desidratada/ seca | 464446 | Quilograma | 480 | 16,95 | 8.136,00 |
| 16 | Verdura in natura, tipo brócolis japonês | 463838 | Quilograma | 347 | 23,60 | 8.189,20 |
| 17 | Verdura in natura, tipo couve-flor | 463831 | Quilograma | 496 | 15,40 | 7.638,40 |
| 18 | Legume em conserva, tipo seleta | 462825 | Quilograma | 1051 | 24,50 | 25.749,50 |
| 19 | Condimento, tipo noz moscada, apresentação pó | 463912 | Embalagem 50 G | 162,5 | 4,85 | 788,13 |
| 20 | Legume em conserva, tipo pepino, apresentação inteiro | 468533 | Embalagem 300 G | 585 | 11,93 | 6.979,05 |
| 21 | Queijo, origem de vaca, variedade requeijão, apresentação cremoso | 446671 | Embalagem 1.5 KG | 215 | 35,25 | 7.578,75 |
| 22 | Peixe em conserva, variedade sardinha, apresentação descabeçada e eviscerada, meio de cobertura com óleo comestíve | 449006 | Embalagem 125 G | 280,5 | 7,04 | 1.974,72 |
| 23 | Leite em pó, origem de vaca, teor gordura integral, solubilidade instantâneo | 446019 | Quilograma | 587 | 32,00 | 18.784,00 |
| 24 | Tempero, tipo chimichurri à base de ervas e especiarias, apresentação pasta, aplicação bife, churrasco e assado | 458149 | Quilograma | 507,5 | 25,25 | 12.814,38 |
| 25 | Farinha quibe, composição grãos de trigo selecionados e moídos, tipo crú | 326330 | Saco 500 G | 284,5 | 5,22 | 1.485,09 |
| 26 | Calda doce para recheio / cobertura, sabor chocolate, uso para sorvete | 467287 | Embalagem 1.05 KG | 239 | 15,25 | 3.644,75 |
| 27 | Farinha de trigo, grupo doméstico, tipo 1, especial, ingrediente adicional fortificada com ferro e ácido fólico. Com fermento. | 460263 | Embalagem 25 KG | 415 | 106,09 | 44.027,35 |
| 28 | Mistura alimentícia, ingredientes açúcar, amido modificado de mandioca, sal, aromat i, aplicação pão doce, características adicionais mistura em pó amarela, para creme de confeiteiro | 444402 | Quilograma | 545 | 10,10 | 5.504,50 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 29 | Suco, apresentação pó, sabor variado, tipo artificial | 396125 | Quilograma | 4140 | 10,55 | 43.677,00 |
| 30 | Suco, apresentação líquido, sabor variado, tipo natural, características adicionais pronto para consumo e embalagem tipo longa vida | 314238 | Caixa 200 ML | 2700 | 3,00 | 8.100,00 |
| 31 | Suco, apresentação xarope, sabor groselha, tipo artificial, características adicionais aroma artificial | 261503 | Garrafa 1 L | 395 | 6,31 | 2.492,45 |
| 32 | Açúcar, tipo mascavo | 463993 | Embalagem 1 KG | 305 | 11,70 | 3.568,50 |
| 33 | Carne bovina in natura, tipo corte bucho, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a | 447493 | Quilograma | 485 | 22,00 | 10.670,00 |
| 34 | Carne bovina in natura, tipo corte mocotó, apresentação cortada, estado de conservação congelado(a) | 447494 | Quilograma | 275 | 16,50 | 4.537,50 |
| 35 | Carne suína in natura, tipo corte miúdos, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a) | 454345 | Quilograma | 625 | 18,32 | 11.450,00 |
| 36 | Geléia, tipo frutas, sabor goiaba, prazo validade mínimo 12 meses | 465670 | Pote 300,00 G | 370 | 10,25 | 3.792,50 |
| 37 | Manteiga extra com sal, a base de leite pasteurizado, gordura vegetal, sal, estabilizantes. Embalagem com 48 und de blister com 10 gramas. | 446397 | Unidade | 265 | 17,20 | 4.558,00 |
| 38 | Leite fluido, origem de vaca, tipo A, teor gordura integral, processamento uht | 445995 | Caixa 1 L | 560 | 6,00 | 3.360,00 |
| 39 | Mistura alimentícia, ingredientes açúcar, óleo vegetal hidrogenado, xarope de glico, sabor natural, aplicação chantilly | 402707 | Embalagem 500 G | 795 | 20,88 | 16.599,60 |
| 40 | Chantilly ingredientes: creme de leite, leite desnatado e lactose prazo validade: 8 mês peso: 250 g conservação: 1 a 10 °c t ipo embalagem: aerosol | 216711 | Unidade | 202,5 | 21,88 | 4.430,70 |
| 41 | Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor meio amargo, prazo validade mínimo 12 meses, característica adicional calorias reduzidas- light | 463544 | Barra 25 G | 525 | 2,20 | 1.155,00 |
| 42 | Legume in natura, tipo cenoura | 463770 | Quilograma | 915 | 8,88 | 8.125,20 |
| 43 | Legume processado, tipo ervilha vagem, preparo pré cozido, apresentação congelado | 464616 | Quilograma | 315 | 18,60 | 5.859,00 |
| 44 | Legume processado, tipo vagem, preparo pré cozido, apresentação congelado | 464595 | Quilograma | 260 | 17,12 | 4.451,20 |
| 45 | Geléia, tipo frutas, sabor laranja, prazo validade mínimo 12 meses | 462694 | Pote 200 G | 420 | 18,68 | 7.845,60 |
| 46 | Geléia, tipo frutas, sabor morango, prazo validade mínimo 12 meses | 462695 | Embalagem | 455 | 15,50 | 7.052,50 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 230,00 G | | | |
| 47 | Legume processado, tipo mandioca, formato palito, preparo pré cozido, apresentação congelado | 464593 | Quilograma | 585 | 17,50 | 10.237,50 |
| 48 | Alimento semipronto ou pronto, tipo canelone, recheio queijo mussarela, característica adicional sem molho, apresentação fresco/resfriado | 461076 | Quilograma | 705 | 32,00 | 22.560,00 |
| 49 | Alimento semipronto ou pronto, tipo canelone, recheio frango, característica adicional sem molho, apresentação fresco/resfriado | 461077 | Quilograma | 705 | 19,45 | 13.712,25 |
| 50 | Massa alimentícia, tipo para lasanha, base da massa farinha de trigo refinada, apresentação fresca/resfriada, formato laminada | 465350 | Embalagem 500 G | 485 | 8,02 | 3.889,70 |
| 51 | Mistura alimentícia, ingredientes farinha de trigo, açucar, fermento em pó, sabor natural, aplicação bolo | 279242 | Embalagem 450 G | 2690 | 5,06 | 13.611,40 |
| 52 | Condimento, tipo pimenta biquinho, apresentação conserva | 608266 | Embalagem 300 G | 637 | 36,79 | 23.435,23 |
| 53 | Condimento, tipo pimenta rosa, apresentação grão | 468304 | Embalagem 300 G | 205 | 31,60 | 6.478,00 |
| 54 | Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor cola, características adicionais light | 305734 | Garrafa 2 L | 470 | 8,48 | 3.985,60 |
| 55 | Condimento, tipo salsa, apresentação desidratado | 463931 | Embalagem 300 G | 275 | 5,45 | 1.498,75 |
| 56 | Condimento, tipo cebola, apresentação creme | 601228 | Quilograma | 450 | 11,29 | 5.080,50 |
| 57 | Molho de mesa, tipo madeira, composição com sabor, apresentação líquido | 476902 | Embalagem 1 L | 1280 | 19,46 | 24.908,80 |
| 58 | Condimento, tipo urucum, apresentação pó | 463937 | Embalagem 50 G | 405 | 6,00 | 2.430,00 |
| 59 | Tempero, tipo completo sem pimenta, condimentado e concentrado, apresentação líquido, aplicação uso culinário | 243203 | Garrafa 500 ML | 495 | 6,00 | 2.970,00 |
| 60 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | 467430 | Embalagem 236 ML | 1798 | 9,72 | 17.476,56 |
| 61 | Carne processada, variedade nugget, tipo frango, sabor temperado, tipo preparação pré cozido, empanado, estado de conservação congelado(a) | 462004 | Embalagem 500,00 G | 410 | 10,25 | 4.202,50 |
| 62 | Chocolate, tipo preto, apresentação pó, sabor tradicional, característica adicional 50 % cacau | 463547 | Quilograma | 330 | 31,31 | 10.332,30 |
| 63 | Farinha de trigo, grupo doméstico, tipo 1, especial, ingrediente adicional fortificada com ferro e ácido fólico | 460263 | Embalagem 25 KG | 320 | 96,90 | 31.008,00 |
| 64 | Massa fresca - tipo nhoque de batata - pronto, sem molho e sem recheio, embalagem com 500 gramas | 459008 | Embalagem 500,00 G | 800 | 8,35 | 6.680,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 65 | Massa fresca - tipo rondeli - pronto, sem molho, com recheio de presunto e queijo, embalagem com 500 gramas | 459007 | Embalagem 500,00 G | 710 | 15,61 | 11.083,10 |
| 66 | Massa fresca - tipo rondeli - pronto, sem molho, com recheio de frango com catupiry embalagem com 500 gramas | 459007 | Embalagem 500,00 G | 710 | 15,61 | 11.083,10 |
| 67 | Molho de mesa, tipo barbecue, composição tradicional, apresentação líquido | 461710 | Embalagem 1 KG | 415 | 12,30 | 5.104,50 |
| 68 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | 467430 | Embalagem 236 ML | 881,5 | 9,72 | 8.568,18 |
| 69 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | 467430 | Embalagem 236 ML | 890 | 8,95 | 7.965,50 |
| 70 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | 467430 | Embalagem 234,00 ML | 760 | 7,99 | 6.072,40 |
| 71 | Vinagre, matéria-prima aceto balsâmico, tipo neutro, acidez 4 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos | 381379 | Frasco 750,00 ML | 350 | 22,81 | 7.983,50 |
| 72 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | 467430 | Embalagem 234,00 ML | 685,5 | 8,99 | 6.162,65 |
| 73 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | 467430 | Embalagem 234,00 ML | 445 | 9,00 | 4.005,00 |
| 74 | Açúcar, tipo de confeiteiro | 463991 | Embalagem 1 KG | 322 | 14,50 | 4.669,00 |
| 75 | Arroz beneficiado, tipo arbóreo, subgrupo polido, classe médio, qualidade tipo 1 | 475579 | Quilograma | 150 | 26,49 | 3.973,50 |
| 76 | Café, apresentação torrado em grão, intensidade média, tipo tradicional, característica adicional grãos café arábica | 463572 | Pacote 1,00 KG | 142,5 | 103,29 | 14.718,83 |
| 77 | Carne suína in natura, tipo corte tripa para embutido grosso, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a) | 447546 | Quilograma | 365 | 100,81 | 36.795,65 |
| 78 | Carne bovina in natura, tipo corte coração, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a) | 450858 | Quilograma | 405 | 18,62 | 7.541,10 |
| 79 | Carne de ovino in natura, tipo animal cordeiro, tipo corte pernil, apresentação peça inteira, processamento com osso, estado de conservação congelado(a) | 447651 | Quilograma | 705 | 62,13 | 43.801,65 |
| 80 | Condimento, tipo açafrão, apresentação pó | 463857 | Quilograma | 260,5 | 28,90 | 7.528,45 |
| 81 | Legume in natura, tipo tomate cereja, apresentação orgânico | 609443 | Quilograma | 173 | 9,99 | 1.728,27 |
| 82 | Condimento, tipo hortelã, apresentação desidratado | 463903 | Embalagem 500,00 G | 413 | 8,60 | 3.551,80 |
| | | | Embalagem | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 83 | Condimento apresentação: folha tipo: louro | 463904 | 300,00 G | 213 | 11,89 | 2.532,57 |
| 84 | Condimento, tipo alho poró, apresentação natural | 463865 | Molho | 375 | 6,04 | 2.265,00 |
| 85 | Queijo apresentação: fatiado origem: de vaca variedade: provolone | 446680 | Quilograma | 365 | 49,42 | 18.038,30 |
| 86 | Queijo apresentação: peça origem: de vaca variedade: camembert | 446682 | Quilograma | 285 | 189,98 | 54.144,30 |
| 87 | Queijo, origem de vaca, variedade reino, apresentação peça | 446668 | Quilograma | 290 | 94,88 | 27.515,20 |
| 88 | Queijo, origem de vaca, variedade gorgonzola, apresentação peça | 446665 | Quilograma | 260 | 96,97 | 25.212,20 |
| 89 | Queijo, origem de vaca, variedade brie, apresentação peça | 446669 | Quilograma | 185 | 99,00 | 18.315,00 |
| 90 | Castanha para alimentacao, origem cajú, tipo torrada sem sal | 389677 | Pacote 1,00 KG | 210 | 82,50 | 17.325,00 |
| 91 | Arroz beneficiado, tipo selvagem, subgrupo integral, classe longo fino, qualidade tipo 1 | 465327 | Quilograma | 270 | 7,07 | 1.908,90 |
| 92 | Arroz beneficiado, tipo agulhinha, subgrupo integral, classe longo fino, qualidade tipo 1 | 458906 | Quilograma | 270 | 9,00 | 2.430,00 |
| 93 | Arroz beneficiado, tipo vermelho, subgrupo integral, classe longo, qualidade tipo 1 | 458915 | Quilograma | 230 | 9,41 | 2.164,30 |
| 94 | Fruta, tipo pera portuguesa, apresentação natural | 464428 | Quilograma | 455 | 16,94 | 7.707,70 |
| 95 | Cerveja, material trigo, fermentação baixa, características adicionais artesanal, tipo pilsen | 485601 | Lata 475 ML | 400 | 6,47 | 2.588,00 |
| 96 | Refrigerante, material água gaseificada, açucar, extrato noz de cola, sabor aroma natural, características adicionais cafeína, corante caramelo iv, acidulante ins 338 | 344691 | Lata 350 ML | 1135 | 4,19 | 4.755,65 |
| 97 | Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor guaraná | 217785 | Lata 350 ML | 1155 | 3,69 | 4.261,95 |
| 98 | Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor laranja | 217781 | Lata 350 ML | 1190 | 3,63 | 4.319,70 |
| 99 | Água mineral natural, tipo com gás, material embalagem plástico, tipo embalagem descartável | 445479 | Garrafa 500 ML | 1910 | 2,15 | 4.106,50 |
| 100 | Água mineral natural, tipo sem gás, material embalagem plástico, tipo embalagem descartável | 445484 | Garrafa 500 ML | 5000 | 1,70 | 8.500,00 |
| 101 | Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope , Sabor: Cola , Características Adicionais: Sem Açucar | 347150 | Lata 350 ML | 1060 | 4,13 | 4.377,80 |
| 102 | Bebidas Não Alcoólicas Tipo: Isotônico , Ingredientes: Água, Sódio, Potássio , Forma Apresentação: Líquido | 600280 | Unidade | 610 | 5,85 | 3.568,50 |

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).

| **Órgão Gerenciador: Comando da 10ª Região Militar (Cmdo 10ª RM) – 160047** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **Unidade** | **Requisição** | **Requisição** | **Quantidade** |

| Item | Descrição | de medida | mínima | máxima | total |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Adoçante, aspecto físico pó fino branco, ingredientes xilitol, tipo dietético | Caixa 50 un | 12 | 116 | 116 |
| 2 | Adoçante, aspecto físico líquido, ingredientes estévia, tipo dietético | Frasco 80 ml | 9 | 90 | 90 |
| 3 | Condimento, tipo alho, apresentação pasta | Quilograma | 22 | 215 | 215 |
| 4 | Oleaginosa, tipo amendoim, apresentação japonês, adicional com sabor | Unidade | 25 | 250 | 250 |
| 5 | Biscoito, classificação doce, características adicionais com recheio, aplicação alimentação humana | Pacote 140 G | 40 | 400 | 400 |
| 6 | Biscoito, apresentação retangular, sabor ovo, tipo champagne, aplicação alimentação humana, prazo validade 10 meses, ingredientes açúcar, farinha de trigo, glúten, ovo e sal | Pacote 150 G | 40 | 400 | 400 |
| 7 | Café, apresentação solúvel granulado, intensidade média, tipo tradicional | Sachê 50 G | 32 | 316 | 316 |
| 8 | Condimento, tipo canela, apresentação casca | Embalagem 500,00 G | 21 | 211 | 211 |
| 9 | Condimento, tipo canela, apresentação pó | Unidade | 14 | 135 | 135 |
| 10 | Milho, tipo grão, aplicação mungunzá (canjica) | Pacote 500 G | 15 | 150 | 150 |
| 11 | Carne de ave in natura, tipo animal frango especial, tipo corte com miúdos, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento temperada | Quilograma | 18 | 176 | 176 |
| 12 | Carvão vegetal, material madeira, tipo eucalipto | Embalagem 10,00 KG | 13 | 126 | 126 |
| 13 | Doce não confeitado, tipo em calda, sabor cereja | Embalagem 125 G | 17 | 171 | 171 |
| 14 | Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor meio amargo, prazo validade mínimo 12 meses, característica adicional calorias reduzidas- light | Quilograma | 14 | 140 | 140 |
| 15 | Fruta, tipo coco verde, apresentação desidratada/ seca | Quilograma | 18 | 175 | 175 |
| 16 | Verdura in natura, tipo brócolis japonês | Quilograma | 22 | 217 | 217 |
| 17 | Verdura in natura, tipo couve-flor | Quilograma | 27 | 271 | 271 |
| 18 | Legume em conserva, tipo seleta | Quilograma | 30 | 296 | 296 |
| 19 | Condimento, tipo noz moscada, apresentação pó | Embalagem 50 G | 10 | 100 | 100 |
| 20 | Legume em conserva, tipo pepino, apresentação inteiro | Embalagem 300 G | 40 | 400 | 400 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 21 | Queijo, origem de vaca, variedade requeijão, apresentação cremoso | Embalagem 1.5 KG | 10 | 100 | 100 |
| 22 | Peixe em conserva, variedade sardinha, apresentação descabeçada e eviscerada, meio de cobertura com óleo comestíve | Embalagem 125 G | 15 | 146 | 146 |
| 23 | Leite em pó, origem de vaca, teor gordura integral, solubilidade instantâneo | Quilograma | 24 | 242 | 242 |
| 24 | Tempero, tipo chimichurri à base de ervas e especiarias, apresentação pasta, aplicação bife, churrasco e assado | Quilograma | 11 | 108 | 108 |
| 25 | Farinha quibe, composição grãos de trigo selecionados e moídos, tipo crú | Saco 500 G | 21 | 210 | 210 |
| 26 | Calda doce para recheio / cobertura, sabor chocolate, uso para sorvete | Embalagem 1.05 KG | 18 | 179 | 179 |
| 27 | Farinha de trigo, grupo doméstico, tipo 1, especial, ingrediente adicional fortificada com ferro e ácido fólico. Com fermento. | Embalagem 25 KG | 30 | 300 | 300 |
| 28 | Mistura alimentícia, ingredientes açúcar, amido modificado de mandioca, sal, aromat i, aplicação pão doce, características adicionais mistura em pó amarela, para creme de confeiteiro | Quilograma | 40 | 400 | 400 |
| 29 | Suco, apresentação pó, sabor variado, tipo artificial | Quilograma | 50 | 500 | 500 |
| 30 | Suco, apresentação líquido, sabor variado, tipo natural, características adicionais pronto para consumo e embalagem tipo longa vida | Caixa 200 ML | 200 | 2000 | 2000 |
| 31 | Suco, apresentação xarope, sabor groselha, tipo artificial, características adicionais aroma artificial | Garrafa 1 L | 19 | 190 | 190 |
| 32 | Açúcar, tipo mascavo | Embalagem 1 KG | 13 | 125 | 125 |
| 33 | Carne bovina in natura, tipo corte bucho, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a | Quilograma | 26 | 260 | 260 |
| 34 | Carne bovina in natura, tipo corte mocotó, apresentação cortada, estado de conservação congelado(a) | Quilograma | 13 | 125 | 125 |
| 35 | Carne suína in natura, tipo corte miúdos, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a) | Quilograma | 30 | 300 | 300 |
| 36 | Geléia, tipo frutas, sabor goiaba, prazo validade mínimo 12 meses | Pote 300,00 G | 21 | 210 | 210 |
| 37 | Manteiga extra com sal, a base de leite pasteurizado, gordura vegetal, sal, estabilizantes. Embalagem com 48 und de blister com 10 gramas. | Unidade | 13 | 130 | 130 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 38 | Leite fluido, origem de vaca, tipo A, teor gordura integral, processamento uht | Caixa 1 L | 40 | 400 | 400 |
| 39 | Mistura alimentícia, ingredientes açúcar, óleo vegetal hidrogenado, xarope de glico, sabor natural, aplicação chantilly | Embalagem 500 G | 33 | 325 | 325 |
| 40 | Chantilly ingredientes: creme de leite, leite desnatado e lactose prazo validade: 8 mês peso: 250 g conservação: 1 a 10 °c t ipo embalagem: aerosol | Unidade | 10 | 98 | 98 |
| 41 | Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor meio amargo, prazo validade mínimo 12 meses, característica adicional calorias reduzidas- light | Barra 25 G | 31 | 310 | 310 |
| 42 | Legume in natura, tipo cenoura | Quilograma | 50 | 500 | 500 |
| 43 | Legume processado, tipo ervilha vagem, preparo pré cozido, apresentação congelado | Quilograma | 20 | 200 | 200 |
| 44 | Legume processado, tipo vagem, preparo pré cozido, apresentação congelado | Quilograma | 15 | 150 | 150 |
| 45 | Geléia, tipo frutas, sabor laranja, prazo validade mínimo 12 meses | Pote 200 G | 30 | 300 | 300 |
| 46 | Geléia, tipo frutas, sabor morango, prazo validade mínimo 12 meses | Embalagem 230,00 G | 30 | 300 | 300 |
| 47 | Legume processado, tipo mandioca, formato palito, preparo pré cozido, apresentação congelado | Quilograma | 40 | 400 | 400 |
| 48 | Alimento semipronto ou pronto, tipo canelone, recheio queijo mussarela, característica adicional sem molho, apresentação fresco/resfriado | Quilograma | 20 | 200 | 200 |
| 49 | Alimento semipronto ou pronto, tipo canelone, recheio frango, característica adicional sem molho, apresentação fresco/resfriado | Quilograma | 20 | 200 | 200 |
| 50 | Massa alimentícia, tipo para lasanha, base da massa farinha de trigo refinada, apresentação fresca/resfriada, formato laminada | Embalagem 500 G | 31 | 310 | 310 |
| 51 | Mistura alimentícia, ingredientes farinha de trigo, açucar, fermento em pó, sabor natural, aplicação bolo | Embalagem 450 G | 80 | 800 | 800 |
| 52 | Condimento, tipo pimenta biquinho, apresentação conserva | Embalagem 300 G | 21 | 210 | 210 |
| 53 | Condimento, tipo pimenta rosa, apresentação grão | Embalagem 300 G | 9 | 90 | 90 |
| 54 | Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor cola, características adicionais light | Garrafa 2 L | 30 | 300 | 300 |
| | | Embalagem | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 55 | Condimento, tipo salsa, apresentação desidratado | 300 G | 16 | 155 | 155 |
| 56 | Condimento, tipo cebola, apresentação creme | Quilograma | 24 | 240 | 240 |
| 57 | Molho de mesa, tipo madeira, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 1 L | 25 | 250 | 250 |
| 58 | Condimento, tipo urucum, apresentação pó | Embalagem 50 G | 25 | 250 | 250 |
| 59 | Tempero, tipo completo sem pimenta, condimentado e concentrado, apresentação líquido, aplicação uso culinário | Garrafa 500 ML | 10 | 100 | 100 |
| 60 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 236 ML | 50 | 500 | 500 |
| 61 | Carne processada, variedade nugget, tipo frango, sabor temperado, tipo preparação pré cozido, empanado, estado de conservação congelado(a) | Embalagem 500,00 G | 15 | 153 | 153 |
| 62 | Chocolate, tipo preto, apresentação pó, sabor tradicional, característica adicional 50 % cacau | Quilograma | 20 | 200 | 200 |
| 63 | Farinha de trigo, grupo doméstico, tipo 1, especial, ingrediente adicional fortificada com ferro e ácido fólico | Embalagem 25 KG | 20 | 200 | 200 |
| 64 | Massa fresca - tipo nhoque de batata - pronto, sem molho e sem recheio, embalagem com 500 gramas | Embalagem 500,00 G | 36 | 360 | 360 |
| 65 | Massa fresca - tipo rondeli - pronto, sem molho, com recheio de presunto e queijo, embalagem com 500 gramas | Embalagem 500,00 G | 32 | 315 | 315 |
| 66 | Massa fresca - tipo rondeli - pronto, sem molho, com recheio de frango com catupiry embalagem com 500 gramas | Embalagem 500,00 G | 32 | 315 | 315 |
| 67 | Molho de mesa, tipo barbecue, composição tradicional, apresentação líquido | Embalagem 1 KG | 24 | 240 | 240 |
| 68 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 236 ML | 23 | 227 | 227 |
| 69 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 236 ML | 24 | 240 | 240 |
| 70 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 234,00 ML | 21 | 210 | 210 |
| 71 | Vinagre, matéria-prima aceto balsâmico, tipo neutro, acidez 4 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos | Frasco 750,00 ML | 18 | 175 | 175 |
| 72 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 234,00 ML | 16 | 161 | 161 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 73 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 234,00 ML | 17 | 165 | 165 |
| 74 | Açúcar, tipo de confeiteiro | Embalagem 1 KG | 8 | 81 | 81 |
| 75 | Arroz beneficiado, tipo arbóreo, subgrupo polido, classe médio, qualidade tipo 1 | Quilograma | 12 | 115 | 115 |
| 76 | Café, apresentação torrado em grão, intensidade média, tipo tradicional, característica adicional grãos café arábica | Pacote 1,00 KG | 12 | 120 | 120 |
| 77 | Carne suína in natura, tipo corte tripa para embutido grosso, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a) | Quilograma | 18 | 175 | 175 |
| 78 | Carne bovina in natura, tipo corte coração, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a) | Quilograma | 15 | 150 | 150 |
| 79 | Carne de ovino in natura, tipo animal cordeiro, tipo corte pernil, apresentação peça inteira, processamento com osso, estado de conservação congelado(a) | Quilograma | 40 | 400 | 400 |
| 80 | Condimento, tipo açafrão, apresentação pó | Quilograma | 15 | 146 | 146 |
| 81 | Legume in natura, tipo tomate cereja, apresentação orgânico | Grama | 11 | 108 | 108 |
| 82 | Condimento, tipo hortelã, apresentação desidratado | Embalagem 500,00 G | 13 | 126 | 126 |
| 83 | Condimento apresentação: folha tipo: louro | Embalagem 300,00 G | 13 | 133 | 133 |
| 84 | Condimento, tipo alho poró, apresentação natural | Molho | 27 | 270 | 270 |
| 85 | Queijo apresentação: fatiado origem: de vaca variedade: provolone | Quilograma | 13 | 130 | 130 |
| 86 | Queijo apresentação: peça origem: de vaca variedade: camembert | Quilograma | 17 | 170 | 170 |
| 87 | Queijo, origem de vaca, variedade reino, apresentação peça | Quilograma | 17 | 170 | 170 |
| 88 | Queijo, origem de vaca, variedade gorgonzola, apresentação peça | Quilograma | 20 | 200 | 200 |
| 89 | Queijo, origem de vaca, variedade brie, apresentação peça | Quilograma | 16 | 160 | 160 |
| 90 | Castanha para alimentacao, origem cajú, tipo torrada sem sal | Pacote 1,00 KG | 14 | 140 | 140 |
| 91 | Arroz beneficiado, tipo selvagem, subgrupo integral, classe longo fino, qualidade tipo 1 | Quilograma | 16 | 160 | 160 |
| 92 | Arroz beneficiado, tipo agulhinha, subgrupo integral, classe longo fino, qualidade tipo 1 | Quilograma | 16 | 160 | 160 |
| 93 | Arroz beneficiado, tipo vermelho, subgrupo integral, classe longo, qualidade tipo 1 | Quilograma | 20 | 200 | 200 |
| 94 | Fruta, tipo pera portuguesa, apresentação natural | Quilograma | 30 | 300 | 300 |
| | | Lata 350,00 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 95 | Cerveja, material trigo, fermentação baixa, características adicionais artesanal, tipo pilsen | ML | 40 | 400 | 400 |
| 96 | Refrigerante, material água gaseificada, açucar, extrato noz de cola, sabor aroma natural, características adicionais cafeína, corante caramelo iv, acidulante ins 338 | Lata 350 ML | 80 | 800 | 800 |
| 97 | Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor guaraná | Lata 350 ML | 80 | 800 | 800 |
| 98 | Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor laranja | Lata 350 ML | 80 | 800 | 800 |
| 99 | Água mineral natural, tipo com gás, material embalagem plástico, tipo embalagem descartável | Garrafa 500 ML | 100 | 1000 | 1000 |
| 100 | Água mineral natural, tipo sem gás, material embalagem plástico, tipo embalagem descartável | Garrafa 500 ML | 300 | 3000 | 3000 |
| 101 | Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope , Sabor: Cola , Características Adicionais: Sem Açucar | Lata 350 ML | 80 | 800 | 800 |
| 102 | Bebidas Não Alcoólicas Tipo: Isotônico , Ingredientes: Água, Sódio, Potássio , Forma Apresentação: Líquido | Unidade | 30 | 300 | 300 |

| **Órgão Participante: Colégio Militar de Fortaleza (CMF) – 160046** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Descrição** | **Unidade de medida** | **Requisição mínima** | **Requisição máxima** | **Quantidade total** |
| 1 | Adoçante, aspecto físico pó fino branco, ingredientes xilitol, tipo dietético | Caixa 50 un | 6 | 55 | 55 |
| 2 | Adoçante, aspecto físico líquido, ingredientes estévia, tipo dietético | Frasco 80 ml | 7 | 65 | 65 |
| 3 | Condimento, tipo alho, apresentação pasta | Quilograma | 16 | 155 | 155 |
| 4 | Oleaginosa, tipo amendoim, apresentação japonês, adicional com sabor | Unidade | 9 | 90 | 90 |
| 5 | Biscoito, classificação doce, características adicionais com recheio, aplicação alimentação humana | Pacote 140 G | 21 | 210 | 210 |
| 6 | Biscoito, apresentação retangular, sabor ovo, tipo champagne, aplicação alimentação humana, prazo validade 10 meses, ingredientes açúcar, farinha de trigo, glúten, ovo e sal | Pacote 150 G | 21 | 210 | 210 |
| 7 | Café, apresentação solúvel granulado, intensidade média, tipo tradicional | Sachê 50 G | 20 | 200 | 200 |
| 8 | Condimento, tipo canela, apresentação casca | Embalagem 500,00 G | 10 | 100 | 100 |
| 9 | Condimento, tipo canela, apresentação pó | Unidade | 7 | 70 | 70 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 10 | Milho, tipo grão, aplicação mungunzá (canjica) | Pacote 500 G | 7 | 70 | 70 |
| 11 | Carne de ave in natura, tipo animal frango especial, tipo corte com miúdos, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento temperada | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 12 | Carvão vegetal, material madeira, tipo eucalipto | Embalagem 10,00 KG | 0 | 0 | 0 |
| 13 | Doce não confeitado, tipo em calda, sabor cereja | Embalagem 125 G | 4 | 40 | 40 |
| 14 | Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor meio amargo, prazo validade mínimo 12 meses, característica adicional calorias reduzidas- light | Quilograma | 12 | 120 | 120 |
| 15 | Fruta, tipo coco verde, apresentação desidratada/ seca | Quilograma | 13 | 125 | 125 |
| 16 | Verdura in natura, tipo brócolis japonês | Quilograma | 11 | 105 | 105 |
| 17 | Verdura in natura, tipo couve-flor | Quilograma | 13 | 125 | 125 |
| 18 | Legume em conserva, tipo seleta | Quilograma | 13 | 130 | 130 |
| 19 | Condimento, tipo noz moscada, apresentação pó | Embalagem 50 G | 6 | 60 | 60 |
| 20 | Legume em conserva, tipo pepino, apresentação inteiro | Embalagem 300 G | 18 | 175 | 175 |
| 21 | Queijo, origem de vaca, variedade requeijão, apresentação cremoso | Embalagem 1.5 KG | 7 | 65 | 65 |
| 22 | Peixe em conserva, variedade sardinha, apresentação descabeçada e eviscerada, meio de cobertura com óleo comestíve | Embalagem 125 G | 11 | 110 | 110 |
| 23 | Leite em pó, origem de vaca, teor gordura integral, solubilidade instantâneo | Quilograma | 10 | 95 | 95 |
| 24 | Tempero, tipo chimichurri à base de ervas e especiarias, apresentação pasta, aplicação bife, churrasco e assado | Quilograma | 9 | 90 | 90 |
| 25 | Farinha quibe, composição grãos de trigo selecionados e moídos, tipo crú | Saco 500 G | 7 | 65 | 65 |
| 26 | Calda doce para recheio / cobertura, sabor chocolate, uso para sorvete | Embalagem 1.05 KG | 6 | 55 | 55 |
| 27 | Farinha de trigo, grupo doméstico, tipo 1, especial, ingrediente adicional fortificada com ferro e ácido fólico. Com fermento. | Embalagem 25 KG | 11 | 105 | 105 |
| 28 | Mistura alimentícia, ingredientes açúcar, amido modificado de mandioca, sal, aromat i, aplicação pão doce, características adicionais mistura em pó amarela, para creme de confeiteiro | Quilograma | 14 | 140 | 140 |
| 29 | Suco, apresentação pó, sabor variado, tipo artificial | Quilograma | 19 | 190 | 190 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 30 | Suco, apresentação líquido, sabor variado, tipo natural, características adicionais pronto para consumo e embalagem tipo longa vida | Caixa 200 ML | 65 | 650 | 650 |
| 31 | Suco, apresentação xarope, sabor groselha, tipo artificial, características adicionais aroma artificial | Garrafa 1 L | 6 | 55 | 55 |
| 32 | Açúcar, tipo mascavo | Embalagem 1 KG | 5 | 45 | 45 |
| 33 | Carne bovina in natura, tipo corte bucho, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 34 | Carne bovina in natura, tipo corte mocotó, apresentação cortada, estado de conservação congelado(a) | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 35 | Carne suína in natura, tipo corte miúdos, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a) | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 36 | Geléia, tipo frutas, sabor goiaba, prazo validade mínimo 12 meses | Pote 300,00 G | 11 | 110 | 110 |
| 37 | Manteiga extra com sal, a base de leite pasteurizado, gordura vegetal, sal, estabilizantes. Embalagem com 48 und de blister com 10 gramas. | Unidade | 11 | 110 | 110 |
| 38 | Leite fluido, origem de vaca, tipo A, teor gordura integral, processamento uht | Caixa 1 L | 15 | 150 | 150 |
| 39 | Mistura alimentícia, ingredientes açúcar, óleo vegetal hidrogenado, xarope de glico, sabor natural, aplicação chantilly | Embalagem 500 G | 11 | 110 | 110 |
| 40 | Chantilly ingredientes: creme de leite, leite desnatado e lactose prazo validade: 8 mês peso: 250 g conservação: 1 a 10 °c t ipo embalagem: aerosol | Unidade | 10 | 95 | 95 |
| 41 | Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor meio amargo, prazo validade mínimo 12 meses, característica adicional calorias reduzidas- light | Barra 25 G | 19 | 190 | 190 |
| 42 | Legume in natura, tipo cenoura | Quilograma | 17 | 165 | 165 |
| 43 | Legume processado, tipo ervilha vagem, preparo pré cozido, apresentação congelado | Quilograma | 10 | 100 | 100 |
| 44 | Legume processado, tipo vagem, preparo pré cozido, apresentação congelado | Quilograma | 10 | 95 | 95 |
| 45 | Geléia, tipo frutas, sabor laranja, prazo validade mínimo 12 meses | Pote 200 G | 11 | 105 | 105 |
| 46 | Geléia, tipo frutas, sabor morango, prazo validade mínimo 12 meses | Embalagem 230,00 G | 14 | 140 | 140 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 47 | Legume processado, tipo mandioca, formato palito, preparo pré cozido, apresentação congelado | Quilograma | 16 | 160 | 160 |
| 48 | Alimento semipronto ou pronto, tipo canelone, recheio queijo mussarela, característica adicional sem molho, apresentação fresco/resfriado | Quilograma | 6 | 55 | 55 |
| 49 | Alimento semipronto ou pronto, tipo canelone, recheio frango, característica adicional sem molho, apresentação fresco/resfriado | Quilograma | 6 | 55 | 55 |
| 50 | Massa alimentícia, tipo para lasanha, base da massa farinha de trigo refinada, apresentação fresca/resfriada, formato laminada | Embalagem 500 G | 14 | 140 | 140 |
| 51 | Mistura alimentícia, ingredientes farinha de trigo, açucar, fermento em pó, sabor natural, aplicação bolo | Embalagem 450 G | 19 | 190 | 190 |
| 52 | Condimento, tipo pimenta biquinho, apresentação conserva | Embalagem 300 G | 4 | 40 | 40 |
| 53 | Condimento, tipo pimenta rosa, apresentação grão | Embalagem 300 G | 2 | 15 | 15 |
| 54 | Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor cola, características adicionais light | Garrafa 2 L | 10 | 100 | 100 |
| 55 | Condimento, tipo salsa, apresentação desidratado | Embalagem 300 G | 12 | 115 | 115 |
| 56 | Condimento, tipo cebola, apresentação creme | Quilograma | 16 | 160 | 160 |
| 57 | Molho de mesa, tipo madeira, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 1 L | 15 | 145 | 145 |
| 58 | Condimento, tipo urucum, apresentação pó | Embalagem 50 G | 15 | 145 | 145 |
| 59 | Tempero, tipo completo sem pimenta, condimentado e concentrado, apresentação líquido, aplicação uso culinário | Garrafa 500 ML | 9 | 90 | 90 |
| 60 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 236 ML | 20 | 195 | 195 |
| 61 | Carne processada, variedade nugget, tipo frango, sabor temperado, tipo preparação pré cozido, empanado, estado de conservação congelado(a) | Embalagem 500,00 G | 10 | 95 | 95 |
| 62 | Chocolate, tipo preto, apresentação pó, sabor tradicional, característica adicional 50 % cacau | Quilograma | 11 | 105 | 105 |
| 63 | Farinha de trigo, grupo doméstico, tipo 1, especial, ingrediente adicional fortificada com ferro e ácido fólico | Embalagem 25 KG | 10 | 95 | 95 |
| 64 | Massa fresca - tipo nhoque de batata - pronto, sem molho e sem recheio, embalagem com 500 gramas | Embalagem 500,00 G | 7 | 70 | 70 |
| | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 65 | Massa fresca - tipo rondeli - pronto, sem molho, com recheio de presunto e queijo, embalagem com 500 gramas | Embalagem 500,00 G | 7 | 70 | 70 |
| 66 | Massa fresca - tipo rondeli - pronto, sem molho, com recheio de frango com catupiry embalagem com 500 gramas | Embalagem 500,00 G | 7 | 70 | 70 |
| 67 | Molho de mesa, tipo barbecue, composição tradicional, apresentação líquido | Embalagem 1 KG | 17 | 165 | 165 |
| 68 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 236 ML | 17 | 165 | 165 |
| 69 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 236 ML | 16 | 160 | 160 |
| 70 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 234,00 ML | 14 | 140 | 140 |
| 71 | Vinagre, matéria-prima aceto balsâmico, tipo neutro, acidez 4 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos | Frasco 750,00 ML | 15 | 145 | 145 |
| 72 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 234,00 ML | 12 | 120 | 120 |
| 73 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 234,00 ML | 12 | 120 | 120 |
| 74 | Açúcar, tipo de confeiteiro | Embalagem 1 KG | 5 | 45 | 45 |
| 75 | Arroz beneficiado, tipo arbóreo, subgrupo polido, classe médio, qualidade tipo 1 | Quilograma | 3 | 30 | 30 |
| 76 | Café, apresentação torrado em grão, intensidade média, tipo tradicional, característica adicional grãos café arábica | Pacote 1,00 KG | 0 | 0 | 0 |
| 77 | Carne suína in natura, tipo corte tripa para embutido grosso, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a) | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 78 | Carne bovina in natura, tipo corte coração, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a) | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 79 | Carne de ovino in natura, tipo animal cordeiro, tipo corte pernil, apresentação peça inteira, processamento com osso, estado de conservação congelado(a) | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 80 | Condimento, tipo açafrão, apresentação pó | Quilograma | 11 | 105 | 105 |
| 81 | Legume in natura, tipo tomate cereja, apresentação orgânico | Grama | 5 | 50 | 50 |
| 82 | Condimento, tipo hortelã, apresentação desidratado | Embalagem 500,00 G | 7 | 70 | 70 |
| 83 | Condimento apresentação: folha tipo: louro | Embalagem 300,00 G | 8 | 75 | 75 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 84 | Condimento, tipo alho poró, apresentação natural | Molho | 10 | 95 | 95 |
| 85 | Queijo apresentação: fatiado origem: de vaca variedade: provolone | Quilograma | 10 | 95 | 95 |
| 86 | Queijo apresentação: peça origem: de vaca variedade: camembert | Quilograma | 9 | 90 | 90 |
| 87 | Queijo, origem de vaca, variedade reino, apresentação peça | Quilograma | 10 | 95 | 95 |
| 88 | Queijo, origem de vaca, variedade gorgonzola, apresentação peça | Quilograma | 4 | 35 | 35 |
| 89 | Queijo, origem de vaca, variedade brie, apresentação peça | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 90 | Castanha para alimentacao, origem cajú, tipo torrada sem sal | Pacote 1,00 KG | 6 | 60 | 60 |
| 91 | Arroz beneficiado, tipo selvagem, subgrupo integral, classe longo fino, qualidade tipo 1 | Quilograma | 3 | 25 | 25 |
| 92 | Arroz beneficiado, tipo agulhinha, subgrupo integral, classe longo fino, qualidade tipo 1 | Quilograma | 3 | 25 | 25 |
| 93 | Arroz beneficiado, tipo vermelho, subgrupo integral, classe longo, qualidade tipo 1 | Quilograma | 3 | 25 | 25 |
| 94 | Fruta, tipo pera portuguesa, apresentação natural | Quilograma | 15 | 145 | 145 |
| 95 | Cerveja, material trigo, fermentação baixa, características adicionais artesanal, tipo pilsen | Lata 350,00 ML | 0 | 0 | 0 |
| 96 | Refrigerante, material água gaseificada, açucar, extrato noz de cola, sabor aroma natural, características adicionais cafeína, corante caramelo iv, acidulante ins 338 | Lata 350 ML | 22 | 215 | 215 |
| 97 | Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor guaraná | Lata 350 ML | 22 | 215 | 215 |
| 98 | Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor laranja | Lata 350 ML | 22 | 215 | 215 |
| 99 | Água mineral natural, tipo com gás, material embalagem plástico, tipo embalagem descartável | Garrafa 500 ML | 90 | 900 | 900 |
| 100 | Água mineral natural, tipo sem gás, material embalagem plástico, tipo embalagem descartável | Garrafa 500 ML | 190 | 1900 | 1900 |
| 101 | Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope , Sabor: Cola , Características Adicionais: Sem Açucar | Lata 350 ML | 21 | 210 | 210 |
| | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 102 | Bebidas Não Alcoólicas Tipo: Isotônico , Ingredientes: Água, Sódio, Potássio , Forma Apresentação: Líquido | Unidade | 16 | 160 | 160 |

| Órgão Participante: Hospital Militar de Fortaleza (HgeF) – 160050 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Descrição** | **Unidade de medida** | **Requisição mínima** | **Requisição máxima** | **Quantidade total** |
| 1 | Adoçante, aspecto físico pó fino branco, ingredientes xilitol, tipo dietético | Caixa 50 un | 1 | 5 | 5 |
| 2 | Adoçante, aspecto físico líquido, ingredientes estévia, tipo dietético | Frasco 80 ml | 1 | 10 | 10 |
| 3 | Condimento, tipo alho, apresentação pasta | Quilograma | 6 | 60 | 60 |
| 4 | Oleaginosa, tipo amendoim, apresentação japonês, adicional com sabor | Unidade | 1 | 5 | 5 |
| 5 | Biscoito, classificação doce, características adicionais com recheio, aplicação alimentação humana | Pacote 140 G | 15 | 150 | 150 |
| 6 | Biscoito, apresentação retangular, sabor ovo, tipo champagne, aplicação alimentação humana, prazo validade 10 meses, ingredientes açúcar, farinha de trigo, glúten, ovo e sal | Pacote 150 G | 2 | 15 | 15 |
| 7 | Café, apresentação solúvel granulado, intensidade média, tipo tradicional | Sachê 50 G | 1 | 3 | 3 |
| 8 | Condimento, tipo canela, apresentação casca | Embalagem 500,00 G | 1 | 5 | 5 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 9 | Condimento, tipo canela, apresentação pó | Unidade | 1 | 5 | 5 |
| 10 | Milho, tipo grão, aplicação mungunzá (canjica) | Pacote 500 G | 8 | 75 | 75 |
| 11 | Carne de ave in natura, tipo animal frango especial, tipo corte com miúdos, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento temperada | Quilograma | 1 | 10 | 10 |
| 12 | Carvão vegetal, material madeira, tipo eucalipto | Embalagem 10,00 KG | 1 | 1 | 1 |
| 13 | Doce não confeitado, tipo em calda, sabor cereja | Embalagem 125 G | 1 | 10 | 10 |
| 14 | Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor meio amargo, prazo validade mínimo 12 meses, característica adicional calorias reduzidas- light | Quilograma | 5 | 23 | 23 |
| 15 | Fruta, tipo coco verde, apresentação desidratada/ seca | Quilograma | 1 | 5 | 5 |
| 16 | Verdura in natura, tipo brócolis japonês | Quilograma | 3 | 25 | 25 |
| 17 | Verdura in natura, tipo couve-flor | Quilograma | 10 | 100 | 100 |
| 18 | Legume em conserva, tipo seleta | Quilograma | 1 | 10 | 10 |
| 19 | Condimento, tipo noz moscada, apresentação pó | Embalagem 50 G | 1 | 3 | 3 |
| 20 | Legume em conserva, tipo pepino, apresentação inteiro | Embalagem 300 G | 1 | 10 | 10 |
| 21 | Queijo, origem de vaca, variedade requeijão, apresentação cremoso | Embalagem 1.5 KG | 5 | 50 | 50 |
| 22 | Peixe em conserva, variedade sardinha, apresentação descabeçada e eviscerada, meio de cobertura com óleo comestíve | Embalagem 125 G | 3 | 25 | 25 |
| 23 | Leite em pó, origem de vaca, teor gordura integral, solubilidade instantâneo | Quilograma | 3 | 25 | 25 |
| 24 | Tempero, tipo chimichurri à base de ervas e especiarias, apresentação pasta, aplicação bife, churrasco e assado | Quilograma | 1 | 10 | 10 |
| 25 | Farinha quibe, composição grãos de trigo selecionados e moídos, tipo crú | Saco 500 G | 1 | 10 | 10 |
| 26 | Calda doce para recheio / cobertura, sabor chocolate, uso para sorvete | Embalagem 1.05 KG | 1 | 5 | 5 |
| 27 | Farinha de trigo, grupo doméstico, tipo 1, especial, ingrediente adicional fortificada com ferro e ácido fólico. Com fermento. | Embalagem 25 KG | 1 | 10 | 10 |
| 28 | Mistura alimentícia, ingredientes açúcar, amido modificado de mandioca, sal, aromat i, aplicação pão doce, características adicionais mistura em pó amarela, para creme de confeiteiro | Quilograma | 1 | 5 | 5 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 29 | Suco, apresentação pó, sabor variado, tipo artificial | Quilograma | 5 | 50 | 50 |
| 30 | Suco, apresentação líquido, sabor variado, tipo natural, características adicionais pronto para consumo e embalagem tipo longa vida | Caixa 200 ML | 5 | 50 | 50 |
| 31 | Suco, apresentação xarope, sabor groselha, tipo artificial, características adicionais aroma artificial | Garrafa 1 L | 5 | 50 | 50 |
| 32 | Açúcar, tipo mascavo | Embalagem 1 KG | 1 | 10 | 10 |
| 33 | Carne bovina in natura, tipo corte bucho, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a | Quilograma | 3 | 25 | 25 |
| 34 | Carne bovina in natura, tipo corte mocotó, apresentação cortada, estado de conservação congelado(a) | Quilograma | 3 | 25 | 25 |
| 35 | Carne suína in natura, tipo corte miúdos, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a) | Quilograma | 3 | 25 | 25 |
| 36 | Geléia, tipo frutas, sabor goiaba, prazo validade mínimo 12 meses | Pote 300,00 G | 5 | 50 | 50 |
| 37 | Manteiga extra com sal, a base de leite pasteurizado, gordura vegetal, sal, estabilizantes. Embalagem com 48 und de blister com 10 gramas. | Unidade | 3 | 25 | 25 |
| 38 | Leite fluido, origem de vaca, tipo A, teor gordura integral, processamento uht | Caixa 1 L | 1 | 10 | 10 |
| 39 | Mistura alimentícia, ingredientes açúcar, óleo vegetal hidrogenado, xarope de glico, sabor natural, aplicação chantilly | Embalagem 500 G | 1 | 10 | 10 |
| 40 | Chantilly ingredientes: creme de leite, leite desnatado e lactose prazo validade: 8 mês peso: 250 g conservação: 1 a 10 °c t ipo embalagem: aerosol | Unidade | 1 | 10 | 10 |
| 41 | Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor meio amargo, prazo validade mínimo 12 meses, característica adicional calorias reduzidas- light | Barra 25 G | 3 | 25 | 25 |
| 42 | Legume in natura, tipo cenoura | Quilograma | 25 | 250 | 250 |
| 43 | Legume processado, tipo ervilha vagem, preparo pré cozido, apresentação congelado | Quilograma | 2 | 15 | 15 |
| 44 | Legume processado, tipo vagem, preparo pré cozido, apresentação congelado | Quilograma | 2 | 15 | 15 |
| 45 | Geléia, tipo frutas, sabor laranja, prazo validade mínimo 12 meses | Pote 200 G | 2 | 15 | 15 |
| 46 | Geléia, tipo frutas, sabor morango, prazo validade mínimo 12 meses | Embalagem | 2 | 15 | 15 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 230,00 G | | | |
| 47 | Legume processado, tipo mandioca, formato palito, preparo pré cozido, apresentação congelado | Quilograma | 3 | 25 | 25 |
| 48 | Alimento semipronto ou pronto, tipo canelone, recheio queijo mussarela, característica adicional sem molho, apresentação fresco/resfriado | Quilograma | 3 | 25 | 25 |
| 49 | Alimento semipronto ou pronto, tipo canelone, recheio frango, característica adicional sem molho, apresentação fresco/resfriado | Quilograma | 3 | 25 | 25 |
| 50 | Massa alimentícia, tipo para lasanha, base da massa farinha de trigo refinada, apresentação fresca/resfriada, formato laminada | Embalagem 500 G | 4 | 35 | 35 |
| 51 | Mistura alimentícia, ingredientes farinha de trigo, açucar, fermento em pó, sabor natural, aplicação bolo | Embalagem 450 G | 10 | 100 | 100 |
| 52 | Condimento, tipo pimenta biquinho, apresentação conserva | Embalagem 300 G | 2 | 15 | 15 |
| 53 | Condimento, tipo pimenta rosa, apresentação grão | Embalagem 300 G | 1 | 5 | 5 |
| 54 | Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor cola, características adicionais light | Garrafa 2 L | 7 | 70 | 70 |
| 55 | Condimento, tipo salsa, apresentação desidratado | Embalagem 300 G | 1 | 5 | 5 |
| 56 | Condimento, tipo cebola, apresentação creme | Quilograma | 5 | 50 | 50 |
| 57 | Molho de mesa, tipo madeira, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 1 L | 1 | 5 | 5 |
| 58 | Condimento, tipo urucum, apresentação pó | Embalagem 50 G | 1 | 10 | 10 |
| 59 | Tempero, tipo completo sem pimenta, condimentado e concentrado, apresentação líquido, aplicação uso culinário | Garrafa 500 ML | 6 | 60 | 60 |
| 60 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 236 ML | 1 | 10 | 10 |
| 61 | Carne processada, variedade nugget, tipo frango, sabor temperado, tipo preparação pré cozido, empanado, estado de conservação congelado(a) | Embalagem 500,00 G | 1 | 10 | 10 |
| 62 | Chocolate, tipo preto, apresentação pó, sabor tradicional, característica adicional 50 % cacau | Quilograma | 3 | 25 | 25 |
| 63 | Farinha de trigo, grupo doméstico, tipo 1, especial, ingrediente adicional fortificada com ferro e ácido fólico | Embalagem 25 KG | 3 | 25 | 25 |
| 64 | Massa fresca - tipo nhoque de batata - pronto, sem molho e sem recheio, embalagem com 500 gramas | Embalagem 500,00 G | 1 | 10 | 10 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 65 | Massa fresca - tipo rondeli - pronto, sem molho, com recheio de presunto e queijo, embalagem com 500 gramas | Embalagem 500,00 G | 1 | 10 | 10 |
| 66 | Massa fresca - tipo rondeli - pronto, sem molho, com recheio de frango com catupiry embalagem com 500 gramas | Embalagem 500,00 G | 1 | 10 | 10 |
| 67 | Molho de mesa, tipo barbecue, composição tradicional, apresentação líquido | Embalagem 1 KG | 1 | 10 | 10 |
| 68 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 236 ML | 1 | 10 | 10 |
| 69 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 236 ML | 1 | 10 | 10 |
| 70 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 234,00 ML | 1 | 10 | 10 |
| 71 | Vinagre, matéria-prima aceto balsâmico, tipo neutro, acidez 4 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos | Frasco 750,00 ML | 3 | 30 | 30 |
| 72 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 234,00 ML | 1 | 10 | 10 |
| 73 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 234,00 ML | 1 | 10 | 10 |
| 74 | Açúcar, tipo de confeiteiro | Embalagem 1 KG | 2 | 15 | 15 |
| 75 | Arroz beneficiado, tipo arbóreo, subgrupo polido, classe médio, qualidade tipo 1 | Quilograma | 1 | 5 | 5 |
| 76 | Café, apresentação torrado em grão, intensidade média, tipo tradicional, característica adicional grãos café arábica | Pacote 1,00 KG | 1 | 3 | 3 |
| 77 | Carne suína in natura, tipo corte tripa para embutido grosso, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a) | Quilograma | 2 | 15 | 15 |
| 78 | Carne bovina in natura, tipo corte coração, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a) | Quilograma | 3 | 25 | 25 |
| 79 | Carne de ovino in natura, tipo animal cordeiro, tipo corte pernil, apresentação peça inteira, processamento com osso, estado de conservação congelado(a) | Quilograma | 3 | 25 | 25 |
| 80 | Condimento, tipo açafrão, apresentação pó | Quilograma | 1 | 10 | 10 |
| 81 | Legume in natura, tipo tomate cereja, apresentação orgânico | Grama | 2 | 15 | 15 |
| 82 | Condimento, tipo hortelã, apresentação desidratado | Embalagem 500,00 G | 1 | 5 | 5 |
| | | Embalagem | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 83 | Condimento apresentação: folha tipo: louro | 300,00 G | 1 | 5 | 5 |
| 84 | Condimento, tipo alho poró, apresentação natural | Molho | 1 | 10 | 10 |
| 85 | Queijo apresentação: fatiado origem: de vaca variedade: provolone | Quilograma | 1 | 10 | 10 |
| 86 | Queijo apresentação: peça origem: de vaca variedade: camembert | Quilograma | 1 | 5 | 5 |
| 87 | Queijo, origem de vaca, variedade reino, apresentação peça | Quilograma | 1 | 5 | 5 |
| 88 | Queijo, origem de vaca, variedade gorgonzola, apresentação peça | Quilograma | 1 | 5 | 5 |
| 89 | Queijo, origem de vaca, variedade brie, apresentação peça | Quilograma | 1 | 5 | 5 |
| 90 | Castanha para alimentacao, origem cajú, tipo torrada sem sal | Pacote 1,00 KG | 1 | 10 | 10 |
| 91 | Arroz beneficiado, tipo selvagem, subgrupo integral, classe longo fino, qualidade tipo 1 | Quilograma | 1 | 5 | 5 |
| 92 | Arroz beneficiado, tipo agulhinha, subgrupo integral, classe longo fino, qualidade tipo 1 | Quilograma | 1 | 5 | 5 |
| 93 | Arroz beneficiado, tipo vermelho, subgrupo integral, classe longo, qualidade tipo 1 | Quilograma | 1 | 5 | 5 |
| 94 | Fruta, tipo pera portuguesa, apresentação natural | Quilograma | 1 | 10 | 10 |
| 95 | Cerveja, material trigo, fermentação baixa, características adicionais artesanal, tipo pilsen | Lata 350,00 ML | 0 | 0 | 0 |
| 96 | Refrigerante, material água gaseificada, açucar, extrato noz de cola, sabor aroma natural, características adicionais cafeína, corante caramelo iv, acidulante ins 338 | Lata 350 ML | 12 | 120 | 120 |
| 97 | Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor guaraná | Lata 350 ML | 14 | 140 | 140 |
| 98 | Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor laranja | Lata 350 ML | 18 | 175 | 175 |
| 99 | Água mineral natural, tipo com gás, material embalagem plástico, tipo embalagem descartável | Garrafa 500 ML | 1 | 10 | 10 |
| 100 | Água mineral natural, tipo sem gás, material embalagem plástico, tipo embalagem descartável | Garrafa 500 ML | 10 | 100 | 100 |
| 101 | Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope , Sabor: Cola , Características Adicionais: Sem Açucar | Lata 350 ML | 5 | 50 | 50 |
| 102 | Bebidas Não Alcoólicas Tipo: Isotônico , Ingredientes: Água, Sódio, Potássio , Forma Apresentação: Líquido | Unidade | 5 | 50 | 50 |

| **Órgão Participante: Base Administrativa de Fortaleza (B ADM Fza) - 160045** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Descrição** | **Unidade de medida** | **Requisição mínima** | **Requisição máxima** | **Quantidade total** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Adoçante, aspecto físico pó fino branco, ingredientes xilitol, tipo dietético | Caixa 50 un | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Adoçante, aspecto físico líquido, ingredientes estévia, tipo dietético | Frasco 80 ml | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Condimento, tipo alho, apresentação pasta | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 4 | Oleaginosa, tipo amendoim, apresentação japonês, adicional com sabor | Unidade | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Biscoito, classificação doce, características adicionais com recheio, aplicação alimentação humana | Pacote 140 G | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Biscoito, apresentação retangular, sabor ovo, tipo champagne, aplicação alimentação humana, prazo validade 10 meses, ingredientes açúcar, farinha de trigo, glúten, ovo e sal | Pacote 150 G | 0 | 0 | 0 |
| 7 | Café, apresentação solúvel granulado, intensidade média, tipo tradicional | Sachê 50 G | 1 | 0 | 0 |
| 8 | Condimento, tipo canela, apresentação casca | Embalagem 500,00 G | 0 | 0 | 0 |
| 9 | Condimento, tipo canela, apresentação pó | Unidade | 0 | 0 | 0 |
| 10 | Milho, tipo grão, aplicação mungunzá (canjica) | Pacote 500 G | 0 | 0 | 0 |
| 11 | Carne de ave in natura, tipo animal frango especial, tipo corte com miúdos, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento temperada | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 12 | Carvão vegetal, material madeira, tipo eucalipto | Embalagem 10,00 KG | 1 | 315 | 315 |
| 13 | Doce não confeitado, tipo em calda, sabor cereja | Embalagem 125 G | 0 | 0 | 0 |
| 14 | Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor meio amargo, prazo validade mínimo 12 meses, característica adicional calorias reduzidas- light | Quilograma | 5 | 0 | 0 |
| 15 | Fruta, tipo coco verde, apresentação desidratada/ seca | Quilograma | 18 | 175 | 175 |
| 16 | Verdura in natura, tipo brócolis japonês | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 17 | Verdura in natura, tipo couve-flor | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 18 | Legume em conserva, tipo seleta | Quilograma | 62 | 615 | 615 |
| 19 | Condimento, tipo noz moscada, apresentação pó | Embalagem 50 G | 1 | 0 | 0 |
| 20 | Legume em conserva, tipo pepino, apresentação inteiro | Embalagem 300 G | 0 | 0 | 0 |
| | | Embalagem | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 21 | Queijo, origem de vaca, variedade requeijão, apresentação cremoso | 1.5 KG | 0 | 0 | 0 |
| 22 | Peixe em conserva, variedade sardinha, apresentação descabeçada e eviscerada, meio de cobertura com óleo comestíve | Embalagem 125 G | 0 | 0 | 0 |
| 23 | Leite em pó, origem de vaca, teor gordura integral, solubilidade instantâneo | Quilograma | 23 | 225 | 225 |
| 24 | Tempero, tipo chimichurri à base de ervas e especiarias, apresentação pasta, aplicação bife, churrasco e assado | Quilograma | 30 | 300 | 300 |
| 25 | Farinha quibe, composição grãos de trigo selecionados e moídos, tipo crú | Saco 500 G | 0 | 0 | 0 |
| 26 | Calda doce para recheio / cobertura, sabor chocolate, uso para sorvete | Embalagem 1.05 KG | 0 | 0 | 0 |
| 27 | Farinha de trigo, grupo doméstico, tipo 1, especial, ingrediente adicional fortificada com ferro e ácido fólico. Com fermento. | Embalagem 25 KG | 0 | 0 | 0 |
| 28 | Mistura alimentícia, ingredientes açúcar, amido modificado de mandioca, sal, aromat i, aplicação pão doce, características adicionais mistura em pó amarela, para creme de confeiteiro | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 29 | Suco, apresentação pó, sabor variado, tipo artificial | Quilograma | 340 | 3400 | 3400 |
| 30 | Suco, apresentação líquido, sabor variado, tipo natural, características adicionais pronto para consumo e embalagem tipo longa vida | Caixa 200 ML | 0 | 0 | 0 |
| 31 | Suco, apresentação xarope, sabor groselha, tipo artificial, características adicionais aroma artificial | Garrafa 1 L | 10 | 100 | 100 |
| 32 | Açúcar, tipo mascavo | Embalagem 1 KG | 13 | 125 | 125 |
| 33 | Carne bovina in natura, tipo corte bucho, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a | Quilograma | 20 | 200 | 200 |
| 34 | Carne bovina in natura, tipo corte mocotó, apresentação cortada, estado de conservação congelado(a) | Quilograma | 13 | 125 | 125 |
| 35 | Carne suína in natura, tipo corte miúdos, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a) | Quilograma | 30 | 300 | 300 |
| 36 | Geléia, tipo frutas, sabor goiaba, prazo validade mínimo 12 meses | Pote 300,00 G | 0 | 0 | 0 |
| 37 | Manteiga extra com sal, a base de leite pasteurizado, gordura vegetal, sal, estabilizantes. Embalagem com 48 und de blister com 10 gramas. | Unidade | 0 | 0 | 0 |
| | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 38 | Leite fluido, origem de vaca, tipo A, teor gordura integral, processamento uht | Caixa 1 L | 0 | 0 | 0 |
| 39 | Mistura alimentícia, ingredientes açúcar, óleo vegetal hidrogenado, xarope de glico, sabor natural, aplicação chantilly | Embalagem 500 G | 35 | 350 | 350 |
| 40 | Chantilly ingredientes: creme de leite, leite desnatado e lactose prazo validade: 8 mês peso: 250 g conservação: 1 a 10 °c t ipo embalagem: aerosol | Unidade | 0 | 0 | 0 |
| 41 | Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor meio amargo, prazo validade mínimo 12 meses, característica adicional calorias reduzidas- light | Barra 25 G | 0 | 0 | 0 |
| 42 | Legume in natura, tipo cenoura | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 43 | Legume processado, tipo ervilha vagem, preparo pré cozido, apresentação congelado | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 44 | Legume processado, tipo vagem, preparo pré cozido, apresentação congelado | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 45 | Geléia, tipo frutas, sabor laranja, prazo validade mínimo 12 meses | Pote 200 G | 0 | 0 | 0 |
| 46 | Geléia, tipo frutas, sabor morango, prazo validade mínimo 12 meses | Embalagem 230,00 G | 0 | 0 | 0 |
| 47 | Legume processado, tipo mandioca, formato palito, preparo pré cozido, apresentação congelado | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 48 | Alimento semipronto ou pronto, tipo canelone, recheio queijo mussarela, característica adicional sem molho, apresentação fresco/resfriado | Quilograma | 43 | 425 | 425 |
| 49 | Alimento semipronto ou pronto, tipo canelone, recheio frango, característica adicional sem molho, apresentação fresco/resfriado | Quilograma | 43 | 425 | 425 |
| 50 | Massa alimentícia, tipo para lasanha, base da massa farinha de trigo refinada, apresentação fresca/resfriada, formato laminada | Embalagem 500 G | 0 | 0 | 0 |
| 51 | Mistura alimentícia, ingredientes farinha de trigo, açucar, fermento em pó, sabor natural, aplicação bolo | Embalagem 450 G | 160 | 1600 | 1600 |
| 52 | Condimento, tipo pimenta biquinho, apresentação conserva | Embalagem 300 G | 37 | 372 | 372 |
| 53 | Condimento, tipo pimenta rosa, apresentação grão | Embalagem 300 G | 10 | 95 | 95 |
| 54 | Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor cola, características adicionais light | Garrafa 2 L | 0 | 0 | 0 |
| 55 | Condimento, tipo salsa, apresentação desidratado | Embalagem 300 G | 0 | 0 | 0 |
| 56 | Condimento, tipo cebola, apresentação creme | Quilograma | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 57 | Molho de mesa, tipo madeira, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 1 L | 88 | 880 | 880 |
| 58 | Condimento, tipo urucum, apresentação pó | Embalagem 50 G | 0 | 0 | 0 |
| 59 | Tempero, tipo completo sem pimenta, condimentado e concentrado, apresentação líquido, aplicação uso culinário | Garrafa 500 ML | 25 | 245 | 245 |
| 60 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 236 ML | 109 | 1093 | 1093 |
| 61 | Carne processada, variedade nugget, tipo frango, sabor temperado, tipo preparação pré cozido, empanado, estado de conservação congelado(a) | Embalagem 500,00 G | 15 | 153 | 153 |
| 62 | Chocolate, tipo preto, apresentação pó, sabor tradicional, característica adicional 50 % cacau | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 63 | Farinha de trigo, grupo doméstico, tipo 1, especial, ingrediente adicional fortificada com ferro e ácido fólico | Embalagem 25 KG | 0 | 0 | 0 |
| 64 | Massa fresca - tipo nhoque de batata - pronto, sem molho e sem recheio, embalagem com 500 gramas | Embalagem 500,00 G | 36 | 360 | 360 |
| 65 | Massa fresca - tipo rondeli - pronto, sem molho, com recheio de presunto e queijo, embalagem com 500 gramas | Embalagem 500,00 G | 32 | 315 | 315 |
| 66 | Massa fresca - tipo rondeli - pronto, sem molho, com recheio de frango com catupiry embalagem com 500 gramas | Embalagem 500,00 G | 32 | 315 | 315 |
| 67 | Molho de mesa, tipo barbecue, composição tradicional, apresentação líquido | Embalagem 1 KG | 0 | 0 | 0 |
| 68 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 236 ML | 48 | 480 | 480 |
| 69 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 236 ML | 48 | 480 | 480 |
| 70 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 234,00 ML | 40 | 400 | 400 |
| 71 | Vinagre, matéria-prima aceto balsâmico, tipo neutro, acidez 4 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos | Frasco 750,00 ML | 0 | 0 | 0 |
| 72 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 234,00 ML | 40 | 395 | 395 |
| 73 | Molho de mesa, tipo salada, composição com sabor, apresentação líquido | Embalagem 234,00 ML | 15 | 150 | 150 |
| 74 | Açúcar, tipo de confeiteiro | Embalagem 1 KG | 18 | 181 | 181 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 75 | Arroz beneficiado, tipo arbóreo, subgrupo polido, classe médio, qualidade tipo 1 | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 76 | Café, apresentação torrado em grão, intensidade média, tipo tradicional, característica adicional grãos café arábica | Pacote 1,00 KG | 1 | 20 | 20 |
| 77 | Carne suína in natura, tipo corte tripa para embutido grosso, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a) | Quilograma | 18 | 175 | 175 |
| 78 | Carne bovina in natura, tipo corte coração, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a) | Quilograma | 23 | 230 | 230 |
| 79 | Carne de ovino in natura, tipo animal cordeiro, tipo corte pernil, apresentação peça inteira, processamento com osso, estado de conservação congelado(a) | Quilograma | 28 | 280 | 280 |
| 80 | Condimento, tipo açafrão, apresentação pó | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 81 | Legume in natura, tipo tomate cereja, apresentação orgânico | Grama | 0 | 0 | 0 |
| 82 | Condimento, tipo hortelã, apresentação desidratado | Embalagem 500,00 G | 21 | 212 | 212 |
| 83 | Condimento apresentação: folha tipo: louro | Embalagem 300,00 G | 0 | 0 | 0 |
| 84 | Condimento, tipo alho poró, apresentação natural | Molho | 0 | 0 | 0 |
| 85 | Queijo apresentação: fatiado origem: de vaca variedade: provolone | Quilograma | 13 | 130 | 130 |
| 86 | Queijo apresentação: peça origem: de vaca variedade: camembert | Quilograma | 2 | 20 | 20 |
| 87 | Queijo, origem de vaca, variedade reino, apresentação peça | Quilograma | 2 | 20 | 20 |
| 88 | Queijo, origem de vaca, variedade gorgonzola, apresentação peça | Quilograma | 2 | 20 | 20 |
| 89 | Queijo, origem de vaca, variedade brie, apresentação peça | Quilograma | 2 | 20 | 20 |
| 90 | Castanha para alimentacao, origem cajú, tipo torrada sem sal | Pacote 1,00 KG | 0 | 0 | 0 |
| 91 | Arroz beneficiado, tipo selvagem, subgrupo integral, classe longo fino, qualidade tipo 1 | Quilograma | 8 | 80 | 80 |
| 92 | Arroz beneficiado, tipo agulhinha, subgrupo integral, classe longo fino, qualidade tipo 1 | Quilograma | 8 | 80 | 80 |
| 93 | Arroz beneficiado, tipo vermelho, subgrupo integral, classe longo, qualidade tipo 1 | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 94 | Fruta, tipo pera portuguesa, apresentação natural | Quilograma | 0 | 0 | 0 |
| 95 | Cerveja, material trigo, fermentação baixa, características adicionais artesanal, tipo pilsen | Lata 350,00 ML | 0 | 0 | 0 |
| 96 | Refrigerante, material água gaseificada, açucar, extrato noz de cola, sabor aroma natural, | Lata 350 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | características adicionais cafeína, corante caramelo iv, acidulante ins 338 | ML | | | |
| 97 | Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor guaraná | Lata 350 ML | 0 | 0 | 0 |
| 98 | Refrigerante, material água gasosa/xarope, sabor laranja | Lata 350 ML | 0 | 0 | 0 |
| 99 | Água mineral natural, tipo com gás, material embalagem plástico, tipo embalagem descartável | Garrafa 500 ML | 0 | 0 | 0 |
| 100 | Água mineral natural, tipo sem gás, material embalagem plástico, tipo embalagem descartável | Garrafa 500 ML | 0 | 0 | 0 |
| 101 | Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope , Sabor: Cola , Características Adicionais: Sem Açucar | Lata 350 ML | 0 | 0 | 0 |
| 102 | Bebidas Não Alcoólicas Tipo: Isotônico , Ingredientes: Água, Sódio, Potássio , Forma Apresentação: Líquido | Unidade | 10 | 100 | 100 |

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

1.3. O objeto será de entrega parcelada ou integral, após a emissão e envio da nota de empenho, devendo ser entregue no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

1.4. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## 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 2026, 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:

4.1.1. Os produtos de origem animal deverão atender à Lei nº 1.283/1950 e ao Decreto nº 9.013/2017, bem como às demais normas sanitárias e de inspeção aplicáveis.

4.1.2. Os estabelecimentos e produtos de origem vegetal deverão observar os requisitos de registro, classificação, inspeção e demais exigências estabelecidos pela legislação específica aplicável.

4.1.3. As embalagens e os produtos deverão atender à legislação sanitária e aos regulamentos técnicos aplicáveis, inclusive quanto à rotulagem, materiais destinados ao contato com alimentos, acondicionamento e demais requisitos de segurança e conservação.

**Subcontratação**

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

**Garantia da contratação**

4.3. 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 até 30 (trinta) dias, contado do recebimento da nota de empenho, em entregas parceladas, conforme a demanda da Administração e os quantitativos indicados em cada solicitação de fornecimento.

**Local da entrega dos materiais.**

5.2. O material será entregue nos seguintes endereços e horários:

5.2.1 Hotel de Trânsito de Oficiais de Fortaleza (167047): Rua Canuto de Aguiar, 425 - Meireles, Fortaleza - CE.

5.2.2 Comando da 10ª Região Militar (160047): Av. Alberto Nepomuceno, s/n - Centro, Fortaleza - CE.

5.2.3 Hospital Geral de Fortaleza (160050) : Av. Desembargador Moreira, nº 1500, Aldeota, Fortaleza - CE.

5.2.4 Colégio Militar de Fortaleza (160046): Av. Santos Dumont, nº 485, Aldeota, Fortaleza - CE.

5.2.6 Base Administrativa da Guarnição de Fortaleza (160045): Av. Luciano Carneiro, 840 - Parreão, Fortaleza - CE.

5.2.7 De segunda a quinta-feira das 09:00 às 16:30 horas, na sexta-feira, das 08:00 às 11:30 horas. O Responsável pelo o acompanhamento durante o fornecimento dos bens será o Setor de Aprovisionamento do Comando da 10ª RM e Hotel de Trânsito e os Setores de Aprovisionamento das demais UG Participantes, onde será verificada a conformidade entre o que foi empenhado, constante da nota de empenho e o que está sendo executado e fornecido, constante da nota de empenho e dos documentos de recebimento dos bens a serem fornecidos.

5.3. Para o perfeito fornecimento dos bens, a Contratada deverá disponibilizar os materiais e meios necessários à entrega, observando as quantidades e qualidades estabelecidas e promovendo, sem ônus para a Administração, a substituição dos produtos recusados por desconformidade.

## 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 contato, 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**

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

6.16.1. 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.

6.16.2. 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.

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

6.16.4. 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.

6.16.5. 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.

6.16.6. 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.

6.16.7. 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.

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 1% (**um** por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30** trinta) dias

7.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

7.2.4.3. . Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “**e**” a “**h**” de **15**% (**quinze** por cento) a **30** % (**trinta** por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “**c**”, de **10**% (**dez** por cento) a **20**% (**vinte** por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “**b**”, de **15**% (**quinze** por cento) a **25** % ( **vinte e cinco** por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **2** % (**dois** por cento) a **5**% (**cinco** por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “**a**”, de **2**% (**dois** por cento) a **5** % (**cinco** por cento) do valor da contratação.

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 15 (quinze) 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 5 (cinco) 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 20 (vinte) 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 20 (vinte) 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 de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) 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**

8.27. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

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

8.27.2. 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.

8.27.3. 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.

8.27.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

8.28. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que 8trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

**Reajuste**

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **21/10/2026**.

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

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

8.32. 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).

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

8.34. 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.

8.35. 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.

8.36. 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**

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

**Forma de fornecimento**

9.2. O fornecimento do objeto será conforme cada ordem de fornecimento, podendo a solicitação individual exigir entrega integral ou parcelada.

**Exigências de habilitação**

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

**Habilitação jurídica**

9.4. 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;[A4] [A5]

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

9.6. 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;

9.7. 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;

9.8. 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;

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

9.10. 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;

9.11. 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.

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

**Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

9.14. 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;

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

9.16. 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;

9.17. 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;

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

9.19. 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.

9.20. 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.

**Qualificação Econômico-Financeira**

9.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.22. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.23. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis *dos 2 (dois) últimos exercícios sociais,* já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores ou iguais a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.23.1. Em caso de fornecimento de bens para pronta entrega, será dispensado o balanço patrimonial do último exercício social para as ME/EPP.

9.24. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação **capital mínimo** de 10% do valor total estimado da contratação.

9.25. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

9.26. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.27. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.28. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

9.29. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

**Qualificação Técnica**

9.30 Apresentação de 01 (um) ou mais atestados de capacidade técnica, emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem que a licitante executou, de forma satisfatória, o fornecimento de gêneros alimentícios em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação.

9.31 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.32 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

**Disposições gerais sobre habilitação**

9.33. 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.

9.34. 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.

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

9.36. 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.

9.37. 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$ **997844,36 (novecentos e noventa e sete mil e oitocentos e quarenta e quatro reais e trinta e seis centavos)**, conforme os custos unitários e quantitativos constantes da tabela do item 1.1.

10.2. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

10.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação.

## 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 indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

# 12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Fortaleza-CE, Data da última assinatura digital/eletrônica.

# 13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

## 1 . FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o prazo de 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 n° 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 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período. [A4]

3.1.9. Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias[A5]

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

4.1.2. 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;

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

4.1.4. 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]

4.1.5. 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;

4.1.6. 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:

4.1.6.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

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

4.1.6.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.6.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.7. 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;

4.1.8. 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.

4.1.9. 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.

4.1.10. 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;

4.1.11. 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;

4.1.12. 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;

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

4.1.14. 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;

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

**5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

5.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

5.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.

5.3. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:

5.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

5.3.2. poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

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.

**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.

**8. FORO**

8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em Fortaleza, Seção Judiciária do Ceará, para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

# 14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

**TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA**

Por meio deste instrumento, ..... (identificar o Contratado) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão nº 00513/2026, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Fortaleza-CE, Data da assinatura digital.

(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.

Documento assinado digitalmente
gov.br
ODIVAL SOBREIRA DE CARVALHO JUNIOR
Data: 11/11/2026 12:15:51-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

**ODIVAL SOBREIRA DE CARVALHO JUNIOR**

Presidente da equipe de planejamento

Documento assinado digitalmente
gov.br
JERMANDO MONTENEGRO DA SILVA
Data: 11/11/2026 12:03:19-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

**JERMANDO MONTENEGRO DA SILVA**

Membro da equipe de planejamento

Documento assinado digitalmente
gov.br
BRENA RIBEIRO DE OLIVEIRA SERPA
Data: 11/11/2026 12:31:30-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

**BRENA RIBEIRO DE OLIVEIRA SERPA**

Membro da equipe de planejamento

Documento assinado digitalmente
gov.br
MARCOS VINICIUS CAVALCANTE DOS SANTOS
Data: 11/11/2026 11:52:10-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

**MARCOS VINICIUS CAVALCANTE DOS SANTOS**

Membro da equipe de planejamento