

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/2023-0XX/00



**MARINHA DO BRASIL
HOSPITAL NAVAL MARCÍLIO DIAS**

**DEPARTAMENTO DE INTENDÊNCIA
DIVISÃO DE MUNICIAMENTO**

ANEXO III

**MINUTA TERMO DE CONTRATO
FORNECIMENTO CONTÍNUO DE BENS**

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 63148.026562/2024-12

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90042/2024

**CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/2023-0XX/00,
QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO
HOSPITAL NAVAL MARCÍLIO DIAS – HNMD E**

.....

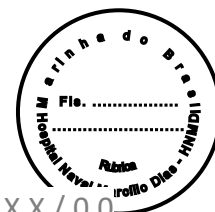
A União por intermédio do Hospital Naval Marcílio Dias, com sede na Rua César Zama, 185, Lins de Vasconcelos, na cidade do Rio de Janeiro - RJ, inscrito no CNPJ sob o nº 00.394.502/0148-70, neste ato representado(a) pelo CMG (IM) PAULO HENRIQUE DIAS VEIGA, Ordenador de Despesas, designado pela Portaria nº 20/HNMD, de 30 de janeiro de 2023, inscrito(a) no CPF sob o nº [REDACTED] portador(a) da Carteira de Identidade nº [REDACTED] doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CPF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 63148.026562/2024-12 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 90042/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO ([art. 92, I e II](#))

1.1. O objeto do presente instrumento é a aquisição de gêneros alimentícios como: Hortifrúti, açúcar e derivados, suprimentos básicos e itens diversos do Rancho do Hospital Naval Marcílio Dias, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

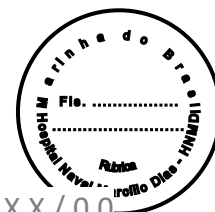
GRUPO 1: HORTIFRUTI (Itens 1 ao 11) – AMPLA CONCORRÊNCIA					
Item	Especificação	Unidade Fornecimento	Quantidade Anual	Valor Unitário (R\$)	Valor Anual (R\$)
01	Abacate, in natura. Características adicionais: tamanho médio a grande, com aproximadamente 50% de maturação, sem ferimentos ou defeitos que comprometam a sua boa qualidade. Apresentação: quilo.	KG			
02	Batata baroa ou mandioquinha, in natura. Características adicionais: tamanho médio, coloração amarela, fresca, sem amassados e apodrecimentos, com grau de amadurecimento apropriado para consumo, com 10 a 15cm de largura no ponto médio.	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	Apresentação: quilo.				
03	Batata asterix, in natura. Características adicionais: tamanho médio, casca rosada e grossa, fresca, sem amassados e apodrecimentos, com grau de amadurecimento apropriado para consumo, com 10 a 12cm de largura no ponto médio. Apresentação: quilo.	KG			
04	Berinjela, in natura. Características adicionais: tamanho médio, vegetal firme e íntegro com coloração roxa escura, textura e consistência de vegetal fresco; casca lisa e brilhante, com aproximadamente 50% de maturação. Sem nós ou manchas claras e sem ferimentos que comprometam a sua boa qualidade, bem como ausência de parasitas e larvas,	KG			

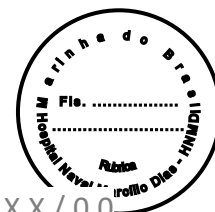
	com 15 a 20cm de largura no ponto médio. Apresentação: quilo.				
05	Cebola roxa, in natura. Características adicionais: tamanho médio, fresca, com casca de coloração característica e sem amassados e partes estragadas. Apresentação: quilo.	KG			
06	Chicória, in natura. Características adicionais: fresco, de primeira qualidade, sem danos tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isentam de material terroso, sem parasitas ou larvas. Apresentação: quilo.	KG			
07	Inhame, in natura. Características adicionais: tamanho médio a grande, com aproximadamente 50% de maturação, sem ferimentos ou defeitos que comprometam a sua boa qualidade. Apresentação: quilo.	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

08	Fruta cítrica, in natura. Características adicionais: tamanho médio, com aproximadamente 50% de maturação, sem ferimentos ou defeitos que comprometam a sua boa qualidade. Tipos: limão, morango, kiwi, lima-da-pérsia, acerola, limão siciliano. Apresentação: quilo.	KG			
09	Gengibre, in natura. Características adicionais: raiz fresca, tamanho médio, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais.. Apresentação: quilo.	KG			
10	Hortelã, in natura. Características adicionais: raiz fresca, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais. Apresentação: quilo.	KG			

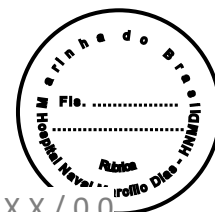
11	Pimentão,extra. Características adicionais: tipo amarelo e vermelho, de primeira qualidade, vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal, fresco, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme. Apresentação: quilo.	KG			
GRUPO 2: AÇÚCAR E DERIVADOS (Itens 12 ao 14) – AMPLA CONCORRÊNCIA					
12	Açúcar, refinado. Características adicionais: composição origem vegetal, sacarose de cana- de-açúcar, aplicação alimentação, isento de impurezas. Apresentação: quilo.	CX			
13	Açúcar, tipo mascavo. Características adicionais: composição origem vegetal, sacarose de cana- de-açúcar, aplicação alimentação, características adicionais 100%	CX			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	natural com fervura de melado, isento de impurezas. Apresentação: embalagem com no mínimo de 500g.				
14	Adoçante culinário para forno e fogão a base de sucralose e/ou stevia. Apresentação: embalagem com no mínimo de 500g.	CX			
GRUPO 3: SUPRIMENTO BÁSICO (Itens 15 ao 19) – AMPLA CONCORRÊNCIA					
15	Arroz polido, agulha, parboilizado, tipo 1, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Apresentação: embalagem de 5kg. isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico.	EMB 5KG			

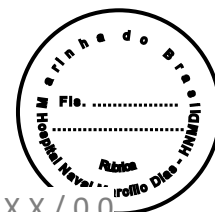
	Apresentação: embalagem de 5kg.				
16	Feijão fradinho. Características adicionais: tipo 1, em grãos inteiros e sadios, de cor característica, maduros, limpos e secos,	KG			
17	Feijão preto. Características adicionais: tipo 1, classe preto, em grãos inteiros e sadios, de cor característica, maduros, limpos	KG			
18	Soja em grãos. Características adicionais: safra nova; constituído de grãos inteiros e sãos; isento de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Apresentação: acondicionado em saco plástico, resistente pesando 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG			
19	Sal refinado. Características adicionais: iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	iodo. Apresentação: embalagem primária de 1 Kg, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
GRUPO 4: MASSAS (Itens 20 ao 26) – AMPLA CONCORRÊNCIA					
20	Macarrão de arroz. Características adicionais: sem gluten, sem lactose e sem ovos, isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas,	EMB 500G			
21	Macarrão com ovos, tipo espaguete. Características adicionais: tipo espaguete nº 08, elaborado com farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão e não poderá ser entregue	EMB 500G			

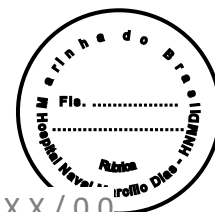
	quebradiço. Apresentação: embalagem com 500g, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
22	Macarrão com ovos, tipo letrinhas. Características adicionais: macarrão as letras do alfabeto, produzido com farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais como curcuma e urucum. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão. Apresentação: embalagem com 500g, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	EMB 500G			
23	Macarrão com ovos, tipo parafuso. Características adicionais: elaborado com farinha de trigo especial. Na embalagem não poderá haver a	EMB 500G			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	mistura de outros tipos de macarrão. Apresentação: embalagem com 500g, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
24	Macarrão com ovos, tipo penne. Características adicionais: elaborado com farinha de trigo especial. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão. Apresentação: embalagem com 500g, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	EMB 500G			
25	Macarrão, tipo lasanha. Características adicionais: massa de sêmola, pronta para ir direto ao forno, cor amarelada. Macarrão deve ser entregue com embalagem íntegra e não quebradiço. Apresentação:	EMB 500G			

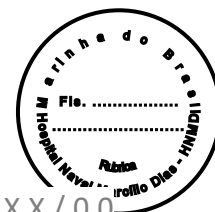
	embalagem com 500g, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
26	Massa alimentícia, tipo pastel. Características adicionais: base da massa fresca/resfriada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada ou margarina. Pode conter outros ingredientes. Apresentação: rolo de 1 kg, com validade mínima de 2 meses.	KG			
GRUPO 5: CARNES E DERIVADOS (Itens 27 ao 41) – AMPLA CONCORRÊNCIA					
27	Carne bovina congelada, acém. Características adicionais: peça inteira, coloração vermelha e brilhante, elástica, firme, isenta de gordura aparente, sebo e similares; odor agradável. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	nos Órgãos de Inspeção Sanitária.				
28	Carne bovina congelada, alcatra. Características adicionais: peça inteira, coloração vermelha e brilhante, elástica, firme, isenta de gordura aparente, sebo e similares; odor agradável. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG			
29	Carne bovina congelada, coxão mole. Características adicionais: peça inteira, coloração vermelha e brilhante, elástica, firme, isenta de gordura aparente, sebo e similares; odor agradável. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG			

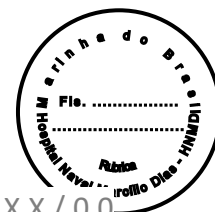
30	Carne bovina congelada, lagarto redondo. Características adicionais: peça inteira, coloração vermelha e brilhante, elástica, firme, isenta de gordura aparente, sebo e similares; odor agradável. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG			
31	Carne bovina congelada, patinho. Características adicionais: peça inteira, coloração vermelha e brilhante, elástica, firme, isenta de gordura aparente, sebo e similares; odor agradável. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG			
32	Carne suína, costela, salgada. Características adicionais: peça	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	inteira; deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.				
33	Carne suína, lombo. Características adicionais: congelada, coloração rosada e brilhante, elástica, firme, pouca gordura aparente, isento de sebo; odor agradável. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG			
34	Carne suína, orelha, salgada. Características adicionais: peça inteira; deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa.	KG			

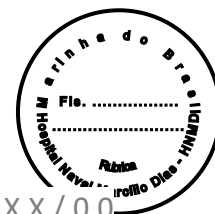
	Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.				
35	Carne suína, rabo, salgado. Características adicionais: peça inteira; deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG			
36	Carne suína, pé, salgada. Características adicionais: peça inteira; deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

37	Carne suína, pernil traseiro sem osso. Características adicionais: congelada, coloração rosada e brilhante, elástica, firme, pouca gordura aparente, isento de sebo; odor agradável. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG			
38	Coxa e sobrecoxa de frango sem pele e sem osso, congelado. Características adicionais: sem penas, coloração clara e brilhante, elástica, firme, pouca gordura aparente, isento de sebo; odor agradável. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG			
39	Filé de peito de	KG			

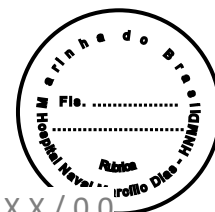
	frango, congelado. Características adicionais: sem pele, sem osso, de cor e odor característicos, em embalagem plástica sem furos e sujidades. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.				
40	Filezinho de frango, congelado. Características adicionais: tipo sassami, sem pele, sem osso, de cor e odor característicos. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG			
41	Peito de peru. Características adicionais: tipo preparação defumado, estado de conservação resfriado. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.				
GRUPO 6: PRODUTOS EM CONSERVA (Itens 42 ao 46) – AMPLA CONCORRÊNCIA					
42	Atum ralado com óleo comestível. Características adicionais: atum, óleo de soja, água, caldo vegetal e sal. O produto não deverá ultrapassar 2% de óleo, 2% de água, 1% de sal e 0,5% de caldo vegetal. Características típicas: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Aspectos sensoriais: próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. Apresentação: embalagem com peso drenado de no mínimo 450g.	EMB 500G			
43	Cogumelo em	KG			

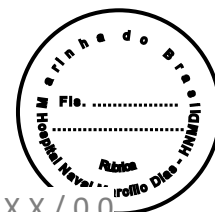
	conserva. Características típicas: tamanho pequeno a médio, cogumelos pré-cozidos, água e sal. Apresentação: balde com 2 kg de peso drenado.				
44	Ervilha verde, em conserva. Características adicionais: grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Produto livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos de animais. Embalagem íntegra, sem sinais de estufamento e ferrugem. Apresentação: balde com 2 kg de peso drenado.	KG			
45	Fruta em calda, tipo fruta. Características adicionais: ingredientes água e açúcar. Sabores: abacaxi, ameixa, morango, pêssego cozido, cereja, figo. Apresentação: lata com no mínimo de 400g de peso drenado com	LATA 400G			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	prazo validade de pelo menos 2 anos.				
46	Palmito em conserva. Características adicionais: inteiro, composto por água, sal e ácido cítrico. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Apresentação: embalagem em vidro com tampa em metal contendo peso drenado de 1,8kg.	KG			
GRUPO 7: CONFEITARIA (Itens 47 ao 59) – AMPLA CONCORRÊNCIA					
47	Cremor tártaro. Características adicionais: sal ácido obtido dos resíduos salinos liberados na fermentação do vinho nas paredes dos toneis. Embalagem integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa, livre de sujidades e contaminantes. Apresentação: embalagem de 50g com validade mínima de 6 (seis)	EMB 50G			

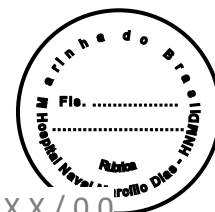
	meses a contar da data de entrega do produto.				
48	Coco ralado. Características adicionais: desidratado e parcialmente desengordurado, com conservador INS 233-MS, sem glúten, equivalente a marca "Sococo" ou similar. Apresentação: embalagem de 1 kg.	KG			
49	Confeito, granulado. Características adicionais: flocos crocantes de chocolate, de boa qualidade. Apresentação: embalagem de 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG			
50	Chocolate, em barra. Características adicionais: meio amargo, nobre, ideal para derreter e fazer produtos moldados. Produzido a base de massa de cacau e manteiga de cacau. Acondicionado em	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	embalagem plástica, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. Apresentação: embalagem com 1 kg.				
51	Chocolate, em pó solúvel. Características adicionais: 50% cacau. Ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes, sem glúten. Apresentação: embalagem de 1Kg. Referências: Melken, SICAQ, Nestlé ou superior.	LATA 400G			
52	Essência de baunilha líquida. Características adicionais: cor âmbar escuro ou cor branca, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro. Apresentação: embalagem com no mínimo 960ml, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	LT			

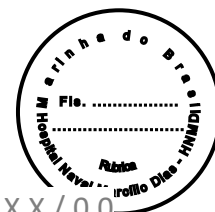
53	Extrato de baunilha. Características adicionais: extrato natural obtido através das vagens da planta maceradas em solução alcóolica. Ingredientes: água, álcool, baunilha e estabilizante, envazado em recipiente de vidro. Conter rotulagem em conformidade com a legislação vigente. Apresentação: embalagem com 30ml. Referências: Bombay, Vanilla Brasil.	EMB 30ML			
54	Paçoca, formato rolha ou retangular. Características adicionais: amendoim, açúcar, fécula de mandioca, farinha de mandioca e sal. Não contém Glúten. Apresentação: pote com 50 unidades, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	PCT			
55	Paçoca diet, formato rolha ou	PCT			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	retangular. Características adicionais: amendoim, maltodextrina, sal, edulcorantes. Pode conter outros. Não contém Glúten. Apresentação: pote com 24 unidades de 528 a 550g, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
56	Pasta americana. Características adicionais: açúcar refinado, gordura vegetal, gomas vegetais. Apresentação: embalagens de 500g a 800g, pronta para o uso.	PCT			
57	Geléia de brilho neutra para acabamento em folha de papel de arroz impressa. Características adicionais: Glucose de milho, açúcar refinado, pectina cítrica. Ácido cítrico e sorbato de potássio. Apresentação: embalagem de 200g.	EMB 200G			

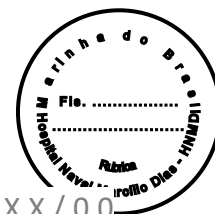
58	Corante em gel para alimentos. Características adicionais: corante super concentrado ideal para colorir recheios, pasta americana, Glaces, chantillys, massas e coberturas em geral. Cores primárias e diversas. Apresentação: embalagem com no mínimo 25g.	UND			
59	Doce de leite pastoso. Características adicionais: isento de glúten, amido e corantes artificiais. Apresentação: balde com no mínimo 4kg, prazo de validade de no mínimo 12 meses e carimbo do Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal.	BALDE			
GRUPO 8: SOBREMESA (Itens 60 ao 71) – AMPLA CONCORRÊNCIA					
60	Cocada tradicional branca. Características adicionais: composta de coco, açúcar refinado, água, leite condensado, aspecto cor, aroma e sabor próprio.	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	Isento de sujidades e parasitos. Apresentação: pedaços em torno de 35 gramas em embalagem de no mínimo 1Kg.				
61	Doce, tipo brigadeiro. Características adicionais: sabor chocolate, embalado e pronto para o consumo. Apresentação: unidade de 50g.	UND			
62	Doce confeitado, pudim, leite condensado, leite, ovos, açúcar, com calda. Apresentação: unidade com peso de no mínimo 50g.	UND			
63	Doce confeitado, tipo bomba de chocolate. Características adicionais: ingredientes: manteiga/margarina, farinha de trigo, ovos, sal. Apresentação: embalagem com 50g cada unidade.	UND			
64	Doce confeitado, tipo mil folhas, sabores doce de leite e chocolate. Apresentação: unidade individual	UND			

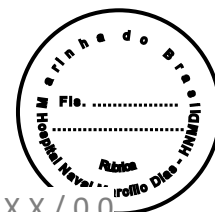
	com no mínimo 50g.				
65	Doce confeitado, tipo quindim. Apresentação: unidade de 50g.	UND			
66	Doce confeitado, tipo sonho. Características adicionais recheio com creme ou doce de leite. Apresentação: embalagem com 70g cada unidade.	UND			
67	Doce confeitado, tipo torta de limão. Apresentação: unidade individual com no mínimo 50g.	UND			
68	Doce confeitado, tipo torta de chocolate/brigadeiro. Apresentação: tamanho médio.	UND			
69	Doce confeitado, tipo torta de maracujá. Apresentação: tamanho médio.	UND			
70	Doce confeitado, tipo torta floresta negra. Apresentação: tamanho médio.	UND			
71	Doce, tipo brigadeiro. Características adicionais: vários sabores (chocolate, chocolate branco,	CENTENA			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	amendoim, coco, churros, Casadinho, nozes), tamanho médio de 20 a 25g, embalado e pronto para o consumo. Apresentação: centena.				
GRUPO 9: PANIFICAÇÃO (Itens 72 ao 78) – AMPLA CONCORRÊNCIA					
72	Pão, tipo broa de milho. Características adicionais: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de milho, ovos, açúcar, gordura, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó integral, sal refinado, fermento químico e fibra de trigo (no mínimo 10%). Apresentação: quilo com embalagem primária individual em sacos plásticos atóxico de polietileno lacrado, com peso de 50 gramas a unidade, com a devida identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação, lote e prazo de	KG			

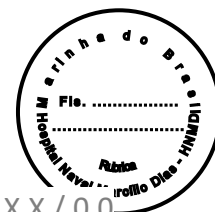
	validade de máximo: 05 dias.				
73	Pão, tipo hot dog. Características adicionais: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e fermento. O produto deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos. Apresentação embalagem primaria individual em sacos plásticos atóxico de polietileno lacrado, com peso aproximado de 50 gramas a unidade, com a devida identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade e no máximo 10 dias de fabricação.	UND			
74	Pão, tipo francês pronto. Características adicionais: formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo	UND			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	enriquecida com ferro e ácido fólico, água, e fermento químico. Apresentação: embalagem primaria individual em sacos plásticos atóxico de polietileno lacrado, com peso aproximado de 50 gramas a unidade, com a devida identificação do produto, composição nutricional, Data de fabricação, lote e prazo de validade mínima de 48 horas após entrega.				
75	Pão, tipo forma tradicional. Características adicionais: fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Apresentação: embalagem de no mínimo 400g, transparente, atóxica com a devida identificação do produto, composição nutricional, data	UND			

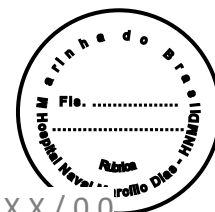
	de fabricação, lote e prazo de validade mínima de 7 dias.				
76	Pão, tipo forma 100% INTEGRAL. Características adicionais: fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Apresentação: embalagem de no mínimo 400g, transparente, atóxica com a devida identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade mínima de 7 dias.	UND			
77	Pão, sem glúten. Características adicionais: tradicional, elaborado especialmente para celíacos, com baixo teor de gorduras saturadas e que apresente "gorduras boas" em sua composição. Produzido em maquinário específico garantindo que seja 100%	UND			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	livre de contaminação pelo glúten. acondicionado em embalagem plástica resistente, pesando no mínimo 350gr. cada pacote. No seu rótulo deve conter, prazo de validade e lote, informação nutricional com indicação de porção, informação sobre glúten e alergênicos.				
78	Pizza. Características adicionais: sabores variados (calabresa, frango com catupiry, lombo com catupiry, mussarela, presunto, portuguesa), semi-pronta, congelada. Apresentação: unidade de 460g.	UND			
GRUPO 10: GÊNEROS COFFEE BREAK (Itens 79 ao 85) – AMPLA CONCORRÊNCIA					
79	Batata frita embalada, tipo palha fina, características adicionais sem colesterol e sem conservantes. Apresentação:	KG			

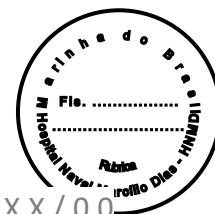
	Pacote de 1kg. OBS: as embalagens devem possuir ar injetado para evitar a quebra do conteúdo.				
80	Batata processada. Características adicionais: espécie inglesa, formato chips, tipo frita, pronta para consumo. Apresentação: quilo.	KG			
81	Biscoito fino, classificação doce, sortido de boa qualidade (bambolê, canelinha, colorado, champanhota, nata flocos, agnus, kishow, pingo de ouro, tubele avelã, bem casado, cavaca de goiabada, palmier, kishow premium, chocobam, unha de gato). Apresentação: caixa com no mínimo 1 kg.	EMB 3KG			
82	Doce fruta, goiaba. Características adicionais: goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte, obtido das partes	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
83	Geleia de frutas, sabores variados. Características adicionais: polpa e pedaços de fruta, água, açúcar e ácido cítrico. Apresentação: embalagem de 250 a 350g. Referência: Queensberry, Homemade, Casa Madeira ou superior	UND			
84	Geleia de mocotó. Características adicionais: sabor natural com aroma natural de cravo. Apresentação: embalagem de 200g	UND			
85	Uva-passa desidratada.	KG			

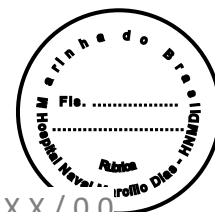
	Características típicas: preta ou branca, sem semente, livre de fungos. Apresentação: quilo, com embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
GRUPO 11: SALGADOS (Itens 86 ao 95) – AMPLA CONCORRÊNCIA					
86	Mini-pizza, pronta para consumo. Características adicionais: farinha de trigo, sal, leite. Não congelado. Recheios: mussarela, calabresa e presunto. Apresentação: unidade com peso aproximado de 120g.	UND			
87	Salgado para evento tipo bolinha de queijo frita, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA			
88	Salgado para evento tipo coxinha de frango frita, pesagem mínima 30g. Apresentação:	CENTENA			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	centena.				
89	Salgado para evento tipo empada de queijo e de frango assada, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA			
90	Salgado para evento tipo esfirra de carne assada, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA			
91	Salgado para evento tipo mini quiche, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA			
92	Salgado para evento tipo pastel de forno, sabores variados, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA			
93	Salgado para evento tipo quibe frito, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA			
94	Salgado para evento tipo rissole, sabores variados, pesagem mínima 30g. Apresentação:	CENTENA			

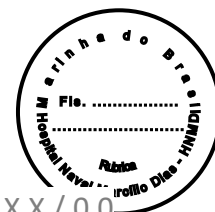
	centena.				
95	Salgado para evento tipo de forno, integral, sabores variados, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA			
GRUPO 12: TEMPEROS (Itens 96 ao 101) – AMPLA CONCORRÊNCIA					
96	Acido cítrico. Características adicionais: composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, aplicação alimentação,	KG			
97	Amaciante de carne com tempero. Características adicionais: apresentação em pó, similar ao padrão maggi ou de qualidade comprovadamente superior. O produto deverá conter o mínimo de 70% da validade a partir da data de entrega. Apresentação: quilo.	KG			
98	Tempero, tipo caldo, sabor carne. Características típicas: em pó, matéria prima de boa qualidade;	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
99	Tempero, tipo caldo, sabor galinha. Características típicas: em pó, matéria prima de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG			
100	Extrato de tomate. Características	KG			

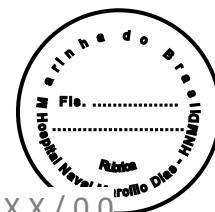
	adicionais: tradicional, composto por tomate, açúcar e sal refinado. Pode conter estabilizante goma xantana porém, isento de realçadores de sabor e conservantes. Deverá apresentar aspecto saudável, odor e sabor característicos. Embalagem não pode estar violada, não deve apresentar florescimento de fungos, caruncho, pontos negros. Apresentação: embalagem com no mínimo 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Referência: Elefante, Fugini, Hemmer ou similar.				
101	Vinagre. Características típicas: sabores variados (de maçã, álcool, vinho tinto). Apresentação: embalagem de 750ml, com validade mínima de 6 (seis) meses a	EMB 750ML			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	contar da data de entrega do produto.				
GRUPO 13: SORVETE (Itens 102 ao 104) – AMPLA CONCORRÊNCIA					
102	Picolé, de fruta. Características adicionais: picolé a base de água filtrada e fruta, sabor cítrico (limão tahiti, limão suíço, limão siciliano, maracujá, laranja, tangerina, acerola, morango, cajá, abacaxi). Necessário apresentar laudo de potabilidade da água. Apresentação: unidade com 60g cada, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND			
103	Sorvete. Características adicionais: sabores variados (chocolate seleções, flocos seleções, coco seleções, napolitano, creme, mousse de maracujá duetto, churros com doce de leite duetto,	LT			

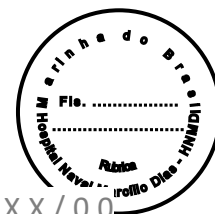
	iogurte com frutas vermelhas duetto, delícia torta de limão). Produto obtido a partir de preparo de massa aerada composta de água, gordura e ar, com média de overrun de 100% . O produto deve ser fabricado com matérias-primas são e limpo, isentos de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. Deve ser armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25°C e transportado de forma adequada para manter suas características sensoriais. Apresentação: embalagem de 2 litros. Referência: Oggi, Nestlé, Kibon ou superior.				
104	Sorvete, embalagem individual. Características adicionais: composto por água, açúcar, glicose, leite em pó, gordura. O produto deve ser fabricado com	UND			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	matérias-primas sãs e limpo, isentos de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de Conservação. Deve der armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25°C e transportado de forma adequada para manter suas características sensoriais. Apresentação: embalagem com 200ml.				
GRUPO 14: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA (Itens 105 ao 109) – AMPLA CONCORRÊNCIA					
105	Bebida não alcoólica, isotônica. Características adicionais: para reposição de líquidos e minerais. Apresentação: garrafa com 500 ml.	UND			
106	Refrigerante, cola tradicional. Características adicionais: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido	GF			

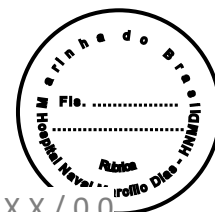
	fosfórico e aroma natural. Apresentação: garrafa pet de 2,5 litros. Referência: coca cola ou superior.				
107	Refrigerante, cola zero. Características adicionais: água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, aroma natural, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico, edulcorantes ciclamato de sódio (27mg), acesulfame de potássio (15mg) e aspartame (12mg) por 100ml, conservador benzoato de sódio e estabilizante citrato de sódio. Apresentação: garrafa pet de 2,5 litros. Referência: coca cola zero ou superior.	GF			
108	Refrigerante, guaraná. Características adicionais: água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio	GF			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	e sorbato de potássio e corante caramelo IV. Apresentação: garrafa pet de 2,25 litros. Referência: Antartica ou superior.				
109	Refrigerante, guaraná zero. Características adicionais: água gaseificada, extrato de guaraná, aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservador benzoato de sódio, edulcorantes: acessulfame de potássio (12mg/100ml) e sucralose (8,2mg/100ml) e corante caramelo IV. Apresentação: garrafa pet de 2,25 litros. Referência: Antartica zero ou superior.	GF			
GRUPO 15: ÓLEOS (Itens 110 e 111) – AMPLA CONCORRÊNCIA					
110	Óleo vegetal comestível. Características adicionais: matéria-prima soja, aplicação culinária em geral, tipo 1 refinado. As embalagens	UND			

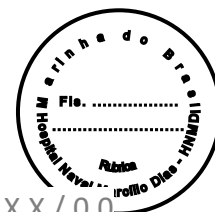
	deverão ser integras, isentas de ruptura ou amassadas. Apresentação: embalagem de 900 ml, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
111	Óleo de coco extravirgem. Características adicionais: extraído da polpa do coco, 100% natural, sem glúten, zero gordura trans, não hidrogenado, sem sabor. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto e deverá estar isenta de ranço. Apresentação: embalagem de 200 ml, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Referências: Copra, Sococo, NaturalLife.	EMB 200G			
GRUPO 16: FARINÁCEOS E AFINS (Itens 112 ao 117) – AMPLA CONCORRÊNCIA					
112	Farinha de mandioca. Características adicionais: fina, torrada, de primeira				



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	qualidade, seca, classe branca, tipo 1, isenta de				
113	Farinha de quibe. Características adicionais: trigo integral, quebrado e torrado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Aspecto, cor, odor e sabor próprios, livre de mofo e fermentação. Apresentação: embalagem de 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
114	Farinha de trigo, tradicional. Características adicionais: obtida do trigo moído, limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação ou ranço e materiais estranhos. Sem fermento e enriquecida com ferro e ácido				

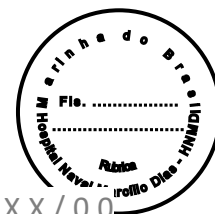
	fólico. Apresentação: embalagem de 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
115	Fubá. Características adicionais: farinha de milho refinado enriquecido com ferro e ácido fólico, obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Apresentação: embalagem de 1kg.				
116	Psyllium em pó. Características adicionais: fibra solúvel natural derivada da casca da semente da erva Plantago Ovata. Aspecto, cor, odor e sabor próprios, livre de mofo e fermentação. Apresentação: quilo com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

117	Granola. Características adicionais: a base de aveia, frutas secas, cereais e sementes, com açúcar mascavo e mel. Cereal rico em fibras, proteínas e vitaminas, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Apresentação: embalagem: pacote de 500g, Com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
GRUPO 17: LATICÍNIOS (Itens 118 ao 121) – AMPLA CONCORRÊNCIA					
118	Creme de leite. Características adicionais: gordura láctea, no mínimo com 20% de teor de gordura, sabor suave, consistência firme, embalagem não amassada. Apresentação: embalagem com no mínimo de 1Kg. Referências: Piracanjuba, Nestlé, Italc, Itambé, Vigor ou superior.	KG			
119	Leite em pó,	LATA 380G			

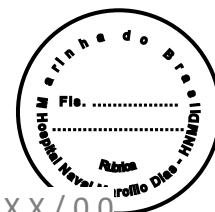
	integral tipo A2A2. Características adicionais: leite proveniente de vacas A2A2, capazes de produzir apenas a beta-caseína A2, não promovendo a formação de BCM-7, que é o responsável por causar desconforto digestivo. Deve apresentar mix de minerais, vitaminas e não conter glúten. Apresentação: embalagem de 380g. Referência: Piracanjuba A2 em pó ou similar.				
120	Requeijão, ingredientes creme de leite, tipo integral. Características adicionais: cremoso e sem adição de amido. Apresentação: embalagem plástica, copo de 200 a 250g.	UND			
121	Requeijão, ingredientes creme de leite, tipo light, conservação 1 a 10 graus. Características adicionais: cremoso e sem adição de amido. Apresentação:	UND			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	embalagem plástica, copo de 200 a 250g.				
ITENS AVULSO (Itens 122 ao 123) – AMPLA CONCORRÊNCIA					
122	Molho pronto para salada. Características adicionais: sabores variados (vinagrete, limão, caseiro, caesar). Apresentação: embalagem com no mínimo 234ml, modelo squeeze. Referência: Liza, Junior, Hellmann's, Salsaretti ou superior.	EMB			
123	Carvão vegetal embalado. Características típicas: produzido com lenha de eucalipto, embalados em papel kraft. Apresentação: saco com 10 kg.	PCT 10KG			
VALOR TOTAL (AMPLA CONCORRÊNCIA)					
GRUPO 18: HORTIFRUTI (Itens 124 ao 134) COM RESERVA DE COTAS de até 25% PARA ME, e EPP					
Item	Especificação	Unidade Fornecimento	Quantidade Anual	Valor Unitário (R\$)	Valor Anual (R\$)
124	Abacate, in natura.	KG			

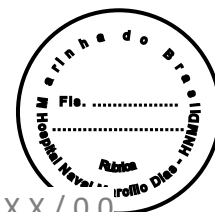
	Características adicionais: tamanho médio a grande, com aproximadamente 50% de maturação, sem ferimentos ou defeitos que comprometam a sua boa qualidade. Apresentação: quilo.				
125	Batata baroa ou mandioquinha, in natura. Características adicionais: tamanho médio, coloração amarela, fresca, sem amassados e apodrecimentos, com grau de amadurecimento apropriado para consumo, com 10 a 15cm de largura no ponto médio. Apresentação: quilo.	KG			
126	Batata asterix, in natura. Características adicionais: tamanho médio, casca rosada e grossa, fresca,	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	sem amassados e apodrecimentos, com grau de amadurecimento apropriado para consumo, com 10 a 12cm de largura no ponto médio. Apresentação: quilo.				
127	Berinjela, in natura. Características adicionais: tamanho médio, vegetal firme e íntegro com coloração roxa escura, textura e consistência de vegetal fresco; casca lisa e brilhante, com aproximadamente 50% de maturação. Sem nós ou manchas claras e sem ferimentos que comprometam a sua boa qualidade, bem como ausência de parasitas e larvas, com 15 a 20cm de largura no ponto médio. Apresentação:	KG			

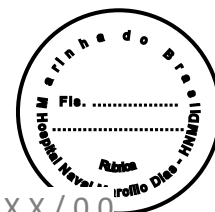
	quilo.				
128	Cebola roxa, in natura. Características adicionais: tamanho médio, fresca, com casca de coloração característica e sem amassados e partes estragadas. Apresentação: quilo.	KG			
129	Chicória, in natura. Características adicionais: fresco, de primeira qualidade, sem danos tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isentam de material terroso, sem parasitas ou larvas. Apresentação: quilo.	KG			
130	Inhame, in natura. Características adicionais: tamanho médio a grande, com aproximadamente 50% de maturação, sem	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	ferimentos ou defeitos que comprometam a sua boa qualidade. Apresentação: quilo.				
131	Fruta cítrica, in natura. Características adicionais: tamanho médio, com aproximadamente 50% de maturação, sem ferimentos ou defeitos que comprometam a sua boa qualidade. Tipos: limão, morango, kiwi, lima-da-pérsia, acerola, limão siciliano. Apresentação: quilo.	KG			
132	Gengibre, in natura. Características adicionais: raiz fresca, tamanho médio, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais.. Apresentação:	KG			

	quilo.				
133	Hortelã, in natura. Características adicionais: raiz fresca, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais. Apresentação: quilo.	KG			
134	Pimentão, extra . Características adicionais: tipo amarelo e vermelho, de primeira qualidade, vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal, fresco, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme. Apresentação: quilo.	KG			
GRUPO 19: AÇÚCAR E DERIVADOS (Itens 135 ao 137) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP					
135	Açúcar, refinado. Características adicionais: composição origem vegetal, sacarose de	CX			

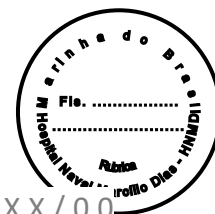


TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	cana-de-açúcar, aplicação alimentação, isento de impurezas. Apresentação: quilo.				
136	Açúcar, tipo mascavo. Características adicionais: composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, aplicação alimentação, características adicionais 100% natural com fervura de melado, isento de impurezas. Apresentação: embalagem com no mínimo de 500g.	CX			
137	Adoçante culinário para forno e fogão a base de sucralose e/ou stevia. Apresentação: embalagem com no mínimo de 500g.	CX			
GRUPO 20: SUPRIMENTO BÁSICO (Itens 138 ao 142)					

COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP

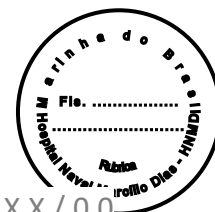
138	Arroz polido, agulha, parboilizado, tipo 1, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Apresentação: embalagem de 5kg. isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Apresentação: embalagem de 5kg.	EMB 5KG			
139	Feijão fradinho. Características adicionais: tipo 1, em grãos inteiros e sadios, de cor característica, maduros, limpos e secos,	KG			
140	Feijão preto. Características	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	adicionais: tipo 1, classe preto, em grãos inteiros e sadios, de cor característica, maduros, limpos				
141	Soja em grãos. Características adicionais: safra nova; constituído de grãos inteiros e sãos; isento de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Apresentação: acondicionado em saco plástico, resistente pesando 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG			
142	Sal refinado. Características adicionais: iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo. Apresentação:	KG			

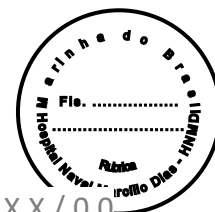
	embalagem primária de 1 Kg, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
GRUPO 21: MASSAS (Itens 143 ao 149) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP					
143	Macarrão de arroz. Características adicionais: sem gluten, sem lactose e sem ovos, isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas,	EMB 500G			
144	Macarrão com ovos, tipo espaguete. Características adicionais: tipo espaguete nº 08, elaborado com farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão e não poderá ser	EMB 500G			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	entregue quebradiço. Apresentação: embalagem com 500g, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
145	Macarrão com ovos, tipo letrinhas. Características adicionais: macarrão as letras do alfabeto, produzido com farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais como curcuma e urucum. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão. Apresentação: embalagem com 500g, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	EMB 500G			

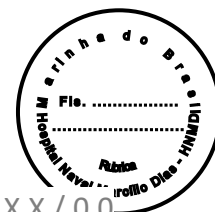
146	Macarrão com ovos, tipo parafuso. Características adicionais: elaborado com farinha de trigo especial. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão. Apresentação: embalagem com 500g, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	EMB 500G			
147	Macarrão com ovos, tipo penne. Características adicionais: elaborado com farinha de trigo especial. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão. Apresentação: embalagem com 500g, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	EMB 500G			
148	Macarrão, tipo lasanha.	EMB 500G			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	Características adicionais: massa de sêmola, pronta para ir direto ao forno, cor amarelada. Macarrão deve ser entregue com embalagem íntegra e não quebradiço. Apresentação: embalagem com 500g, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
149	Massa alimentícia, tipo pastel. Características adicionais: base da massa fresca/resfriada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada ou margarina. Pode conter outros ingredientes. Apresentação: rolo de 1 kg,	KG			

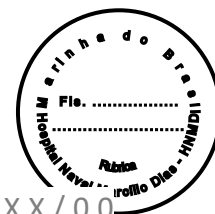
	com validade mínima de 2 meses.				
GRUPO 22: CARNES E DERIVADOS (Itens 150 ao 164) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP					
150	Carne bovina congelada, acém. Características adicionais: peça inteira, coloração vermelha e brilhante, elástica, firme, isenta de gordura aparente, sebo e similares; odor agradável. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG			
151	Carne bovina congelada, alcatra. Características adicionais: peça inteira, coloração vermelha e brilhante, elástica, firme, isenta de gordura	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	aparente, sebo e similares; odor agradável. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.				
152	Carne bovina congelada, coxão mole. Características adicionais: peça inteira, coloração vermelha e brilhante, elástica, firme, isenta de gordura aparente, sebo e similares; odor agradável. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção	KG			

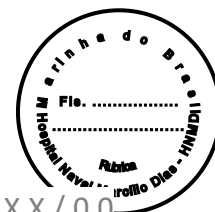
	Sanitária.				
153	Carne bovina congelada, lagarto redondo. Características adicionais: peça inteira, coloração vermelha e brilhante, elástica, firme, isenta de gordura aparente, sebo e similares; odor agradável. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG			
154	Carne bovina congelada, patinho. Características adicionais: peça inteira, coloração vermelha e brilhante, elástica, firme, isenta de gordura aparente, sebo e similares; odor agradável.	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.				
155	Carne suína, costela, salgada. Características adicionais: peça inteira; deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG			
156	Carne suína, lombo. Características adicionais: congelada, coloração rosada e	KG			

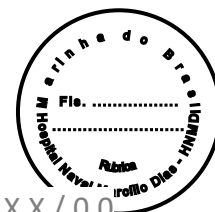
	brilhante, elástica, firme, pouca gordura aparente, isento de sebo; odor agradável. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.				
157	Carne suína, orelha, salgada. Características adicionais: peça inteira; deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG			
158	Carne suína, rabo, salgado. Características	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	adicionais: peça inteira; deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.				
159	Carne suína, pé, salgada. Características adicionais: peça inteira; deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG			

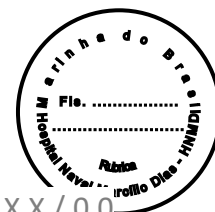
160	Carne suína, pernil traseiro sem osso. Características adicionais: congelada, coloração rosada e brilhante, elástica, firme, pouca gordura aparente, isento de sebo; odor agradável. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG			
161	Coxa e sobrecoxa de frango sem pele e sem osso, congelado. Características adicionais: sem penas, coloração clara e brilhante, elástica, firme, pouca gordura aparente, isento de sebo; odor agradável. Apresentação: quilo, com	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.				
162	Filé de peito de frango, congelado. Características adicionais: sem pele, sem osso, de cor e odor característicos, em embalagem plástica sem furos e sujidades. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG			
163	Filezinho de frango, congelado. Características adicionais: tipo sassami, sem pele, sem osso, de cor e odor característicos.	KG			

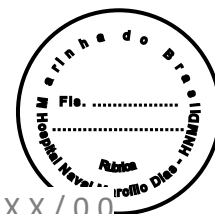
	Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.				
164	Peito de peru. Características adicionais: tipo preparação defumado, estado de conservação resfriado. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG			
GRUPO 23: PRODUTOS EM CONSERVA (Itens 165 ao 169) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP					
165	Atum ralado com óleo comestível. Características adicionais: atum, óleo de soja, água, caldo vegetal e sal. O produto não deverá ultrapassar 2%	EMB 500G			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	de óleo, 2% de água, 1% de sal e 0,5% de caldo vegetal. Características típicas: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Aspectos sensoriais: próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. Apresentação: embalagem com peso drenado de no mínimo 450g.				
166	Cogumelo em conserva. Características típicas: tamanho pequeno a médio, cogumelos pré-cozidos, água e	KG			

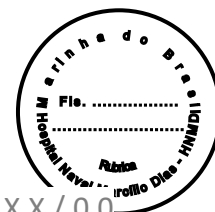
	sal. Apresentação: balde com 2 kg de peso drenado.				
167	Ervilha verde, em conserva. Características adicionais: grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Produto livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos de animais. Embalagem íntegra, sem sinais de estufamento e ferrugem. Apresentação: balde com 2 kg de peso drenado.	KG			
168	Fruta em calda, tipo fruta. Características adicionais: ingredientes água e açúcar. Sabores: abacaxi, ameixa, morango, pêssego	LATA 400G			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	cozido, cereja, figo. Apresentação: lata com no mínimo de 400g de peso drenado com prazo validade de pelo menos 2 anos.				
169	Palmito em conserva. Características adicionais: inteiro, composto por água, sal e ácido cítrico. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Apresentação: embalagem em vidro com tampa em metal contendo peso drenado de 1,8kg.	KG			
GRUPO 24: CONFEITARIA (Itens 170 ao 182) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP					
170	Cremor tártaro. Características adicionais: sal ácido obtido dos resíduos salinos liberados na	EMB 50G			

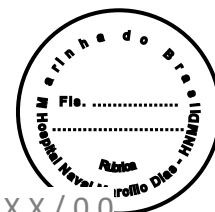
	fermentação do vinho nas paredes dos toneis. Embalagem integra, atóxica, resistente, vedada hermeticament e e limpa, livre de sujidades e contaminantes. Apresentação: embalagem de 50g com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
171	Coco ralado. Características adicionais: desidratado e parcialmente desengordurado, com conservador INS 233-MS, sem glúten, equivalente a marca "Sococo" ou similar. Apresentação: embalagem de 1 kg.	KG			
172	Confeito, granulado. Características adicionais: flocos crocantes de chocolate, de	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	boa qualidade. Apresentação: embalagem de 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
173	Chocolate, em barra. Características adicionais: meio amargo, nobre, ideal para derreter e fazer produtos moldados. Produzido a base de massa de cacau e manteiga de cacau. Acondicionado em embalagem plástica, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticament e. Apresentação: embalagem com 1 kg.	KG			
174	Chocolate, em pó solúvel. Características adicionais: 50% cacau. Ingredientes: cacau em pó	LATA 400G			

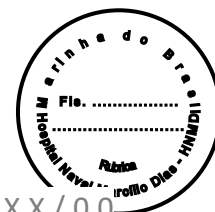
	solúvel, açúcar e aromatizantes, sem glúten. Apresentação: embalagem de 1Kg. Referências: Melken, SICAO, Nestlé ou superior.				
175	Essência de baunilha líquida. Características adicionais: cor âmbar escuro ou cor branca, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro. Apresentação: embalagem com no mínimo 960ml, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	LT			
176	Extrato de baunilha. Características adicionais: extrato natural obtido através das vagens da planta maceradas em solução alcoólica. Ingredientes:	EMB 30ML			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	água, álcool, baunilha e estabilizante, envazado em recipiente de vidro. Conter rotulagem em conformidade com a legislação vigente. Apresentação: embalagem com 30ml. Referências: Bombay, Vanilla Brasil.				
177	Paçoca, formato rolha ou retangular. Características adicionais: amendoim, açúcar, fécula de mandioca, farinha de mandioca e sal. Não contém Glúten. Apresentação: pote com 50 unidades, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	PCT			
178	Paçoca diet, formato rolha ou retangular. Características	PCT			

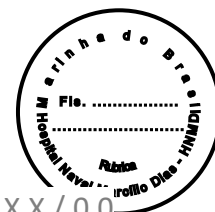
	adicionais: amendoim, maltodextrina, sal, edulcorantes. Pode conter outros. Não contem Glúten. Apresentação: pote com 24 unidades de 528 a 550g, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
179	Pasta americana. Características adicionais: açúcar refinado, gordura vegetal, gomas vegetais. Apresentação: embalagens de 500g a 800g, pronta para o uso.	PCT			
180	Geléia de brilho neutra para acabamento em folha de papel de arroz impressa. Características adicionais: Glucose de milho, açúcar refinado, pectina cítrica. Ácido cítrico e	EMB 200G			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	sorbato de potássio. Apresentação: embalagem de 200g.				
181	Corante em gel para alimentos. Características adicionais: corante super concentrado ideal para colorir recheios, pasta americana, Glaces, chantillys, massas e coberturas em geral. Cores primárias e diversas. Apresentação: embalagem com no mínimo 25g.	UND			
182	Doce de leite pastoso. Características adicionais: isento de glúten, amido e corantes artificiais. Apresentação: balde com no mínimo 4kg, prazo de validade de no mínimo 12 meses e carimbo do Serviço de	BALDE			

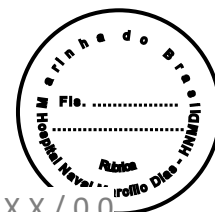
	Inspeção Municipal, Estadual ou Federal.				
GRUPO 25: SOBREMESA (Itens 183 ao 194) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP					
183	Cocada tradicional branca. Características adicionais: composta de coco, açúcar refinado, água, leite condensado, aspecto cor, aroma e sabor próprio. Isento de sujidades e parasitos. Apresentação: pedaços em torno de 35 gramas em embalagem de no mínimo 1Kg.	KG			
184	Doce, tipo brigadeiro. Características adicionais: sabor chocolate, embalado e pronto para o consumo. Apresentação: unidade de 50g.	UND			
185	Doce confeitado, pudim, leite condensado, leite, ovos,	UND			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	açúcar, com calda. Apresentação unidade com peso de no mínimo 50g.				
186	Doce confeitado, tipo bomba de chocolate. Características adicionais: ingredientes: manteiga/margarina, farinha de trigo, ovos, sal. Apresentação: embalagem com 50g cada unidade.	UND			
187	Doce confeitado, tipo mil folhas, sabores doce de leite e chocolate. Apresentação: unidade individual com no mínimo 50g.	UND			
188	Doce confeitado, tipo quindim. Apresentação: unidade de 50g.	UND			
189	Doce confeitado, tipo sonho. Características	UND			

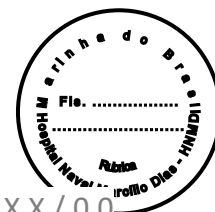
	adicionais recheio com creme ou doce de leite. Apresentação: embalagem com 70g cada unidade.				
190	Doce confeitado, tipo torta de limão. Apresentação: unidade individual com no mínimo 50g.	UND			
191	Doce confeitado, tipo torta de chocolate/brig adeiro. Apresentação: tamanho médio.	UND			
192	Doce confeitado, tipo torta de maracujá. Apresentação: tamanho médio.	UND			
193	Doce confeitado, tipo torta floresta negra. Apresentação: tamanho médio.	UND			
194	Doce, tipo brigadeiro. Características adicionais: vários sabores	CENTENA			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	(chocolate, chocolate branco, amendoim, coco, churros, Casadinho, nozes), tamanho médio de 20 a 25g, embalado e pronto para o consumo. Apresentação: centena.				
GRUPO 26: PANIFICAÇÃO (Itens 195 ao 201) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP					
195	Pão, tipo broa de milho. Características adicionais: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de milho, ovos, açúcar, gordura, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó integral, sal refinado, fermento químico e fibra de trigo (no mínimo 10%). Apresentação: quilo com embalagem	KG			

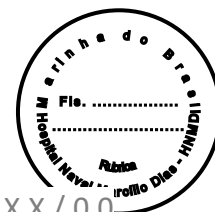
	primaria individual em sacos plásticos atóxico de polietileno lacrado, com peso de 50 gramas a unidade, com a devida identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade de máximo: 05 dias.				
196	Pão, tipo hot dog. Características adicionais: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e fermento. O produto deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos. Apresentação embalagem primaria individual em sacos plásticos atóxico de polietileno	UND			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	lacrado, com peso aproximado de 50 gramas a unidade, com a devida identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação, lote e prazo de com pelo menos 08 dias de validade e no máximo 10 dias de fabricação.				
197	Pão, tipo francês pronto. Características adicionais: formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, e fermento químico. Apresentação: embalagem primaria individual em sacos plásticos atóxico de polietileno lacrado, com peso	UND			

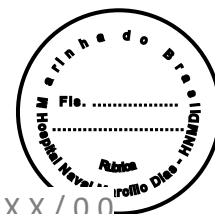
	aproximado de 50 gramas a unidade, com a devida identificação do produto, composição nutricional, Data de fabricação, lote e prazo de validade mínima de 48 horas após entrega.				
198	Pão, tipo forma tradicional. Características adicionais: fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Apresentação: embalagem de no mínimo 400g, transparente, atóxica com a devida identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade mínima de 7 dias.	UND			
199	Pão, tipo forma 100%	UND			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	INTEGRAL. Características adicionais: fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Apresentação: embalagem de no mínimo 400g, transparente, atóxica com a devida identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade mínima de 7 dias.				
200	Pão, sem glúten. Características adicionais: tradicional, elaborado especialmente para celíacos, com baixo teor de gorduras saturadas e que apresente "gorduras boas" em sua composição.	UND			

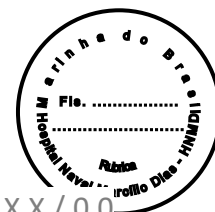
	Produzido em maquinário específico garantindo que seja 100% livre de contaminação pelo glúten. acondicionado em embalagem plástica resistente, pesando no mínimo 350gr. cada pacote. No seu rótulo deve conter, prazo de validade e lote, informação nutricional com indicação de porção, informação sobre glúten e alergênicos.				
201	Pizza. Características adicionais: sabores variados (calabresa, frango com catupiry, lombo com catupiry, mussarela, presunto, portuguesa), semi-pronta, congelada. Apresentação: unidade de 460g.	UND			
GRUPO 27: GÊNEROS COFFEE BREAK (Itens 202 ao 208)					



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP					
202	Batata frita embalada, tipo palha fina, características adicionais sem colesterol e sem conservantes. Apresentação: Pacote de 1kg. OBS: as embalagens devem possuir ar injetado para evitar a quebra do conteúdo.	KG			
203	Batata processada. Características adicionais: espécie inglesa, formato chips, tipo frita, pronta para consumo. Apresentação: quilo.	KG			
204	Biscoito fino, classificação doce, sortido de boa qualidade (bambolê, canelinha, colorado, champanhota, nata flocos, agnus, kishow, pingo de ouro,	EMB 3KG			

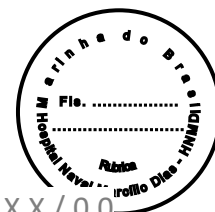
	tubele avelã, bem casado, cavaca de goiabada, palmier, kishow premium, chocobam, unha de gato). Apresentação: caixa com no mínimo 1 kg.				
205	Doce fruta, goiaba. Características adicionais: goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte, obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG			
206	Geleia de	UND			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	frutas, sabores variados. Características adicionais: polpa e pedaços de fruta, água, açúcar e ácido cítrico. Apresentação: embalagem de 250 a 350g. Referência: Queensberry, Homemade, Casa Madeira ou superior				
207	Geleia de mocotó. Características adicionais: sabor natural com aroma natural de cravo. Apresentação: embalagem de 200g	UND			
208	Uva-passa desidratada. Características típicas: preta ou branca, sem semente, livre de fungos. Apresentação: quilo, com embalagem hermeticament e fechada e rotulada conforme legislação	KG			

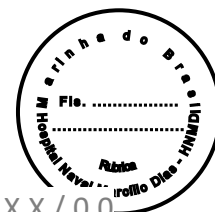
	vigente, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
GRUPO 28: SALGADOS (Itens 209 ao 218) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP					
209	Mini-pizza, pronta para consumo. Características adicionais: farinha de trigo, sal, leite. Não congelado. Recheios: mussarela, calabresa e presunto. Apresentação: unidade com peso aproximado de 120g.	UND			
210	Salgado para evento tipo bolinha de queijo frita, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA			
211	Salgado para evento tipo coxinha de frango frita, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA			
212	Salgado para evento tipo	CENTENA			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	empada de queijo e de frango assada, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.				
213	Salgado para evento tipo esfirra de carne assada, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA			
214	Salgado para evento tipo mini quiche, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA			
215	Salgado para evento tipo pastel de forno, sabores variados, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA			
216	Salgado para evento tipo quibe frito, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA			
217	Salgado para evento tipo rissole, sabores	CENTENA			

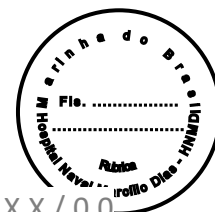
	variados, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.				
218	Salgado para evento tipo de forno, integral, sabores variados, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA			
GRUPO 29: TEMPEROS (Itens 219 ao 224) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP					
219	Acido cítrico. Características adicionais: composição origem vegetal, sacarose de cana-de- açúcar, aplicação alimentação,	KG			
220	Amaciante de carne com tempero. Características adicionais: apresentação em pó, similar ao padrão maggi ou de qualidade comprovadam ente superior. O produto deverá conter o mínimo de 70% da validade a partir da data de entrega.	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	Apresentação: quilo.				
221	Tempero, tipo caldo, sabor carne. Características típicas: em pó, matéria prima de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG			
222	Tempero, tipo caldo, sabor galinha. Características típicas: em pó, matéria prima de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi	KG			

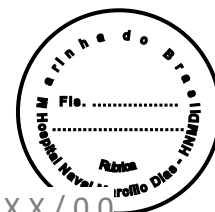
	desidratado, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
223	Extrato de tomate. Características adicionais: tradicional, composto por tomate, açúcar e sal refinado. Pode conter estabilizante goma xantana porém, isento de realçadores de sabor e conservantes. Deverá apresentar aspecto saudável, odor e sabor característicos. Embalagem não pode estar violada, não deve apresentar florescimento de fungos, caruncho,	KG			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	pontos negros. Apresentação: embalagem com no mínimo 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Referência: Elefante, Fugini, Hemmer ou similar.				
224	Vinagre. Características típicas: sabores variados (de maçã, álcool, vinho tinto). Apresentação: embalagem de 750ml, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	EMB 750ML			
GRUPO 30: SORVETE (Itens 225 ao 227) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP					
225	Picolé, de fruta. Características adicionais: picolé a base de água filtrada e fruta, sabor cítrico (limão tahiti,	UND			

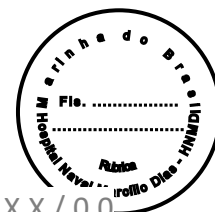
	limão suíço, limão siciliano, maracujá, laranja, tangerina, acerola, morango, cajá, abacaxi). Necessário apresentar laudo de potabilidade da água. Apresentação: unidade com 60g cada, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.				
226	Sorvete. Características adicionais: sabores variados (chocolate seleções, flocos seleções, coco seleções, napolitano, creme, mousse de maracujá duetto, churros com doce de leite duetto, iogurte com frutas vermelhas duetto, delícia torta de limão).	LT			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	Produto obtido a partir de preparo de massa aerada composta de água, gordura e ar, com média de overrun de 100% . O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpo, isentos de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. Deve ser armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25°C e transportado de forma adequada para manter suas características sensoriais. Apresentação: embalagem de 2 litros. Referência: Oggi, Nestlé, Kibon ou superior.				
--	---	--	--	--	--

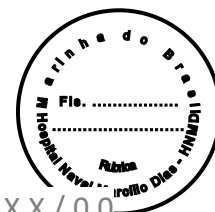
227	Sorvete, embalagem individual. Características adicionais: composto por água, açúcar, glicose, leite em pó, gordura. O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpo, isentos de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de Conservação. Deve ser armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25°C e transportado de forma adequada para manter suas características sensoriais. Apresentação: embalagem com 200ml.	UND			
GRUPO 31: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA (Itens 228 ao 232) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP					
228	Bebida não alcoólica, isotônica. Características adicionais:	UND			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	para reposição de líquidos e minerais. Apresentação: garrafa com 500 ml.				
229	Refrigerante, cola tradicional. Características adicionais: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural. Apresentação: garrafa pet de 2,5 litros. Referência: coca cola ou superior.	GF			
230	Refrigerante, cola zero. Características adicionais: água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, aroma natural, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico, edulcorantes	GF			

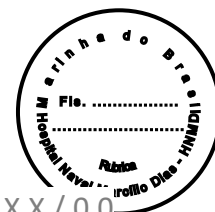
	ciclamato de sódio (27mg), acesulfame de potássio (15mg) e aspartame (12mg) por 100ml, conservador benzoato de sódio e estabilizante citrato de sódio. Apresentação: garrafa pet de 2,5 litros. Referência: coca cola zero ou superior.				
231	Refrigerante, guaraná. Características adicionais: água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio e corante caramelo IV. Apresentação: garrafa pet de 2,25 litros. Referência: Antartica ou superior.	GF			
232	Refrigerante, guaraná zero. Características	GF			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	adicionais: água gaseificada, extrato de guaraná, aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservador benzoato de sódio, edulcorantes: acesulfame de potássio (12mg/100ml) e sucralose (8,2mg/100ml) e corante caramelo IV. Apresentação: garrafa pet de 2,25 litros. Referência: Antarctica zero ou superior.				
GRUPO 32: ÓLEOS (Itens 233 e 234) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP					
233	Óleo vegetal comestível. Características adicionais: matéria-prima soja, aplicação culinária em geral, tipo 1 refinado. As embalagens deverão ser integras, isentas de ruptura ou amassadas.	UND			

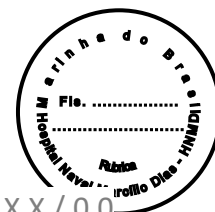
	Apresentação: embalagem de 900 ml, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
234	Óleo de coco extravirgem. Características adicionais: extraído da polpa do coco, 100% natural, sem glúten, zero gordura trans, não hidrogenado, sem sabor. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto e deverá estar isenta de ranço. Apresentação: embalagem de 200 ml, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Referências: Copra, Sococo, NaturalLife.	EMB 200G			
GRUPO 33: FARINÁCEOS E AFINS (Itens 235 ao 240) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP					



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

235	Farinha de mandioca. Características adicionais: fina, torrada, de primeira qualidade, seca, classe branca, tipo 1, isenta de				
236	Farinha de quibe. Características adicionais: trigo integral, quebrado e torrado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Aspecto, cor, odor e sabor próprios, livre de mofo e fermentação. Apresentação: embalagem de 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				

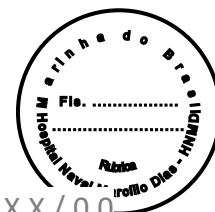
237	Farinha de trigo, tradicional. Características adicionais: obtida do trigo moído, limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação ou ranço e materiais estranhos. Sem fermento e enriquecida com ferro e ácido fólico. Apresentação: embalagem de 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
238	Fubá. Características adicionais: farinha de milho refinado enriquecido com ferro e ácido fólico, obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos,				



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	parasitos e larvas. Apresentação: embalagem de 1kg.				
239	Psyllium em pó. Características adicionais: fibra solúvel natural derivada da casca da semente da erva Plantago Ovata. Aspecto, cor, odor e sabor próprios, livre de mofo e fermentação. Apresentação: quilo com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
240	Granola. Características adicionais: a base de aveia, frutas secas, cereais e sementes, com açúcar mascavo e mel. Cereal rico em fibras, proteínas e vitaminas, isenta de mofo,				

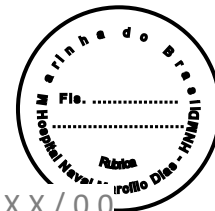
	livre de parasitas e substâncias nocivas. Apresentação: embalagem: pacote de 500g, Com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.				
GRUPO 34: LATICÍNIOS (Itens 241 ao 244) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP					
241	Creme de leite. Características adicionais: gordura láctea, no mínimo com 20% de teor de gordura, sabor suave, consistência firme, embalagem não amassada. Apresentação: embalagem com no mínimo de 1Kg. Referências: Piracanjuba, Nestlé, Italc, Itambé, Vigor ou superior.	KG			
242	Leite em pó, integral tipo A2A2. Características adicionais: leite proveniente de vacas A2A2,	LATA 380G			



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

	capazes de produzir apenas a beta-caseína A2, não promovendo a formação de BCM-7, que é o responsável por causar desconforto digestivo. Deve apresentar mix de minerais, vitaminas e não conter glúten. Apresentação: embalagem de 380g. Referência: Piracanjuba A2 em pó ou similar.				
243	Requeijão, ingredientes creme de leite, tipo integral. Características adicionais: cremoso e sem adição de amido. Apresentação: embalagem plástica, copo de 200 a 250g.	UND			
244	Requeijão, ingredientes creme de leite, tipo light, conservação 1 a 10 graus.	UND			

	Características adicionais: cremoso e sem adição de amido. Apresentação: embalagem plástica, copo de 200 a 250g.				
ITENS AVULSO (Itens 245 ao 246) COM RESERVA DE COTAS de até 25% PARA ME, e EPP					
245	Molho pronto para salada. Características adicionais: sabores variados (vinagrete, limão, caseiro, caesar). Apresentação: embalagem com no mínimo 234ml, modelo squeeze. Referência: Liza, Junior, Hellmann's, Salsaretti ou superior.	EMB			
246	Carvão vegetal embalado. Características típicas: produzido com lenha de eucalipto, embalados em papel kraft. Apresentação: saco com 10 kg.	PCT 10KG			
VALOR TOTAL (COTA RESERVADA DE ATÉ 25%)					



TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 65720/202X-0XX/00

VALOR GLOBAL (AMPLA CONCORRÊNCIA + COTA RESERVADA DE ATÉ 25%)	
---	--

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1.** O Termo de Referência;
- 1.3.2.** O Edital da Licitação;
- 1.3.3.** A Proposta do contratado;
- 1.3.4.** Eventuais anexos dos documentos supracitados; e
- 1.3.5.** O Relatório de Itens Licitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 05 (cinco) anos contados do(a) assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos [artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- b) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- c) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação; e
- d) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R\$ 21.235.805,25 (vinte e um milhões, duzentos e trinta e cinco mil, oitocentos e cinco reais e vinte e cinco centavos).

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

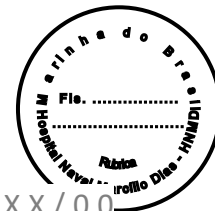
6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em / / (DD/MM/AAAA).

7.2. Após o interregno de um ano, a pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.



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

7.4. 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).

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

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

8.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

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

8.1.9. A Administração terá o prazo de **até 30 (trinta) dias úteis**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de **até 30 (trinta) dias úteis**.

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

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

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO ([art. 92, XIV, XVI e XVII](#))

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));

9.1.2. 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;

9.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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



9.1.5. 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;

9.1.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.1.7. 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 do contrato;

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

9.2. 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.

9.3. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.4. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, 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 ([art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));

9.5. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));

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

9.7. 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](#).

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

9.9. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018](#), adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

9.10. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.11. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.12. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO ([art. 92, XII e XIII](#))

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ([art. 92, XIV](#))

11.1. 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](#).

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

d) Multa:

- (1) Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- (2) Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
 - i. O atraso superior a 30 (trinta) dias 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](#).
- (3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 5% (cinco por cento) a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.
- (4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.
- (5) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.
- (6) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 5% (cinco por cento) a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

(7) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do Contrato.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.4.2. 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 ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

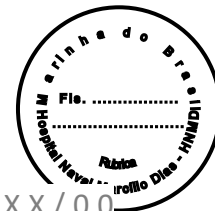
11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. 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.

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.7. 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 ([art. 159](#)).



11.8. 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 Contrato 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 ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 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. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.10. 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 14.133/21](#).

11.11. 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](#).

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))

12.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.3.1. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.4. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele 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.

12.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).

12.4.2. 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 contrato.

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

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

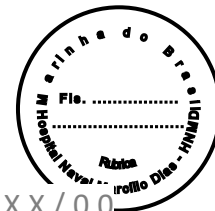
12.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Indenizações e multas.

12.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

12.7. O contrato poderá ser extinto 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 atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau ([art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).



13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- I. Gestão/Unidade: **00001/765720;**
- II. Fonte de Recursos: **100500144;**
- III. Programa de Trabalho: **216820;**
- IV. Elemento de Despesa: **339030; e**
- V. Plano Interno: **B42201002DU.**

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

14.1. 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.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

15.2. 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 do contrato.

15.3. 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 (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, **o Portal de Licitação e Contratos da MB** (<https://licitacoescontratos.marinha.mil.br>), em atenção ao [art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#), e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO ([art. 92, §1º](#))

17.1. Fica eleito o **Foro da Justiça Federal do Rio de Janeiro, Seção Judiciária do Rio de Janeiro** para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

Rio de Janeiro, _____ de _____ de 20____.

PAULO HENRIQUE DIAS VEIGA
Capitão de Mar e Guerra (IM)
Ordenador de Despesas

NOME
REP. LEGAL DA EMPRESA
CPF

TESTEMUNHAS:

NOME
POSTO
FUNÇÃO

NOME
REP. DA EMPRESA
CPF