

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FUTURA, EVENTUAL E PARCELADA FORNECIMENTO CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS E FUNDOS MUNICIPAIS DE NOVO ACORDO - TO, CONFORME CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE TR.

ITEM	UNIT	QUANT	Descrição do Produto	V. Unitário	Total
1	KG	320	ABACATE- De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionado em embalagem própria.		
2	KG	410	ABACAXI- (produto deve apresentar casca sem manchas, ferimentos, podridão ou deformação, isento de danos físicos oriundo do manuseio e transporte).		
3	KG	280	ABÓBORA KABUTIÁ- (tamanho e coloração uniformes, ser bem desenvolvida, apresentar casca firme, isenta de injurias, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte).		
4	KG	110	ABOBRINHA- (tamanho e coloração uniformes, ser bem desenvolvida, apresentar casca firme, isenta de injurias, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte).		
5	PT	116	AÇAFRÃO EM PÓ PCTS C/ 100G - condimento industrial em pó fino, homogêneo acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente hermeticamente vedado ; validade mínima 07 meses - .PCT com aproximadamente 100g.		
6	UND	130	ACHOCOLATADO 800G - (composição: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante, lecitina de soja e aromatizantes, isento de glúten).		
7	PC	1050	AÇÚCAR CRISTALIZADO PCT COM 2 KG- peneirado, origem vegetal, sacarose de cana de açúcar, acondicionado em embalagem de 2 kg e transparente.		
8	UND	150	AÇÚCAR DE CONFEITEIRO IMPALPÁVEL PCT 1KG - origem vegetal, sacarose de cana de açúcar, de 1º qualidade.		
9	UND	235	AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL PCT 01 KG- origem vegetal, sacarose de cana de açúcar, de 1º qualidade.		
10	UND	135	ADOÇANTE 100ML- À base de aspartame, Em embalagem plástica com 100 ml, Com impressão do nome do fabricante, registro no Ministério da Saúde e validade do produto não inferior a 12 meses, contados da data do recebimento definitivo.		

11	CX	180	ÁGUA MINERAL 200ML (COPINHO) SEM GÁS CAIXA COM 48 UNID - natural sem gás, lacrada com tampa aluminizada descartável, sem vazamentos, embalagem prática para consumo imediato, com lacre de segurança e rótulos intactos. O produto deverá atender a RDC nº 173/2006 do Ministério da Saúde/ANVISA, deverá conter no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, nome da fonte, nome da empresa engarrafadora, seu CNPJ e o nº do registro no Ministério da Saúde.		
12	UND	2700	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500ML- Natural, sem gás, em embalagem plástica de 500 ml, lacrada com tampa plástica com rosca, sem vazamentos, rótulos intactos, embalagem prática para consumo imediato, o produto deverá atender a RDC nº 173/2006 do Ministério da Saúde/ANVISA, deverá conter no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, nome da fonte, nome da empresa engarrafadora, seu CNPJ e o nº do registro no Ministério da Saúde.		
13	UND	280	ÁGUA MINERAL SEM GÁS GARRAÇÃO C/ 05 LTS- natural, sem gás, inodora, insípida, acondicionada em garrafas de 5 Lts, tampa com rosca, com validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data da entrega, o produto deverá atender a RDC nº 173/2006 do Ministério da Saúde/ANVISA, deverá conter no rótulo: data de fabricação, prazo de validade, nome da fonte, nome da empresa engarrafadora, seu CNPJ e o nº do registro no Ministério da Saúde.		
14	PALITO	170	ALFACE CONTENDO 3 PÉS- com folhas tenras e saudáveis, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de injurias.		
15	KG	125	ALHO A GRANEL- firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.		
16	LT	60	AMEIXA EM CALDA 850G - contendo no mínimo peso líquido 850 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.		
17	UND	110	AMENDOIM DESCASCADO PCT 500G, com selo ABICAB e data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.		
18	UND	80	AMENDOIM JAPONÊS PCT 500G- com selo ABICAB e data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.		
19	PCT	115	AMIDO DE MILHO - 500GR - Amido de milho em PCT de 500g. Cereais, farináceas e leguminosas devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica.		

20	PCT	450	ARROZ TIPO 1 PCT DE 5KG, Arroz beneficiado, classe longo fino, tipo subgrupo polido, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Prazo de validade de 12 meses.		
21	KG	285	ASA DE FRANGO- congelada com no máximo 6% de água de primeira qualidade, embalagem intacta informando o prazo de validade, a carne deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades ou qualquer substância que possa alterar a carne.		
22	UND	75	AZEITONA VERDE BALDE 02KG - com caroço, graúda, em conserva na salmoura. Rótulo deverá conter identificação e contato do fabricante, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.		
23	KG	85	BACON - industrializado, de 1ª qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade mínimo de 6 mês.		
24	PCT	260	BALAS DIVERSAS 500GR- Produto preparado a base de açúcares fundidos e adicionado de substancias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada. Acondicionado em embalagem plástica com no minimo 700g. Diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi, banana.		
25	UND	130	BALAS TIPO CARAMELOS SABOR LEITE PCT 600G- Produto preparado a base de açúcares fundidos e adicionado de substancias que caracterizam o produto; a principal característica do produto é o de apresentar-se endurecida. Acondicionado em embalagem plástica com no minimo 600g		
26	UND	75	BALAS TIPO TOFFEES SABOR BOMBOM TRADICIONAL PCT 500G- Produto preparado a base de açúcares fundidos e adicionado de substancias que caracterizam o produto; a principal característica do produto é o de apresentar-se macia ao leite. Acondicionado em embalagem plástica com no minimo 600g		
27	KG	170	BANANA DA TERRA (BANANA DE FRITAR)- tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte).		
28	KG	180	BANANA MAÇA- tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte).		

29	KG	200	BANANA NANICA- tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte).		
30	KG	150	BANANA PRATA- tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte).		
31	KG	100	BATATA DOCE - Rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.		
32	UND	125	BATATA PALHA TRADICIONAL PCT 800G- contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.		
33	UND	30	BATATA PALITO CONGELADA - PCT 2,5KG-		
34	KG	130	BATATA INGLESA (batatinha) de primeira qualidade, in natura, com tamanho e coloração uniformes, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.		
35	UND	130	BEBIDA LÁCTEA UHT 200ML - sabor chocolate, 200ml. Contém soro de leite, fonte de vitaminas, cálcio e ferro.		
36	UND	60	BEIJINHO PRONTO PARA ENROLAR LATA 2 KG		
37	KG	30	BERINJELA - de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.		
38	KG	160	BETERRABA- de primeira qualidade, in natura, com tamanho e coloração uniformes, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.		
39	UND	360	BISCOITO ÁGUA E SAL TIPO CREAM CRACKER AMANTEIGADO PCT 300G- (composição: farinha de trigo, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, malte, sal, estabilizante lecitina de soja, fermento biológico e aroma artificial de manteiga).		
40	UND	500	BISCOITO ÁGUA E SAL TIPO CREAM CRACKER PCT 300G- (composição: farinha de trigo, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, malte, sal, estabilizante lecitina de soja, fermento biológico).		
41	UND	520	BISCOITO AMANTEIGADO SABOR CHOCOLATE PCT 330G- (composição: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal (Soja, Palma), Açúcar Invertido, Amido, Cacau em pó, Sal, Corante Natural Caramelo, Fermentos Químicos Bicarbonato de Amônio e Bicarbonato de Sódio, Acidulante Ácido Láctico, Aromatizante, Emulsificante Lecitina de Soja, Melhorador de Farinha Metabissulfito de Sódio).		
42	UND	370	BISCOITO AMANTEIGADO SABOR LEITE PCT 330G- (composição: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulante ácido láctico, aromatizante e melhorador de farinha metabissulfito de sódio).		

43	UND	380	BISCOITO DE MAISENA SABOR LEITE PCT 300G- (composição: Biscoito doce tipo maisena, contendo basicamente farinha de trigo, amido e açúcar; caso tenha algum outro ingrediente, o mesmo deve ser mencionado. Deve ser isento (0%) de gordura tipo trans. A embalagem do produto deverá ser saco de polipropileno atóxico, resistente, lacrado).		
44	UND	370	BISCOITO DE MAIZENA SABOR COCO PCT 400G- (composição: Biscoito doce tipo maisena, contendo basicamente farinha de trigo, amido e açúcar; caso tenha algum outro ingrediente, o mesmo deve ser mencionado. Deve ser isento (0%) de gordura tipo trans. A embalagem do produto deverá ser saco de polipropileno atóxico, resistente, lacrado).		
45	PCT	400	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA 600GR- Biscoito doce SABOR LEITE, contendo basicamente farinha de trigo, amido e açúcar; caso tenha algum outro ingrediente, o mesmo deve ser mencionado. Deve ser isento (0%) de gordura tipo trans. A embalagem do produto deverá ser saco de polipropileno atóxico, resistente, lacrado.		
46	UND	380	BISCOITO RECHEADO SABOR CHOCOLATE PCT 400G- Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ ou féculas de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante, com recheio.		
47	UND	275	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO PCT 400G- Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ ou féculas de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante.		
48	UND	230	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO (PETA) PCT C/ 170G- (composição: Polvilho azedo, água, gordura vegetal de palma, fécula de mandioca, semente de linhaça dourada, extrato de soja, queijo parmesão e sal rosa do himalaia).		
49	UND	360	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO PCT C/ 01KG- Produto de primeira qualidade, com recheio a base de chocolate branco, envolvido por camada de biscoito waffer e coberto com uma camada de chocolate branco . O produto deverá estar crocante e apresentar sabor, cheiro e aparência característicos. De acordo com a legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001). Acondicionado em embalagem plástica de 1 Kg contendo 48 UNs.		
50	PCT	240	BOMBOM DE CHOCOLATE PCT C/ 01KG- Produto de primeira qualidade, com recheio a base de chocolate, envolvido por camada de biscoito waffer e coberto com uma camada de chocolate negro . O produto deverá estar crocante e apresentar sabor, cheiro e aparência característicos. De acordo com a legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001). Acondicionado em embalagem plástica de 1 Kg contendo 48 UNs.		
51	UND	55	BRIGADEIRO PRONTO PARA ENROLAR LATA 2 KG-		

52	KG	70	BRÓCOLIS- hortaliça fresca, de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio da UN 400g		
53	UND	1800	CAFÉ MOÍDO 250G - torrado, moído, empacotado a vácuo, com 100% de pureza, Industria Brasileira. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em PCTs aluminizada. Prazo de Validade: de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. Apresentar Selo de Pureza ABIC. Rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS.		
54	UND	220	CAIXA DE BOMBONS SORTIDOS 250G – contendo miniaturas de diversos chocolates. Bombons acondicionados em embalagem retangular em papelão firme, envolvido em polietileno resistente, íntegra, sem sinais de violação não devendo estar amassada. conter tabela nutricional, nome do fabricante e data de validade não inferior a 90 (noventa) dias. deve ser conservado em ambiente fresco, seco e ventilado. deve apresentar aspectos, cores e cheiros característicos ao produto. A embalagem deve conter aproximadamente no mínimo 250 g de peso.		
55	UND	220	CAIXA DE CHOCOLATES VARIADOS 250G- contendo miniaturas de diversos chocolates. Bombons acondicionados em embalagem retangular em papelão firme, envolvido em polietileno resistente, íntegra, sem sinais de violação não devendo estar amassada. conter tabela nutricional, nome do fabricante e data de validade não inferior a 90 (noventa) dias. deve ser conservado em ambiente fresco, seco e ventilado. deve apresentar aspectos, cores e cheiros característicos ao produto. A embalagem deve conter aproximadamente no mínimo 250 g de peso.		
56	UND	80	CALDO DE CARNE 57G - Composição: sal, amido, açúcar, maltodextrina, carne, gordura vegetal, cebola, alho, pimenta-do-reino preta, salsa, cúrcuma, aipo marrom, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinatodissódico e aromatizantes, contém glúten, embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde.		
57	UND	80	CALDO DE GALINHA 57G - Composição: sal, amido, açúcar, maltodextrina, carne e gordura de galinha, gordura vegetal, cebola, alho, pimenta-do-reino preta, salsa, cúrcuma, aipo marrom, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinatodissódico e aromatizantes, contém glúten. Embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde.		
58	UND	50	CANELA EM LASCA EMBALAGEM C/ 30G.		

59	KG	750	CARNE 2ª BOVINA MOÍDA - in natura, sem osso, sem pele, embalada em saco plástico transparente, devendo apresentar aspecto próprio e nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio livres de parasitas e sujidades ou qualquer substância que possa alterar a carne.		
60	KG	750	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA- de frango congelada com no máximo 6% de água de primeira qualidade, embalagem intacta informando o prazo de validade, a carne deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades ou qualquer substância que possa alterar a carne.		
61	KG	900	CARNE DE GADO DE 1ª (COLCHÃO MOLE, ALCATRA E CONTRA FILÉ) - "CARNE BOVINA BIFE COXÃO MOLE. Não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0º a 7°C) traseira sem osso, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g ou peça inteira, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.		
62	KG	700	CARNE DE GADO DE 2ª (MÚSCULO E PEIXINHO, ACÉM, COXÃO DURO) - Não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0º a 7°C) traseira sem osso, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Carne bovina, cortada em pedaços ou peça inteira, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.		
63	KG	600	CARNE DE PORCO - Carne suína, inteiro, deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio livres de parasitas e sujidades ou qualquer substância que possa alterar a carne. Tipo pernil traseiro.		

64	KG	430	CARNE DE SOL DE 1ª (COXÃO MOLE, ALCATRA) - curada, seca, a base de: carne bovina e sal, limpa sem ossos, sem pele com pouca gordura, acodicionada em embalagem de 1 kg. Produto com selo de inspeção marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde e ou Agricultura. Produto Inspeccionado. Transportado em carroceria fechada, isotérmica e certificado de vistoria da autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do decreto estadual nº 12.342/78).		
65	UND	76	CATCHUP TRADICIONAL 390G- composto: Água, Tomate, Vinagre, Açúcar, Xarope De Glicose De Milho, Sal, Espessantes Carboximetilcelulose Sódica E Goma Xantana, Acidulante Ácido Cítrico, Conservador Ácido Sórbito E Aromatizante. Não Contém Glúten.		
66	KG	165	CEBOLA - uso culinário, de cabeça, tipo branca, com tamanho e coloração uniformes, com característica firme que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo.		
67	MAÇO	150	CEBOLINHA - em maço, folhas verdes, sem presença de folhas amareladas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, isento de sujidade, parasitas e larvas.		
68	KG	165	CENOURA (sem rama, fresca, de primeira qualidade, regional, in natura, com tamanho e coloração uniformes, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.).		
69	UND	70	CEREJA EM CALDA VIDRO 100G - em conserva em vidro, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.		
70	UND	170	CHOCOLATE AO LEITE CAIXA 480G C/ 30 UNS- tipo baton composto por: Açúcar, leite em pó integral, manteiga de cacau, liquor de cacau, gordura vegetal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Contém glúten. Alérgicos: contém leite e derivados de leite e de soja. Pode conter amendoim, amêndoa, castanha-de-caju, castanha-do-pará, avelã, aveia, cevada e trigo.		
71	UND	150	CHOCOLATE BRANCO EM BARRA 80G – composto: Açúcar, leite em pó integral, manteiga de cacau, liquor de cacau, gordura vegetal, lactose, cacau em pó, gordura de manteiga desidratada, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Contém glúten. Alérgicos: contém leite e derivados de leite e de soja. Pode conter amendoim, amêndoa, castanha-de-caju, castanha-do-pará, avelã, aveia, cevada e trigo.		
72	UND	150	CHOCOLATE EM BARRA AO LEITE 80G - composto: Açúcar, leite em pó integral, manteiga de cacau, liquor de cacau, gordura vegetal, lactose, cacau em pó, gordura de manteiga desidratada, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Contém glúten. Alérgicos: contém leite e derivados de leite e de soja. Pode conter amendoim, amêndoa, castanha-de-caju, castanha-do-pará, avelã, aveia, cevada e trigo		
73	UND	90	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU 200G- sabor chocolate, características adicionais sem sacarose, edulcorantes, vitaminas, minerais.		

74	KG	60	CHUCHU- de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		
75	PCT	145	COCO RALADO DESIDRATADO, PCT COM 100G, umidade máxima de 4% cor branca, odor e sabor próprio não rançoso, aspecto: fragmentos soltos.		
76	MAÇO	140	COENTRO - em maço, folhas verdes, sem presença de folhas amareladas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, isento de sujidade, parasitas e larvas.		
77	UND	70	COMINHO EM PÓ EMBALAGEM C/ 90G - contendo no mínimo 90 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.		
78	KG	130	CORAÇÃO BOVINO - Não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0º a 7°C), sem gordura, congelado, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada embalagem própria, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.		
79	KG	210	CORAÇÃO DE FRANGO - congelada com no máximo 6% de água de primeira qualidade, embalagem intacta informando o prazo de validade, a carne deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades ou qualquer substancia que possa alterar a carne.		
80	KG	730	COSTELA BOVINA- sub-dividida. embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa nº 304 de 22/04/96 e 145 de 22/04/98 da resolução da anvisa nº 105 de 19/05/99.		
81	KG	460	COSTELA SUÍNA - Carne suína, em pedaços, deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio livres de parasitas e sujidades ou qualquer substancia que possa alterar a carne.		
82	MAÇO	160	COUVE - tipo manteiga de tamanho ,médio, talo verde, inteiros, coloração Uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidade, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, maço com no mínimo 7 folhas.		
83	UND	90	COUVE FLOR- UNs de tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, em perfeita condição de apresentação.		
84	UND	40	CRAVO DA ÍNDIA PCT C/ 40G- com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.		

85	UND	180	CREME DE LEITE LATA 200G - tradicional, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, sendo em lata.		
86	UND	50	DOCE DE GOIABA 500G- contendo no mínimo 500gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.		
87	UND	120	DOCE DE LEITE TRADICIONAL LATA 800G- contendo no mínimo 500gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.		
88	UND	75	ERVILHA EM LATA 200G - em conserva sem amassos ou ferrugens e que contenham data de fabricação e validade - produto com no máximo 30 dias de fabricação. Composição: ervilha, água, açúcar e sal. Validade mínima – 6 meses na data da entrega.		
89	UND	220	EXTRATO DE TOMATE 300G - Produto simples concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. Embalagem Primária: lata ou bags pesando 340gr.		
90	UND	420	FARINHA BRANCA DE MANDIOCA PCT 01KG- Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca. Embalagem Primária: saco plástico resistentes de 1 Kg.		
91	UND	220	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO 01KG- Descrição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprio. Embalagem: em PCT de 1 kg, PCTs de polietileno transparente atóxico, ou papel branco.		
92	UND	220	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 01KG- Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprio. Embalagem: saco plástico resistentes de 1kg.		
93	UND	450	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 EM GRÃOS PCT 01KG - Feijão Cariquinha tipo 1 - de primeira qualidade, constituído de no mínimo 98% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos. Feijão; variedades carioca, vermelho; tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e são; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies; acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica; conteúdo de 1 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente do MAPA, validade mínima de 5 meses a partir da entrega. Rótulo deverá conter identificação e contato do fabricante, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais.		

94	UND	170	FEIJÃO PRETO EM GRÃOS PCT 01 KG- Feijão Cariquinha tipo 1 –de primeira qualidade, constituído de no mínimo 98% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos. Feijão; variedades carioca, preto; tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies; acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica; conteúdo de 1 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente do MAPA, validade mínima de 5 meses a partir da entrega. Rótulo deverá conter identificação e contato do fabricante, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais.		
95	UND	60	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 250G- Composição: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no ministério da saúde.		
96	KG	180	FÍGADO BOVINO FATIADO - bife, in natura, congelado. peso unitário entre 100-120g. temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C. embalagem primária plástico atóxico contendo todas as informações exigidas pela legislação vigente.		
97	UND	630	FLOCÃO DE MILHO 500G- pré-cozido, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g sacos plásticos transparentes plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados.		
98	UND	50	FLOCOS DE MILHO COM AÇÚCAR(TIPO SUCRILHOS) CAIXA C/ 170G-INGREDIENTES: MILHO, AÇÚCAR, MALTE, SAL, ÁCIDO ASCÓRBICO E ASCORBATO DE SÓDIO (VITAMINA C), NIACINA, FERRO REDUZIDO (FERRO), ÓXIDO DE ZINCO (ZINCO), PALMITATO DE RETINOL (VITAMINA A), MALTODEXTRINA, CIANOCOBALAMINA (VITAMINA B12), COLECALCIFEROL (VITAMINA D), CLORIDRATO DE PIRIDOXINA (VITAMINA B6), MONONITRATO DE TIAMINA (VITAMINA B1), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2) E FOLACINA (ÁCIDO FÓLICO).		
99	KG	850	FRANGO ABATIDO, LIMPO INTEIRO S/ TEMPERO.- congelado com no máximo 6% de água de primeira qualidade, embalagem intacta informando o prazo de validade, a carne deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades ou qualquer substancia que possa alterar a carne		
100	PCT	80	FRUTAS CRISTALIZADAS - 1 KG- mista, em cubinhos, produto preparado com frutas nas quais se substitui parte da água da sua constituição por açúcares, por meio de tecnologia adequada. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. Embalagem: PCT de 1 kg.		

101	CAIXA	50	GELATINA - SABORES VARIADOS - 30 GRAMAS - embalagens 30 gr contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde. CX COM 36 UNIDADES		
102	UND	160	GELO EM BARRA 5 KG - com água potável para consumo humano - água cujos parâmetros microbiológicos, químicos e radioativos atendam à Norma de Qualidade da Água para Consumo Humano. Acondicionado em embalagem devidamente lacrada, com as informações impressas no rótulo, conforme norma RDC 259/2002 da ANVISA, devendo ser embaladas em PCTs de 5 kg.		
103	KG	80	GENGIBRE - coloração Uniforme, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		
104	KG	120	INHAME - Extra, selecionado, tamanho e coloração uniformes, fresco, compacto e firme, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.		
105	UND	160	IORGUTE DE MORANGO GARRAFA 900G- Ingredientes: Leite Integral e/ou Leite Integral Reconstituído, Açúcar, Permeado de Soro de Leite Reconstituído, Preparado de Morango (Água, Açúcar, Frutose, Polpa de Morango, Amido Modificado, Espessante Goma Xantana, Aromatizantes, Acidulante Ácido Cítrico, Conservador Sorbato de Potássio e Corante Artificial Azorrubina), Amido Modificado, Soro de Leite em Pó e Fermento Lácteo. contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde.		
106	UND	160	IORGUTE SABOR MORANGO BANDEJA C/ 06 UNID. 540G- Leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar líquido, preparado de fruta (água, frutose, polpa de morango, amido modificado, espessante goma xantana, aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio e corante artificial azorrubina), leite em pó desnatado, amido modificado, frutose, fermento lácteo e estabilizante pectina. contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde.		
107	KG	90	JILÓ- coloração Uniforme, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		
108	UND	160	LEITE CONDENSADO 395G - Produzido com leite integral, açúcar e lactose. Acondicionado em embalagem (Lata) de 395g, sem ferrugens e amassadas, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Atender as especificações técnica da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses. Embalagem de 395g.		

109	UND	120	LEITE CONDENSADO LATA CONSISTÊNCIA FIRME 2,61KG – 1ª linha contendo: leite integral, açúcar e lactose. não contém glúten. sem ferrugens e amassadas, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Atender as especificações técnica da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses.		
110	UND	90	LEITE DE COCO TRADICIONAL EM CAIXA DE 01LT - produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espressante.		
111	UND	160	LEITE EM PÓ DESIDRATADO. EMBALAGEM DE 400GR- Lata de 400g. Tipo integral, prazo de validade 12 meses, aplicação alimentação humana. Características adicionais com ferro, zinco e vitaminas. Rótulo deverá conter identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais.		
112	PCT	240	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 800G ENRIQUECIDO COM VITAMINAS-, A, C, D, FERRO E ZINCO. Tipo integral, prazo de validade 12 meses, aplicação alimentação humana. Características adicionais com ferro, zinco e vitaminas. Rótulo deverá conter identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais.		
113	FD	320	LEITE LONGA VIDA UHT INTEGRAL PASTEURIZADO COM TRATAMENTO TÉRMICO -VIOLENTO DE 140°C. EMBALAGEM CAIXA 01 LITRO (12 X 01) - leite, tipo uht, integral, prazo validade 120 dias, características adicionais embalagem longa vida – 1ª qualidade. Rótulo deverá conter identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais.		
114	KG	55	LIMÃO GALEGO- devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes a casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e Uniforme, padrões anvisa / kilo.		
115	KG	350	LINGUIÇA CALABRESA- acondicionada em embalagem a vácuo, tipo “cry-o-vac”, resistente, transparente, atóxico, contendo peso líquido 1 Kg do produto, devidamente rotulada de acordo com a Legislação vigente. embalagem primária plástico atóxico.		
116	KG	390	LINGUIÇA TOSCANA Elaborada com carne suína, carne bovina, toucinho, condimentos e especiarias. Embutida em envoltório natural bovino. Embalada em PCTs de aproximadamente 3 kg. Validade de 45 dias sob refrigeração de 0º à +7º. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração, devidamente rotulada de acordo com a Legislação vigente. embalagem primária plástico atóxico.		
117	KG	200	MAÇA NACIONAL FUJI - (tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com		

			polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte).		
118	UND	170	MACARRÃO ESPAGUETE - 500 GR- Macarão spaguetti, com sêmola, não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha trigo com água adicionada de ovos, contendo vitaminas "A", completo "B", nicotinamida (PP) e ferro nº 08. Massa com ovos, pct. com 500 gr.		
119	UND	160	MACARRÃO PARAFUSO 500G- Macarão parafuso, com sêmola, não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo com água adicionada de ovos, contendo vitaminas "A", completo "B", nicotinamida (PP) e ferro. Massa com ovos, pct. com 500 gr.		
120	UND	97	MAIONESE 500G- de 1ª qualidade, composição: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, bht e bha. Não contém glúten. Embalagem com 500 g.		
121	KG	190	MAMÃO FORMOSA - tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. (não ter rachaduras, partes escuras ou machucadas, nem picada de insetos).		
122	KG	320	MANDIOCA - produto deve ser entregue descascado e limpo, isento de injúrias e lesões de origem física oriundos do manuseio e transporte.		
123	KG	130	MANGA - tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. (não ter rachaduras, partes escuras ou machucadas, nem picada de insetos).		
124	UND	80	MANTEIGA DE GARRAFA 500ML - com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade		
125	KG	160	MARACUJÁ - Azedo, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, verdoso com polpa intacta firme, livres de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, graúdos e selecionados.		
126	UND	190	MARGARINA 1 KG - óleos vegetais líquidos e inter esterificados, água, sal, -leite desnatado reconstituído, vitamina a (1.500 u.i./ 100g), estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: edta-cálcico dissódico, bht e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma. não contém glúten. validade 6 meses, manter resfriado em temperaturas entre 5c e 16c. após aberto, consumir em até 1 mês.		

127	UND	140	MASSA PRONTA PARA TAPIOCA PCT 500G- fécula de mandioca hidratada. embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. fabricação: máximo de 60 dias. validade: mínimo de 10 meses.		
128	KG	400	MELANCIA NACIONAL- redonda, casca lisa, de primeira, livre de sujidades, tamanho e coloração Uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Com ausência de sujidades de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		
129	KG	310	MELÃO NACIONAL - amarelo, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprio, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e uniforme. obedecer aos padrões anvisa.		
130	KG	170	MEXERICA PONKAN in natura de ótima qualidade, com sabor, aroma e cor característica do espécime; casca fina e solta com coloração laranja; formato arredondado com achatamento nos polos. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvidos, maduros, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Não serão aceitos produtos com manchas e defeitos na casca, amassadas, muito maduras ou muito verdes, com bolor e mancha verde, podridão, seco. Ser fresca; ter atingido o grau máximo no tamanho, apresentar grau máximo de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação.		
131	UND	270	MILHO PARA CANJICA AMARELA 500G- tipo 01, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. 500g		
132	UND	300	MILHO PARA PIPOCA - 500 GR - de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco filme bopp, com validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores.		
133	UND	145	MILHO VERDE EM CONSERVA LATA 02KG - a base de: milho / água / sal / açúcar. Sem conservantes. Lata de 2 kg peso drenado. Prazo mínimo de validade de 06 meses da data de entrega.		
134	UND	45	MOLHO DE PIMENTA 150ML- Molho clássico de pimentas vermelhas mexicanas, embalado em recipiente de vidro transparente. Ingredientes: Pimenta Vermelha, Vinagre e Sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade e peso.		

135	UND	30	MOLHO DE PIMENTA ADOICADA 180ML- Molho clássico de pimentas suave. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade e peso.		
136	UND	260	MOLHO DE TOMATE 1,020KG EM SACHE - Molho de tomate refogado, em embalagem sachê de 1,020 kg Descrição: produto feito de tomates selecionados, cebola, açúcar, sal, amido modificado, óleo de girassol, extrato de levedura, alho, especiarias e realçador de sabor glutamato monossódico, feito por processo tecnológico; isento de sujidades e fermentação; validade mínima 8 meses a contar da entrega, pesando 1,020 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-32 (Decreto 12.486 de 20/10/78), com a seguinte tabela nutricional por porção de 60g: Valor calórico 30KCAL; Carboidratos 5,8g; Proteínas 0,6, Gorduras totais 0 g; Gorduras saturadas 0 g; Fibra alimentar 0,7g; Sódio 311 mg. Embalagem: sachê de 1,020 kg		
137	UND	40	MORANGO (BANDEJA) com 250 gr, de primeira, livre de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, a granel. Com ausência de sujidades de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		
138	PÇ	130	MORTADELA 1 KG- Mortadela resfriada, de 1ª Qualidade, com peças inteiras, com data de validade estampada no PCT, 30 dias contados da data da entrega. Embalagem emergicamente fechada		
139	PÇ	60	MORTADELA DE FRANGO 1 KG- Mortadela resfriada, sabor e aroma de frango, de 1ª Qualidade, com peças inteiras, com data de validade estampada no PCT, 30 dias contados da data da entrega. Embalagem emergicamente fechada.		
140	UND	40	MOSTARDA 190G- molho de mostarda, frasco com capacidade de 190g. Composição: vinagre, mostarda, água e condimento, benzoato de sódio. De alta qualidade. Validade mínima de 12 meses ou validade máxima do produto a partir data da entrega		
141	UND	550	OLEO DE SOJA 900ML- lata/frasco de 900 ml. Óleo de soja refinado tipo 1- Componentes: Óleo de soja refinado e antioxidante ácido cítrico. Composição centesimal: 100% óleo de soja. O produto tem durabilidade assegurada de 12 meses a contar da data de fabricação, desde que armazenado corretamente. As embalagens não podem apresentar estufamento, perfurações, vazamento, amassamento e outros indícios que caracterizam manuseio incorreto e/ou outras atividades que podem causar danos e alteração do produto. Validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega.		
142	UND	30	ORÉGANO EMBALAGEM C/ 30G- Orégano desidratado em flocos, para uso culinário. Por ser um produto natural a textura e cor podem mudar de acordo com o lote de produto, não alterando em nada suas propriedades. Folhas de orégano, picadas e desidratadas.		

143	DZ	380	OVOS BRANCO/VERMELHO MÉDIOS- ovos brancos/vermelhos médios de galinha manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais sadios isentos de sujidades, trincos e quebras na casca de produção recentes e embalados em cartelas de 12 UNs, protegidos por filme de PVC, devidamente destacando o nome do produtor, carimbo do SIF ou SISF, data da embalagem e validade, tipo grande, assim como as condições de armazenamento.		
144	UND	45	PAÇOCA DE AMENDOIM POTE COM 750G- doce em tablete, tipo paçoca de amendoim, peso 20 g, ingredientes amendoim, açúcar, sal, apresentação formato rolha, acondicionado em porte com 50 UNs.		
145	VD	30	PALMITO EM CONSERVA INTEIRO 300GR- potes de vidros de 300gr de tampa metálica. Ingr: palmito, água, sal e ácido cítrico. Consumido diretamente, utilizado em saladas, pratos quentes e recheios.		
146	UND	350	PÃO BISNAGUINHA PCT 300G- Classificação/Características gerais: pão doce, tipo bisnaguinha; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal, emulsificantes monoglicérides de ácidos graxos polisorbato 80, estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador propionato de cálcio; contém glúten. Embalagem: saco plástico de PVC atóxico, pesado 300 gramas, com validade mínima de 24 dias a contar da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com o (dec.3.029,de 16/04/99) e (port.593,de 25/08/99).		
147	KG	400	PEITO DE FRANGO- congelado com no máximo 6% de água de primeira qualidade, embalagem intacta informando o prazo de validade, a carne deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades ou qualquer substância que possa alterar a carne		
148	KG	400	PEIXE CARANHA- Carne PEIXE, in natura, espécie caranha, apresentação inteira, características adicionais congelado. Peso médio 1 kg a UN.		
149	KG	400	PEIXE SURUBIM- Carne PEIXE, in natura, espécie surubim, apresentação inteira, características adicionais congelado. Peso médio 1 kg a UN.		
150	KG	80	PEPINO- suficientemente desenvolvidos próprios para o consumo, procedentes de plantas genuínos e sadias, apresentarem grau ideal de Uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade estarem livres de enfermidades e lesão de origem mecânica ou produzidas por insetos ou doenças isentos de terra, produtos químicos e corpos estranhos aderentes na casca sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos características microbiológicas de acordo com a legislação vigente, estarem isentos de sujidades, parasitas e larvas.		
151	KG	100	PÊRA- fruto de primeira, livre de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel. Com ausência de sujidades de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		

152	UND	60	PIMENTA DO REINO EM GRÃOS PCT C/ 15G- Pimenta do reino em grãos, contendo no mínimo 15 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade		
153	UND	45	PIMENTA DO REINO EM PÓ EMBALAGEM C/ 100G- Pimenta do reino em pó, contendo no mínimo 100 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade		
154	KG	80	PIMENTAO- Vegetal in natura, tipo: pimentão extra verde, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: verde, intenso e Uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio, isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.		
155	PCT	480	PIRULITOS EM FORMATO DE CORAÇÃO 50 GR. C/ 50 UNS- tamanho padrão, sabor tradicional, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. PCT com 50 UNs.		
156	PCT	310	PIRULITOS SORTIDOS 50 GR. C/ 50 UNS- tamanho padrão, diversos sabores, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. PCT com 50 UNs.		
157	PCT	330	POLPA DE FRUTAS 1 KG (SABORES: GOIABA, ABACAXI, ACEROLA, CAJU, MANGA)- produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, podendo ou não conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes, embalagem com 01 Kg.		
158	UND	320	POLVILHO DOCE PCT 01 KG- Polvilho doce 1 Kg contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.		
159	KG	170	PRESUNTO BOVINO- frios, variedade presunto de carne bovina, tipo preparação defumado, apresentação peça inteira e/ fatiado, estado de conservação resfriado.		
160	KG	170	QUEIJO MUSSARELA 1 KG- Queijo do tipo mussarela- De 1ª qualidade, com ingredientes leite. Conservação 0 a 07°C. Produto próprio para consumo humano em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação fatiado, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/ SIF, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA. Prazo de Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em temperatura de 0 a 7°C.		

161	KG	50	QUIABO- de boa qualidade, fresco, compacto e firme, frutos ainda imaturos e tenros, portanto sem fibras, livre de sujidades, parasitas, larvas e matéria terrosa. Deverão estar devidamente acondicionadas em caixas plásticas limpas. Não serão aceitas peças murchas.		
162	UND	140	RAPADURA (PURA) 1 KG- pura, massa dura, obtida pela concentração a quente do caldo de cana. Deve ser produzida com matéria prima fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais ou qualquer tipo de contaminação ou adulteração e não deve conter qualquer tipo de aditivo (corantes, conservantes, edulcorantes). De sabor doce e sem ranço. Na embalagem deverão constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote.		
163	UND	130	REFRESCO EM PÓ SABOR ABACAXI 18G - de 1º qualidade, composição acidulante/aromatizante/maltodextrina/aspartame/,sabor abacaxi, rendimento 1 litro cada 18g, prazo validade 1 ano.		
164	UND	130	REFRESCO EM PÓ SABOR CAJU 18G - de 1º qualidade, composição acidulante/aromatizante/maltodextrina/aspartame/,sabor cajú, rendimento 1 litro cada 18g, prazo validade 1 ano.		
165	UND	130	REFRESCO EM PÓ SABOR GUARANÁ 18G - de 1º qualidade, composição acidulante/aromatizante/maltodextrina/aspartame/,sabor guarana, rendimento 1 litro cada 18g, prazo validade 1 ano.		
166	UND	130	REFRESCO EM PÓ SABOR LARANJA 18G- de 1º qualidade, composição acidulante/aromatizante/maltodextrina/aspartame/,sabor laranja, rendimento 1 litro cada 18g, prazo validade 1 ano.		
167	UND	130	REFRESCO EM PÓ SABOR LIMÃO 18G - de 1º qualidade, composição acidulante/aromatizante/maltodextrina/aspartame/,sabor limão, rendimento 1 litro cada 18g, prazo validade 1 ano.		
168	UND	100	REFRESCO EM PÓ SABOR MANGA 18G - de 1º qualidade, composição acidulante/aromatizante/maltodextrina/aspartame/,sabor manga, rendimento 1 litro cada 18g, prazo validade 1 ano.		
169	UND	180	REFRESCO EM PÓ SABOR MARACUJÁ 18G - de 1º qualidade, composição acidulante/aromatizante/maltodextrina/aspartame/,sabor maracuja, rendimento 1 litro cada 18g, prazo validade 1 ano.		
170	UND	100	REFRESCO EM PÓ SABOR MORANGO 18G - de 1º qualidade, composição acidulante/aromatizante/maltodextrina/aspartame/,sabor morango, rendimento 1 litro cada 18g, prazo validade 1 ano.		
171	UND	130	REFRESCO EM PÓ SABOR UVA 18G - de 1º qualidade, composição acidulante/aromatizante/maltodextrina/aspartame/,sabor uva, rendimento 1 litro cada 18g, prazo validade 1 ano.		

172	FD	500	REFRIGERANTE 02 LTS (SABOR COLA) EM EMBALAGENS DE PET POLI-(TEREFTALATO DE ETILENO) C/ (06 X 01) - Especificação: refrigerante, material água gasosa/xarope, embalagem com 2 litros contendo nome e marca do fabricante, marca deverá ser reconhecidos nacionalmente dentro dos mais altos padrões de qualidade. 1ª linha		
173	FD	500	REFRIGERANTE 02 LTS (SABOR GUARANÁ) EM EMBALAGENS DE PET POLI -(TEREFTALATO DE ETILENO) C/ (06 X 01). Especificação: refrigerante, material água gasosa/xarope, embalagem com 2 litros contendo nome e marca do fabricante, marca deverá ser reconhecidos nacionalmente dentro dos mais altos padrões de qualidade. 1ª linha		
174	FD	500	REFRIGERANTE 02 LTS (SABOR LARANJA) EM EMBALAGENS DE PET POLI -(TEREFTALATO DE ETILENO) C/ (06 X 01) Especificação: refrigerante, material água gasosa/xarope, embalagem com 2 litros contendo nome e marca do fabricante, marca deverá ser reconhecidos nacionalmente dentro dos mais altos padrões de qualidade. 1ª linha		
175	FD	500	REFRIGERANTE 02 LTS (SABOR LIMÃO) EM EMBALAGENS DE PET POLI-(TEREFTALATO DE ETILENO) C/ (06 X 01) - Especificação: refrigerante, material água gasosa/xarope, embalagem com 2 litros contendo nome e marca do fabricante, marca deverá ser reconhecidos nacionalmente dentro dos mais altos padrões de qualidade. 1ª linha		
176	KG	140	REPOLHO ROXO- de primeira qualidade, in natura, com tamanho e coloração Uniformes, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.		
177	KG	150	REPOLHO VERDE- de primeira qualidade, in natura, com tamanho e coloração Uniformes, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.		
178	UND	50	REQUEIJÃO CREMOSO CULINÁRIO TRADICIONAL 1,8KG- composto de: leite, creme de leite, fermento lácteo, coalho, cloreto de cálcio, estabilizante polifosfato de sódio e sal, conservadores ácido sórbico e nisina. embalagem bisnaga de 1,8 kg, com prazo de validade mínima de 45 dias a contar da data da entrega.		
179	MAÇO	90	RÚCULA- verdura in natura, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		
180	UND	180	SAL REFINADO COM IODO 1KG - Contendo basicamente, cloreto de sódio, iodato de potássio e anti-umectante, isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos. Embalagem: PCT de plástico atóxico de 1kg.		
181	MAÇO	80	SALSA- verdura in natura, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		

182	KG	260	SALSICHA PARA HOT DOG.- Congelada embaladas em PCTs com peso líquido de 3kg. O produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente, em especial a portaria nº 371 de 04/09/97 do M.A.A., resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, Anvisa/MS(ou a resolução RDC Nº 40 de 31/03/2001, Anvisa/MS), Lei federal nº 8078/90.		
183	UND	195	SARDINHA ENLATADA COM ÓLEO 125G - Produto elaborado com sardinhas integras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, conservado em óleo comestível.		
184	UND	1400	SUCO DE CAIXINHA 1 LITRO (SABORES VARIADOS)- néctar sem adição de conservantes. Ing: água, açúcar, polpa de fruta, aroma natural, acidulante ácido cítrico e antioxidante ácido ascórbico. Não contém glúten, embalagem de 1 lt.		
185	UND	70	TEMPERO COLORAU (URUCUM) 100G- apresentação industrial, matéria prima urucum, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. embalagem com 100 g.		
186	UND	74	TEMPERO COMPLETO 01KG- 1ª linha, ingredientes: alho, UN cebola, sal, etc, sem pimenta embalagem plástica com 01 Kg.		
187	KG	130	TOMATE CEREJA (BANDEJA)- primeira qualidade, in natura, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Peso médio líquido total de 200 g a 400g.		
188	KG	500	TOMATE NACIONAL- in natura de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes, apresentando grau maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		
189	KG	140	UVA NACIONAL- redonda, casca lisa, de primeira, livre de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel. Com ausência de sujidades de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		
190	UND	60	UVA PASSA- Pote com 200g, uva passa desidratada, sem caroço. aspecto, cor e sabor próprio, isenta de sujidades, acondicionada em saco plástico atóxico, vedado. com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade.		
191	UND	85	VINAGRE DE ÁLCOOL 750ML- Fermentado acético de álcool e vinho tinto. Vinagre tipo Agrin embalados em plastico de 750 ml.		
192	UND	65	AZEITE EXTRA VIRGEM 100% AZEITE DE OLIVA 500ML- com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) – para temperar alimentos; embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir data de entrega.		

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante no ETP.

1.3 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme decreto nº 112 de 09 de agosto de 2021 (regulamentação).

1.4 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei 14.133/2021.

1.4.1 O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que visam a

manutenção de atividades administrativas decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas, conforme melhor especificado no ETP.

1.5 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 O município de Novo Acordo - TO vem através do presente, justificar a necessidade de abertura de processo licitatório para eventuais gêneros alimentícios, em atendimento ao interesse desta administração pela formalização do processo licitatório, considerando as vantagens efetivas e práticas, permitindo uma ampla concorrência, agilidade, redução dos custos e maior transparência nas aquisições.

2.2. Os gêneros alimentícios se fazem necessário, para atender as futuras e eventuais necessidades de cada órgão solicitante.

2.3. Quanto ao órgãos solicitantes, se faz necessário, para atender a demanda de diversos equipamentos, gerenciados pelas referidas secretárias, visando o fornecimento de alimentos variados e saudáveis que contribuam para uma alimentação adequada enquanto direito fundamental, dos participantes e integrantes dos Programas Sociais e outros, garantindo uma segurança alimentar e nutricional, bem como, melhoria das condições de saúde daqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social.

2.4. A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis, devendo o poder público adotar políticas e ações necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional a população principalmente as que são assistidas pelos programas sociais deste Município.

2.5. As secretárias, fundos e autarquias do município Novo Acordo - TO, possui uma demanda de eventos no decorrer do ano, necessitando da gêneros alimentícios para promover recepções, lanches e cooffe break nestas eventualidades, quando necessário.

2.6 Os quantitativos estimados para aquisição levaram em conta as aquisições realizadas em anos anteriores. As secretarias participantes do respectivo processo são:

1. Fundo Municipal de Saúde (Solicitante)
2. Fundo Municipal de Assistência Social (Solicitante)
3. Fundo municipal de Educação (solicitante)

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1 A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em item específico do ETP, anexo deste TR.

3.2 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2025, conforme consta nas informações básicas deste TR.

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

4.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em item específico do ETP, anexo deste TR.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 Sustentabilidade

5.1.1. Os produtos elencados neste termo de referência, deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIF).

Devendo constar as especificações mínimas exigidas: Identificação do produto, embalagem original e intacta, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, nome do fabricante e registro no órgão fiscalizador (SIM e SIF) quando couber.

5.2 Da exigência de amostra

5.2.1. Não será exigido amostra dois produtos.

5.3 Da Subcontratação

5.3.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.4 Garantia da contratação

5.4.1. Não haverá exigência de garantia da contratação, prevista no artigo 96 e seguintes da Lei 14.133/2021, tendo em vista que tal exigência poderá elevar demasiadamente o preço dos produtos.

5.5 Garantia dos produtos

5.5.1 O prazo de garantia dos produtos é aquele previsto na Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6. DA ENTREGA E FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

6.1. Os produtos deverão ser entregues da seguinte forma:

- a)** Produtos não perecíveis: entregar de acordo com a solicitação da contratante, a qual formulará o pedido, tendo a contratada o prazo de 48 (quarenta e oito horas) para entregar o material solicitado;
- b)** Produtos perecíveis: entregar de acordo com a solicitação da contratante, podendo ser entregue semanalmente ou mensalmente se assim a contratante exigir, nos dias a serem definidos pelo Secretaria Municipal de Administração e Planejamento, tendo a contratada o prazo de até 24 (vinte e quatro) horas para fazer a entrega, após a solicitação.

6.2 LOCAL DE ENTREGA

6.2.1 – A entrega deverá ser feita nos locais pré-determinados pela solicitante, no horário das 08:00h às 18:00h em dias úteis.

6.3 O fornecedor deverá entregar os itens de maneira que seja possível conferir, separadamente, cada um, de forma que facilite a contagem e controle dos mesmos;

6.4. Será recusado produto deteriorado ou avariado;

6.5 A Administração poderá solicitar testes dos materiais junto aos seus fabricantes, para verificar a legitimidade do produto. Se verificada a inadequação do produto ou sua falsidade, será feita notificação da empresa para que se proceda a substituição, no prazo máximo 24 (vinte e quatro) horas. Caso não seja realizada a substituição, a empresa ficará sujeita às penalidades previstas na cláusula de infrações e sanções administrativas (art. 92, XIV) do Contrato. Se for declarada pelo fabricante a falsidade, independente da substituição, os produtos ficarão retidos, para que se proceda a responsabilidade criminal, prevista no art. 337-L da Lei nº 14.133/2021;

6.6 A entrega dos produtos no local indicado pelo contratante, ficará a cargo do fornecedor, a quem caberá providenciar a mão de obra e produtos necessários para a entrega.

7. RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

7.1 Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), fornecimento de mão de obra especializada, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de produto e de pessoal, alimentação, hospedagem e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada necessária.

7.2. Os quantitativos dos produtos são estimados, devendo ser adquiridos na forma e conforme as necessidades da CONTRATANTE, e entregues quando solicitados, em horário comercial, na sede do município de Novo Acordo - TO ou em locais devidamente autorizados pela CONTRATANTE, considerando o recebimento e assinatura da Autorização de Fornecimento (AF) - após o recebimento da Nota de Empenho.

7.3. Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não

serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor licitado. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

7.4. As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da contratada.

8. DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

8.1 A fiscalização será exercida por servidor, formalmente designados para o acompanhamento da contratação e entrega dos produtos, bem como para atestar o recebimento provisório e definitivo;

8.2. Aos servidores investidos na função de fiscal, especialmente designados pela Administração, compete:

8.2.1 Exercer de modo sistemático a fiscalização e o acompanhamento da execução da contratação, objetivando verificar o cumprimento das disposições contratuais, técnicas e administrativas, em todos os seus aspectos;

8.2.2 Solicitar à CONTRATADA a substituição do objeto, que apresente defeito insanável durante seu uso, durante o prazo de garantia, cujo prazo será de 5 (cinco) dias úteis;

8.2.3. Anotar em registro próprio, comunicando ao preposto da CONTRATADA as irregularidades constatadas, informando prazo para sua regularização, propondo à Administração, quando for o caso, a aplicação das penalidades previstas na legislação pertinente.

8.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência da fiscalização da contratação serão submetidas à apreciação da autoridade superior da Secretaria Municipal de Administração e Planejamento, para adoção das medidas cabíveis, consoante disposto no art. 117, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021;

8.4 Exigências da fiscalização, respaldada na legislação aplicável, no TR e Edital, deverão ser imediatamente atendidas pela CONTRATADA;

8.5 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste TR e na legislação vigente;

8.6 A fiscalização será exercida no interesse exclusivo da Secretaria Municipal de Administração e Planejamento e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por qualquer irregularidade;

8.7 A fiscalização do contrato será auxiliada pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

9. DO PAGAMENTO

9.1 Liquidação

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

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

9.1.3 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, social e trabalhista constatada por meio da documentação prevista no art. 68 da Lei nº 14.133/2021;

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

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

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

9.1.7. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

9.2 Prazo do pagamento

9.2.1 A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelos produtos adquiridos, em até 30 (trinta) dias consecutivos, após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura correspondente, caso haja a aceitabilidade dos produtos, cabendo a contratada comprovar sua regularidade fiscal conforme solicitado para a habilitação no certame licitatório;

9.2.2. Ocorrendo erros na apresentação dos documentos fiscais, será solicitada à CONTRATADA imediata correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento somente será contado a partir da data da regularização;

9.2.3 A Secretaria Municipal de Administração e Planejamento poderá deduzir do pagamento importâncias que a qualquer título lhe forem devidos pela CONTRATADA, em decorrência de descumprimento de suas obrigações;

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

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

9.3 Forma de pagamento

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

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

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

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

9.3.4 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

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

10.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

10.1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma PRESENCIAL, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

10.2 Forma de fornecimento

10.2.1 O fornecimento do objeto será parcelado.

10.3 Exigências de habilitação

10.3.1. Para comprovar sua plena qualificação, somente o licitante vencedor deverá apresentar documentação para habilitação, conforme artigo 63, incisos I, e II, da lei 14.133/2021, em apenas uma via, em original ou por qualquer processo de cópia autenticada (cartório ou servidor da Administração), ou ainda, por publicação em órgão da imprensa oficial, dos seguintes documentos:

10.4. REGULARIDADE JURÍDICA

- a)** Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis junto a Junta Comercial da respectiva sede, para o caso de empresário individual;
- b).** **Para** licitante microempreendedor individual – MEI, Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, hipótese em que será realizada a verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- c)** ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, em se tratando de sociedade empresarial ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI;
- d).** **Caso** o licitante seja sucursal, filial ou agência, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- e)** inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- f)** Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local da sede do licitante, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores, para o caso de sociedade simples;
- g).** **No** caso de cooperativa: Ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- h)** decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- i)** Os documentos em apreço citados nas alíneas "a" a "h" deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da Consolidação respectiva e posteriores alterações, conforme legislação em vigor;
- j)** cédula de identidade e CPF do proprietário e dos respectivos sócios se houver;
- k)** Consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União;
- m)** Certidão Negativa de Licitantes Inidôneos, emitida pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

10.5. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ. A empresa deverá apresentar um único CNPJ, não podendo filial ou subsidiária substituir matriz quando esta for a licitante e vice-versa, com a devida atividade do objeto da licitação.
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, municipal ou Distrital, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;
- c) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débito Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da Lei com prazo de validade em vigor;
- d) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débito Estadual;
- e) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, ou outra equivalente na forma da lei;
- f) Certificado de regularidade do FGTS – CRF;
- g) CNDT – Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Trabalhistas;

10.6. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, nos termos do art. 69, caput, inciso II da Lei nº 14.133/2021;
- b) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
- d) A real situação financeira do proponente poderá ser verificada com base nos Índices de Liquidez Geral, Liquidez Corrente, Solvência e Endividamento, demonstrados por memória de cálculo, através da apresentação dos cálculos abaixo, por profissional competente:

10.6.1 Índice de Liquidez Geral - ILG, maior ou igual a 1:

$$ILG = \frac{AC + RLP}{PC + ELP}$$

10.6.2 Índice de Solvência Geral - ISG, maior ou igual a 1:

$$ISG = \frac{AT}{PC + ELP}$$

10.6.3. Índice de Liquidez Corrente - ILC, maior ou igual a 1:

$$ILC = \frac{AC}{PC}$$

10.6.4. Índice de Endividamento Geral - IEG, menor ou igual a 0,5:

$$IEG = \frac{PC + ELP}{AT}$$

Onde:

AC= Ativo Circulante

PC= Passivo Circulante

ELP= Exigível a Longo Prazo

AT= Ativo Total

RLP = Realizável a Longo Prazo.

- f) A (s) Licitante (s) deverá (ao) apresentar os Balanços contendo as assinaturas do (s) representante (s) legal (is), e do Contador responsável ou profissional equivalente, devidamente registrados na

Junta Comercial, juntamente com a certidão de regularidade junto ao conselho da classe do profissional, bem como, os Termos de Abertura e de Encerramento do livro Diário;

g). As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, nos termos do art. 65, §2º, da Lei nº 14.133/2021;

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

10.7. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado em nome da empresa Proponente, que comprove ter o licitante executado/fornecido de maneira satisfatória objeto compatível em características com o licitado.

b) Apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

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

10.8 - DEMAIS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

10.8.1 - Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração ou publicação em órgão da imprensa oficial. As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis.

10.8.2 - As ME's e EPP's deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de habilitação, inclusive os documentos de regularidade fiscal, mesmo que estes apresentem alguma restrição, caso em que, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da declaração de vencedor, para a regularização do (s) documento (s), podendo tal prazo ser prorrogado por igual período, a critério da Administração.

10.8.3 - A não comprovação da regularidade fiscal até o final do prazo estabelecido, implicará na decadência do direito da primeira colocada, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

10.8.4 - Serão inabilitados os licitantes que não cumprirem plenamente as exigências estatuídas neste Edital.

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. A Lei n. 14.133/2021 faz remissões à estimativa de custos como baliza procedimental necessária nas licitações públicas. O inciso XXII, alínea "i" do artigo 6º da referida lei determina que o Termo de Referência deverá conter estimativas do valor da contratação, acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, que devem constar de documento separado e classificado. "

11.2. Ainda, o art. 24 da referida lei prescreve que, desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas.

11.3. Desta forma, observa-se que a Lei 14.133/2021 estabelece uma competência **discricionária**, de forma que a autoridade responsável pela licitação decida se o orçamento estimado da contratação será ou não sigiloso. Isso porque, o art. 24 **não obriga a adoção do caráter sigiloso**, mas apenas prevê que: "Desde que justificado, o orçamento estimado da contratação **poderá** ter caráter sigiloso".

11.4. Essa discricionariedade encontra amparo também no inciso XI do art. 18 da Lei 14.133/2021, o qual prevê que a fase preparatória do processo licitatório deverá compreender, dentre outras informações, a motivação sobre o momento da divulgação do orçamento da licitação, observado o art. 24 da mesma Lei.

11.5. Optando por manter em sigilo o valor orçado da contratação, conforme dispõe o inciso I do art. 24 em comento, o sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo.

11.6. Atualmente, principalmente devido a instabilidade econômica, há excessiva dificuldade do Setor de Compras da Prefeitura na obtenção de estimativas que, de fato, refletem a realidade do mercado, podendo gerar, por inúmeras vezes, estimativas superfaturadas.

11.7. Porém, a dificuldade do setor de compras da Prefeitura em obter valores orçados, já que estes dependem, na maior parte das vezes, da participação de possíveis fornecedores, eleva os valores estimados, fazendo com que os preços médios sejam diretamente afetados e, conseqüentemente, resultando em estimativas além dos valores reais de mercado.

11.8. Por outro lado, realizar pesquisas de preços somente em banco de preços públicos, certamente praticados por outros municípios do Estado, acarretará normalmente valores estimados abaixo do preço de mercado, haja vista que esses preços normalmente estão bem abaixo do preço de mercado, devido à instabilidade econômica que o país vem enfrentando nos últimos anos. Procedendo desta forma, muitos itens licitados acabam por fracassados ou desertos.

11.9. Na prática, observou-se que ao divulgar o orçamento estimado, as licitantes costumam agir de duas formas. A primeira, sabendo que o valor estimado, o qual servirá de limite máximo aceitável na contratação, encontra-se abaixo do preço de mercado, deixam de ofertar seus preços, resultando em licitação deserta. A segunda, conhecendo o valor estimado que a Prefeitura está disposta a pagar, baseado em estimativa prévia, e este estando acima do preço de mercado, as empresas tendem a praticar os preços tendo como referência esse valor máximo estimado, não permitindo que as leis de mercado ajam na formação de preços a serem ofertados.

11.10. Quando da adoção do orçamento sigiloso, as empresas licitantes deverão apresentar sua proposta com base em suas próprias estimativas de custos, deixando de usar a referência de preços que a Administração disponibilizou. Força-se, assim, que as licitantes tenham uma área profissional de orçamentação/custos, capaz de formar o preço de mercado da empresa para aquela realidade de contratação.

11.11. Conforme pacificado pelo TCU, no Acórdão 3011/2012 – Plenário, a adoção do orçamento sigiloso é medida discricionária, devendo o gestor adotar quando entender que essa restrição implicará na obtenção da proposta mais vantajosa, sendo de igual maneira discricionária, medida a ser afastada quando não tiver o condão de atrair melhores propostas.

11.12. Diante do exposto, por concluirmos ser mais vantajoso para a Administração e no sentido de evitar contratações com sobre preço ou com preços manifestamente inexequíveis ou, ainda, superfaturados, o valor estimado da contratação será sigiloso, sem acesso às licitantes. Mantendo o sigilo até a fase da homologação.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

12.1. Tomar conhecimento do Contrato, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;

12.2. Efetuar a fiscalização e acompanhamento da execução do contrato através de um fiscal, que fará o acompanhamento e emitirá um relatório sobre a execução do objeto contratado, atestará, a(s) Nota(s) Fiscal (is) emitidas pela Contratada, referentes às suas aquisições e anotará em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis, na forma da Lei 14.133/21;

12.3. Designar o departamento responsável pela gestão do contrato e acompanhamento do fornecimento, disponibilizando os respectivos telefones de contato à CONTRATADA;

12.4. Fiscalizar as instalações da contratada, equipamentos, espaço físico e qualidade no atendimento prestado pelo quadro de pessoal da contratada, verificando se persistem as mesmas condições técnicas básicas comprovadas na ocasião da assinatura do contrato;

- 12.5.** Emitir requisição/solicitação/ autorização de fornecimento, em no máximo até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato, conforme a necessidade, para o fornecimento dos materiais contratados;
- 12.6.** Prestar à Contratada todos os esclarecimentos necessários à execução do Contrato, inclusive as informações sobre local e horários para a entrega dos materiais, quando o mesmo for alterado;
- 12.7.** Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada desde que não haja impedimento legal para o fato;
- 12.8.** Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.9.** Zelar pela execução integral do contrato, conforme especificações e determinações do contrato, do edital e seus anexos, especialmente do Termo de Referência;
- 12.10.** Notificar, formal e tempestivamente a Contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento do Contrato, fixando-lhe prazo para correção de tais irregularidades;
- 12.11.** Notificar a Contratada por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- 12.12.** Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado no Contrato ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao Município de Novo Acordo- TO;
- 12.13.** Aplicar as sanções administrativas previstas na Lei 14.133/21 em caso de descumprimento dos termos contratuais, conforme verificação e avaliação do gestor do contrato.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 13.1.** Fornecer os materiais conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, na qualidade e quantidade, durante o prazo de vigência do contrato respeitando suas Cláusulas;
- 13.2.** Permitir a fiscalização dos materiais fornecidos ao Município de Novo Acordo- TO, em qualquer tempo, e mantê-la permanentemente informada a respeito do andamento dos mesmos;
- 13.3.** Facultar à Administração, a qualquer tempo, a realização de inspeções e diligências, objetivando o acompanhamento e avaliação técnica da execução do contrato;
- 13.4.** Dar garantias e cumprir rigorosamente os prazos estipulados no contrato;
- 13.5.** Comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, número de telefone, conta bancária, e em quaisquer outros julgados necessários para o correto contato ou recebimento de correspondências.
- 13.6.** Reparar, corrigir, remover, substituir os materiais fornecidos fora do estabelecido nesse termo, nos prazos referidos no item 06 deste termo após a notificação do Município de Novo Acordo - TO, devendo a contratada responder formalmente no mesmo prazo, sobre as medidas tomadas. A não observância poderá acarretar a contratada a suspensão temporária do fornecimento, e a reincidência poderá incidir na rescisão contratual.
- 13.7.** Dar imediata ciência à Contratante de qualquer anormalidade ocorrida em qualquer fase da execução do contrato, de modo particular daquelas que envolvam direta ou indiretamente a qualidade e segurança dos alimentos.
- 13.8.** Manter em perfeito estado de asseio e limpeza e conservação a empresa fornecedora, bem como todos os alvarás de licenças em dias, conforme a legislação;
- 13.9.** Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido.
- 13.10.** Não permitir a participação de funcionários não qualificados no exercício da profissão para executar os serviços contratados;
- 13.11.** Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados ou materiais decorrentes do cumprimento deste Contrato;
- 13.12.** Notificar a Contratante, imediatamente e por escrito de quaisquer irregularidades que venham ocorrer em função da execução do contrato ou impedimento deste;

13.13. Não transferir a outrem o objeto do Contrato;

13.14. Prestar esclarecimentos por escrito sempre que solicitados pela Contratante, quando da ocorrência de reclamações para o que se obrigam a atender prontamente.

13.15. Apresentar declaração que se responsabiliza por toda e qualquer despesa que a Contratante venha a sofrer em processo judicial ou administrativo, promovido por terceiros que reclamam contra o fornecimento ora contratados, pelo que fica à ciência do processo.

14. DAS SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

14.1.1 Dar causa à inexecução parcial do contrato;

14.1.2 Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos produtos públicos ou ao interesse coletivo;

14.1.3 Dar causa à inexecução total do contrato;

14.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

14.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

14.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

14.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;

14.1.9. Fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

14.1.10 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

14.1.10.1 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances;

14.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame;

14.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846/2013.

14.2 O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência pela falta do subitem **12.1.1** deste Termo de Referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa, calculada na forma do contrato, com base no total do valor da contratação realizada de forma direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 12.1 deste Termo de Referência, no percentual de até 10% (dez por cento), na hipótese de cometimento das infrações previstas nos itens 14.1.1 a 12.1.7, e até 20% (vinte por cento), se cometidas infrações previstas nos itens 14.1.8 a 14.1.12;

b.1) O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA;

b.2) A multa pode ser aplicada isoladamente ou juntamente com as penalidades definidas nos itens “c” e “d” abaixo:

c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, nos casos dos subitens 14.1.2 a 14.1.7 deste Termo de Referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, nos casos dos subitens 14.1.2 a 14.1.12 deste Termo de Referência;

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

14.4.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente;

14.5 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o rito procedimental previsto no Capítulo I do Título IV da Lei 14.133/2021 – Das Infrações e Sanções Administrativas.

15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. Por se tratar de registro de preços não há necessidade de informar ou reservar dotações orçamentárias.

Novo Acordo - TO,04 de agosto de 2025.

Responsável pela Elaboração:

AMANDA MARIA SILVA OLIVEIRA
Diretora de Compras

Aprovo o ETP,
observada as normas
legais:

Deuzimar Coelho dos Santos
Secretário de Administração