

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto deste Termo de Referência aquisição de gêneros alimentícios objetivando atender as necessidades de diversas Secretarias do Município de Brejo do Cruz-PB, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO – MISTURA DE CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR, PODENDO CONTER LEITE EM PÓ OU NÃO, EXTRATO DE MALTE OU MALTODEXTRINA, SAL, COM, NO MÍNIMO 7 (SETE) VITAMINAS, FERRO. ISENTO DE SOJA E FARINHAS EM SUA FORMULAÇÃO. DEVE SER PREPARADO COM INGREDIENTES E LIMPOS DE PRIMEIRA QUALIDADE DEVERÃO APRESENTAR-SE LIVRES DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, SEM TRAÇOS BRANCOS OU MOFO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM CONTENDO 400G.	UND	500	9,79	4.895,00
2	ACHOCOLATADO LIQUIDO – A BASE DE LEITE, SORO DE LEITE, ÁGUA, AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MINERAIS, VITAMINAS, SAL, AROMATIZANTES E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. BEBIDA LÁCTEA. EMBALADO EM CX DE 200 ML, ACOMPANHADO DE CANUDO. PRODUTO COM IDENTIFICAÇÃO DA MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES E PESO LIQUIDO.	UND	7000	2,11	14.770,00
3	AÇÚCAR CRISTAL – NA COR BRANCA, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, DE 1KG, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE MÍNIMO 1 ANO APÓS A DATA DE ENTREGA.	KG	4000	4,53	18.120,00
4	ADOÇANTE ARTIFICIAL – ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, INGREDIENTES SUCRALOSE, ACESULFAME DE POTÁSSIO, BENZOATO DE SÓDIO, TIPO DIETÉTICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CITRATO DE SÓDIO, EMBALAGEM COM 200 ML.	UND	400	7,09	2.836,00
5	AMIDO DE MILHO – AMIDO EM PÓ, TIPO MAISENA. PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. ASPECTO: PÓ FINO, COR BRANCA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM EM CX DE 500G.	UND	600	8,61	5.166,00
6	ALHO – ALHO BRANCO, DE PRIMEIRA, SEM RÉSTIA, DENTES GRANDES, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE (PRODUTOR), PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	KG	300	24,18	7.254,00
7	AÇAFRÃO – ARMAZENADO EM PACOTES DE 1KG.	KG	20	5,39	107,80
8	APRESUNTADO DE FRANGO – PRESUNTO RESFRIADO, DE 1ª QUALIDADE, COM PEÇAS INTEIRAS, COM DATA DE VALIDADE ESTAMPADA NO PACOTE, 30 DIAS CONTADOS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM EMERGICAMENTE FECHADA.	KG	300	16,86	5.058,00
9	ARROZ BRANCO – TIPO 1, BENEFICIADO, POLIDO, COM NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS, MEDINDO APROXIMADAMENTE 6 MM APÓS O POLIMENTO; VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES; EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE VISÍVEIS.	KG	1000	5,44	5.440,00
10	ARROZ VERMELHO – ARROZ VERMELHO, AUSENTE DE PARTÍCULAS ESTRANHAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1KG.	KG	840	5,19	4.359,60
11	ARROZ PARBOLIZADO – BENEFICIADO, PARBOILIZADO, LONGO TIPO 1. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE, DE 1KG. COM DATA	KG	2500	6,09	15.225,00

	DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.				
12	AZEITE – AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM PURO SEM MISTURA, COM ACIDEZ ATÉ 0,8%, EMBALAGEM ESCURA DE 500 ML. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE IDEAL PARA CONSUMO.	UND	250	23,92	5.980,00
13	AZEITONA VERDE EM CONSERVA SEM CAROÇO – PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSERVADA EM ÁGUA E SAL, TAMANHOS MÉDIOS, DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. EMBALAGEM ATÓXICA, INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.	UND	200	26,75	5.350,00
14	BALA DURA – BALA DE FRUTA, DURA, OBTIDO DA PASTA DE AÇÚCAR FUNDIDO, AUSENTES DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO DE 600 G.	PC	800	9,29	7.432,00
15	BALAS MASTIGÁVEL – BALA SORTIDA MASTIGÁVEL, MACIA, SABOR DE FRUTAS, OBTIDA DA PASTA DE AÇÚCAR FUNDIDO, ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SÃ E LIMPA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO DE 600G.	PC	1400	9,69	13.566,00
16	BATATA PALHA – BATATA PALHA; COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, CROCANTE, ISENTA DE GORDURA TRANS. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 GRAMAS. VALIDADE: MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UND	500	17,32	8.660,00
17	BISCOITO PETECA – 0% GORDURA TRANS. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 300G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	CX	200	71,20	14.240,00
18	BISCOITO RECHEADO TIPO WAFER – BISCOITO DOCE (RECHEADO), SABORES MORANGO E CHOCOLATE, EMBALAGEM COM 100 A 200G.	UND	9000	4,11	36.990,00
19	BISCOITO ROSQUINHA – 0% GORDURA TRANS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, SORO DE LEITE EM PÓ, SAL REFINADO, FERMENTO QUÍMICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMÁTICO. PACOTE CONTENDO 350G	PC	600	5,98	3.588,00
20	BISCOITO SALGADO – TIPO CREAM CRACKER. 0% GORDURA TRANS. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA INTEGRAL, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 400G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA. (CX COM 20 PACOTES)	CX	20	154,77	3.095,40
21	BISCOITO MAISENA – BISCOITO DOCE TIPO MAISENA DE BOA QUALIDADE, INTEIROS, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: MARCA, FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. EMBALADO EM PACOTE RESISTENTE DE PLÁSTICO DE 300G. CX C/20 PACOTES	CX	150	173,65	26.047,50
22	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER – DUPLA EMBALAGEM, CONTENDO 400 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. SENDO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. CX C/20 PACOTES	CX	200	127,43	25.486,00
23	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – ESTAMPADO DE TEXTURA LISA, CROCANTE, COLORAÇÃO CASTANHO DOURADO SEM CORANTES. PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE INGREDIENTES PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, SORO DE LEITE EM PÓ, VANILINA. ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA E	CX	200	142,78	28.556,00

	ESTEAROIL-2-LACTIL LACTADO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIA, BICARBONATO DE SÓDIO E PIRO FOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMATIZANTE. COM RENDIMENTO APROXIMADO DE 13 PORÇÕES DE 30G. BISCOITO EM FORMATO REDONDO. EMBALAGEM DUPLA, CONTENDO 400G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E; OU MINISTÉRIO DA SAÚDE SENDO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. PRODUTO COM VALIDADE DE 8 MESES. CX C/20 PACOTES.				
24	BOLINHAS DE CHOCOLATE – BOLINHAS DE CHOCOLATES, SABOR CACAU AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE, PACOTE COM 50 UNIDADES.	PC	300	9,58	2.874,00
25	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO – BOMBOM CONTENDO APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS, EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SORO DE LEITE EM PÓ, CACAU EM PÓ, FLOCOS DE ARROZ, MILHO, GEMA DE OVO, CASTANHA DE CAJU, ÓLEO DE SOJA, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO. PODE CONTER TRAÇOS DE AVELÃ E AMÊNDOA. PACOTE CONTENDO 01 KG.	PC	1000	50,55	50.550,00
26	BOMBOM RECHEADO COM CAMADAS DE WAFER E COBERTO COM CHOCOLATE – WAFER CROCANTE RECHEADO E COBERTO COM O CHOCOLATE, COM A COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, MASSA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, SORO DE LEITE EM PÓ, AMENDOIM, LEITE EM PÓ INTEGRAL, ÓLEO DE SOJA, LEITE EM PÓ DESNATADO, CASTANHA DE CAJU, FARINHA DE ARROZ, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINELEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTES. CONTENDO 20 UNIDADES, 126G.	CX	1000	89,95	89.950,00
27	CAFÉ – CAFÉ EM GRÃO TORRADO E MOÍDO, PROCESSAMENTO NATURAL; BEBIDA ENCORPADA; SABOR INTENSO; DOÇURA MÉDIA; AROMA INTENSO; ACIDEZ MÉDIA; TORRA MÉDIA; COR PADRÃO SCA 55; MOAGEM FINA; ESCALA DE INTENSIDADE. CONTENDO O SELO DA ABIC. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTI DA ENTREGA. EMBALAGEM 250 G.	UND	4500	8,37	37.665,00
28	CALDO DE CARNE – CALDO DE CARNE, EMBALAGEM DE 114G, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UND	1500	5,00	7.500,00
29	CALDO DE GALINHA – CALDO DE GALINHA, EMBALAGEM DE 114G, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UND	1500	4,63	6.945,00
30	CATCHUP – EMBALAGEM CONTENDO 1 KG; INGREDIENTES BÁSICOS: TOMATE, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, PIMENTA DO REINO E CONSERVANTES, NÃO CONTÉM GLÚTEN; VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO.	UND	400	10,04	4.016,00
31	CHICLETES – CHICLETE SORTIDOS, PACOTE CONTENDO 100 UNIDADES.	PC	800	7,93	6.344,00
32	COMINHO – ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100G CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA, AUSENTE DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UND	500	1,67	835,00
33	CORANTE ALIMENTÍCIO – A BASE DE URUCUM, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100G CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA, AUSENTE DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UND	700	1,42	994,00
34	CREME DE LEITE – EMBALAGEM DE 200G, CREME DE LEITE UHT, SABOR SUAVE, CONSISTÊNCIA FIRME, EMBALAGEM CARTONADA, NÃO	UND	2500	3,63	9.075,00

	AMASSADA, CONTENDO 200G DE PESO LÍQUIDO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA. VALIDADE MÍNIMA A CONTAR DA DATA DE ENTREGA: 6 MESES.				
35	CALABRESA – CONSERVADO EM EMBALAGENS DE 1KG.	KG	300	28,68	8.604,00
36	COCO RALADO – ÚMIDO E ADOÇADO EM FLOCOS FINOS. EMBALAGEM: EM PACOTES APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS. VALIDADE: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 60 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	UND	200	4,64	928,00
37	CORANTE (GRANDE) – CORANTE ALIMENTÍCIO – A BASE DE URUCUM, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1K CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA, AUSENTE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	PC	80	7,89	631,20
38	DOCE TIPO GOIABADA – ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 600G.	PC	200	8,63	1.726,00
39	DOCE (LATA) – DOCE TIPO BANANADA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 600G.	UND	700	10,85	7.595,00
40	ERVILHA – ERVILHA EM CONSERVA, COM RÓTULO COM IMPRESSÃO CLARA DE IDENTIFICAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UND	550	3,30	1.815,00
41	EXTRATO DE TOMATE – EMBALAGEM DE 340G, EXTRATO DE TOMATE. EXTRATO RESULTANTE DE CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATES MADUROS. PELE E SEMENTES RETIRADAS POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. BRIX MÍNIMO DE 18%. ISENTO DE FERMENTAÇÕES, INDICANDO PROCESSAMENTO NÃO DEFEITUOSO. APRESENTANDO MASSA ESPESSE, COR VERMELHA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE 340G, LIMPA, RESISTENTE, ATÓXICA, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE DE PELO MENOS 6 MESES A CONTAR DO RECEBIMENTO.	UND	1000	3,76	3.760,00
42	FARINHA DE MANDIOCA – EMBALAGEM 1KG. GRUPO SECA, SUB GRUPO FINA, CLASSE AMARELA, TIPO 1.	KG	1000	9,93	9.930,00
43	FARINHA DE AVEIA – EM FLOCOS FINOS, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR A DATA DA FABRICAÇÃO, CX COM 200G.	UND	200	5,25	1.050,00
44	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – TIPO 01, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE COM 1KG. VALIDADE MÍNIMA: 4 MESES.	KG	800	6,80	5.440,00
45	FÉCULA DE MANDIOCA – GOMA OU AMIDO DE MANDIOCA, EXTRAÍDO DE TUBÉRCULOS COMO A MANDIOCA, LIVRE DE SUJIDADES COM EMBALAGEM DE 1 KG E COM VALIDADE MÍNIMA: 4 MESES.	KG	2000	9,64	19.280,00
46	FEIJÃO CARIOCA – FEIJÃO DO TIPO CARIOQUINHA, NOVO, TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS DA MESMA COLORAÇÃO, ADMITINDO-SE NO MÁXIMO 5% DE MISTURA DE OUTRAS CLASSES E ATÉ 10% DE MISTURA DE VARIEDADES DA CLASSE CORES, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, IMATUROS E MOFADOS.	KG	1000	12,52	12.520,00
47	FEIJÃO MACASSAR – GRUPO 1, TIPO 2, CLASSE CORES. SEM CARUNCHO E PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, PEDRAS E OUTRAS SUJIDADES. EM EMBALAGEM DE 1 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	KG	800	8,41	6.728,00
48	FEIJÃO PRETO – TIPO 2, GRUPO COMUM. SEM CARUNCHO E PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, PEDRAS E OUTRAS SUJIDADES. EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	KG	500	13,17	6.585,00
49	FERMENTO QUÍMICO – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PARA CONFEÇÃO DE BOLOS. ISENTO DE MOFO E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, COM TAMPA DE ROSCA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, CONTENDO 100G DO PRODUTO.	UND	250	4,81	1.202,50

	PRAZO DE VALIDADE 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
50	FIAMBRE DE FRANGO OU BOI – EMBALAGEM EM LATA DE 320G, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES.	UND	1000	10,33	10.330,00
51	FLOCOS DE MILHO – TIPO FLOCÃO, DE PRIMEIRA QUALIDADE (GENETICAMENTE MODIFICADO A PARTIR DE STREPTOMYCES VIRIDICHROMOGENES E/OU BACILLUS THURINGIENSIS E/OU AGROBACTERIUM TUMEFACIENS E/OU AGROBACTERIUM SP.), ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE 500G, COM MARCA REGISTRADA, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO.	UND	5000	5,48	27.400,00
52	GRANOLA – CONSERVADOS EM EMBALAGEM DE 500 G.	PC	200	14,80	2.960,00
53	IOGURTE SEM LACTOSE – IOGURTE DESNATADO, COM ADOÇANTE E POLPA DE MORANGO, PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO SEM LACTOSE. NÃO CONTEM GLÚTEM. TIPO: LACISIS OU SIMILAR. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 480G	PC	1800	14,38	25.884,00
54	LEITE CONDENSADO – COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE (TRADICIONAL), DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 395 G.	UND	1000	7,62	7.620,00
55	LEITE EM PÓ INTEGRAL – LEITE EM PÓ INTEGRAL DE VACA, INTEGRAL E INSTANTÂNEO, COM LECITINA DE SOJA. VITAMINADO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: SIF/DIPOA. DILUIÇÃO MÍNIMA 1:7 SEM ALTERAR AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. QUANTIDADE MÍNIMA DE PROTEÍNA EM 100G: 26G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE ALUMÍNIO GASEIFICADO CONTENDO 200G. VALIDADE: MÍNIMO 01 ANO.	PC	1400	9,65	13.510,00
56	LEITE DESNATADO – INSTANTANEO EM PÓ EM LATAS DE 280G	LATA	150	20,01	3.001,50
57	LEITE DE COCO – LEITE DE COCO, ÁGUA, CONSERVADO EM EMBALAGEM DE 200 ML.	PC	100	5,53	553,00
58	MACARRÃO ARGOLINHA – MACARRÃO COM OVOS TIPO ARGOLINHA, PRODUTO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO COM ÁGUA. EMBALAGEM: ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO CONTENDO 500 GRAMAS, REEMBALADOS EM FARDOS RESISTENTES DE ATÉ 05 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	500	5,06	2.530,00
59	MACARRÃO ESPAGUETE FINO – COM OVOS, TIPO ESPAGUETE – ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE DE PLÁSTICOS DE 500G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	PC	1200	7,33	8.796,00
60	MACARRÃO NINHO – MASSA ALIMENTÍCIA SECA, FORMATO NINHO, COR AMARELA, OBTIDA PELO PROCESSAMENTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, SÊMOLA E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA 13%, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, PESANDO 500 GRAMAS.	UND	600	7,01	4.206,00
61	MACARRÃO PARA LASANHA – MASSA ALIMENTÍCIA SECA, PRÉ-COZIDA, EM PLACAS PARA LASANHA, COR AMARELA, OBTIDA PELO PROCESSAMENTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, SÊMOLA E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA 13%, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, PESANDO 500 GRAMAS.	UND	300	9,78	2.934,00
62	MACARRÃO PARAFUSO – MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO, PRODUTO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO COM ÁGUA. EMBALAGEM: ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO CONTENDO 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PC	700	7,53	5.271,00
63	MACARRÃO PENNE – MASSA ALIMENTÍCIA SECA, FORMATO PENNE, COR AMARELA, OBTIDA PELO PROCESSAMENTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, SÊMOLA E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA 13%, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO	UND	200	8,84	1.768,00

	TRANSPARENTE E ATÓXICO, PESANDO 500 GRAMAS.				
64	MAIONESE – TIPO TRADICIONAL, EMBALAGEM CONTENDO 1 KG, PRAZO VALIDADE 6 MESES, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO, COM MARCA REGISTRADA.	UND	1000	12,98	12.980,00
65	MANTEIGA – DE 1ª QUALIDADE, SEM SAL, OBTIDA DO CREME DE LEITE (NATA) PADRONIZADO, PASTEURIZADO E MATURADO, COM TEOR MÍNIMO DE 80% DE LIPÍDEOS. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM COM 500 GRAMAS.	UND	1500	15,19	22.785,00
66	MARGARINA – MARGARINA VEGETAL CREMOSA, COM SAL, LIVRE DE GORDURAS TRANS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTES PLÁSTICOS ATÓXICOS CONTENDO 500G, COM PROTEÇÃO INTERNA. VALIDADE MÍNIMA: 4 MESES APÓS A DATA ENTREGA.	UND	1000	6,93	6.930,00
67	MARGARINA – MARGARINA VEGETAL CREMOSA, COM SAL, LIVRE DE GORDURAS TRANS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTES PLÁSTICOS ATÓXICOS CONTENDO 3KG, COM PROTEÇÃO INTERNA. VALIDADE MÍNIMA: 4 MESES APÓS A DATA ENTREGA.	UND	70	35,00	2.450,00
68	MILHO DE PIPOCA – TIPO 1, GRUPO DURO, CLASSE AMARELA, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE. EMBALAGEM DE 500 G.	UND	1000	5,30	5.300,00
69	MILHO VERDE EM CONSERVA – APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR CARACTERÍSTICA DO PRODUTO E DEVERÃO ESTÁ ISENTOS DE RANÇOS E OUTROS MATERIAIS INDESEJÁVEIS. EMBALAGEM EM SACHÊ, COM PESO LIQUIDO DE 160G.	UND	1300	6,12	7.956,00
70	MILHO MUNGUNZÁ – MILHO AMARELO EM EMBALAGEM DE 500G.	UND	300	4,58	1.374,00
71	MOLHO DE TOMATE – MOLHO DE TOMATE PODENDO SER REFOGADO OU NÃO, EMBALADO EM SACOS ATÓXICOS (BAG'S PLÁSTICOS), BALDES PLÁSTICOS OU EMBALAGENS TIPO CARTONADA LONGA VIDA, RESISTENTES, HERMETICAMENTE FECHADAS, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE FRUTOS MADUROS E SÃOS DO TOMATEIRO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO RDC 175/2003 DA ANVI AS/MS, RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/2001 DA ANVISA/MS, RESOLUÇÃO – RDC Nº 266/03 DA ANVISA/MS. CONTENDO MIN 340G.	UND	800	3,81	3.048,00
72	MOLHO SHOYO – MOLHO SHOYU EMBALAGEM COM 1LT, MOLHO OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DA SOJA COZIDA, ADMITINDO CONDIMENTOS E CEREAIS PERMITINDO ADIÇÃO DE OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTÍCIAS, NA FORMA LIQUIDA DE COR MARROM ESCURO, ISENTO DE IMPUREZAS, E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM TAMP A INVIO LÁVEL E LACRADA.	UND	600	12,19	7.314,00
73	MOLHO TIPO MADEIRA – MOLHO MADEIRA, COMPOSTO DE POLPA DE TOMATE, SAL, VINHO, AMIDO, VINAGRE, AÇÚCAR, EXTRATO DE CARNE, CHAMPIGNONS, CONDIMENTOS, REALÇADOR DE SABOR, ESPESSANTE, CORANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, COM COR, SABOR E AROMA PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, FRASCOS OU GALÕES PLÁSTICOS RESISTENTES E LACRADOS.	UND	400	7,18	2.872,00
74	MORTADELA DE FRANGO – CARNE DE FRANGO, AMIDO, PROTEÍNA VEGETAL, SAL LACTATO DE SÓDIO (ESTABILIZANTE), GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE, E CONSERVADORES, ÓLEOS ESSENCIAIS E ESPECIARIAS CONDIMENTOS NATURAIS; EM EMBALAGEM À VÁCUO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA –5 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78).	KG	250	11,36	2.840,00
75	MOSTARDA – MOSTARDA EMBALAGEM COM 200 G, MOLHO COMPOSTO DE VINAGRE, ÁGUA, SEMENTE DE MOSTARDA AMARELA, AÇÚCAR, GLICOSE, SAL, CÚRCUMA, ESPECIARIAS, PIMENTA DO REINO E CONSERVADOR INS 211, ISENTO DE IMPUREZAS, E SEUS INGREDIENTES SEM PARASITAS, ACONDICIONADO EM FRASCO, ATÓXICO, COM TAMP A INVIO LÁVEL E LACRADA.	UND	200	9,46	1.892,00

76	NATA – FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO E CHEIRO CARACTERÍSTICO, LIVRE DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS.	KG	1000	17,83	17.830,00
77	ÓLEO DE SOJA – REFINADO, TIPO 1. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO OU LATAS DE 900ML. SEM FERRUGEM OU AMASSADOS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	UND	1500	10,17	15.255,00
78	ORÉGANO – NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS DE IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 1 MÊS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. EM EMBALAGEM DE 100G	UND	500	5,80	2.900,00
79	OVO DE GALINHA – COR BRANCA OU AMARELA. INTEIROS, SEM RACHADURAS E LIMPOS. EMBALAGEM PRÓPRIA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. COM REGISTRO NO SIM, SIF OU CISPOA. BANDEJA COM 15 OVOS.	BAND	4000	11,58	46.320,00
80	OVOS DE PÁScoa – OVOS DE PASCOA LIVRE DE GORDURA HIDROGENADA COMPOSTO DE CHOCOLATE AO LEITE, 100 GRAMAS. INGREDIENTES: AÇÚCAR CRISTAL, GORDURA VEGETAL, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, LEITE INTEGRAL EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, POLIRRICINOLEATO DE POLIGLICEROL, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALADO INDIVIDUALMENTE ENVOLTÓRIOS EM PAPEL ALUMINIZADO DE PÁScoa, TAMANHO GRANDE, 0,007 MICRAS, BOPP, APROXIMADAMENTE 450X450MM, COM FITA NA AMARRAÇÃO DO OVO ENVOLTÓRIO, E BASE PLÁSTICA PET PARA SUSTENTAÇÃO DO OVO DE PÁScoa, MEDINDO 06 CM DE DIÂMETRO POR 05 CM DE ALTURA. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE O PESO E DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 45 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA, SENDO AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E INGREDIENTES FIXADOS NA EMBALAGEM DO OVO DE PÁScoa.	UND	4000	10,50	42.000,00
81	PASTILHA – PASTILHA HORTELÃ, PACOTE COM 40 UNIDADES	CX	180	22,24	4.003,20
82	PIPOCA – PIPOCA DE MILHO SALGADA EMBALAGEM CONTENDO 30G. CONTENDO 10 UND.	PC	1500	8,98	13.470,00
83	PIRULITO DURO – PIRULITO SABOR ARTIFICIAL DE FRUTA, FORMATO REDONDO. CONTENDO 700GR C/50 UNID.	PC	800	14,46	11.568,00
84	PIRULITO MASTIGÁVEL – PIRULITO MASTIGÁVEL SABOR IOGURTE DE MORANDO DE FORMATO RETANGULAR, CONTENDO 50 UNIDADES, PESO LIQ. 560 G.	CX	700	15,00	10.500,00
85	POLPA DE FRUTA – PASTEURIZADA, COM DIVERSOS SABORES CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS FECHADA, AUSENTE DE PARTÍCULAS ESTRANHAS, COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. COM 1 KG.	PC	1600	21,06	33.696,00
86	PIMENTA DO REINO – EM GRÃOS EMBALAGEM COM 15G.	PC	50	4,26	213,00
87	PREPARO INSTANTÂNEO P/ MINGAU DE ARROZ – SACHET DE UND 400G, COM VALIDADE DO PRODUTO	UND	100	10,30	1.030,00
88	QUEIJO – DO TIPO MUSSARELA. FATIADO, COM MÁXIMO DE 25G POR FATIA, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS INDIVIDUAL PLÁSTICAS. ISENTO DE BOLOR E OU MAU ASPECTO DE CONSERVAÇÃO. ETIQUETA COM DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 5 DIAS APÓS A ENTREGA. CONSERVAÇÃO EM AMBIENTE REFRIGERADO.	KG	1000	45,12	45.120,00
89	QUEIJO COALHO – QUEIJO, COALHO DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, CERTIFICAÇÃO SIF/SIM OU SIE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 45 DIAS, UNIDADE 1 KG.	KG	400	33,84	13.536,00
90	QUEIJO MANTEIGA – QUEIJO DE MANTEIGA DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, CERTIFICAÇÃO SIF/SIM OU SIE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 45 DIAS, UNIDADE 1 KG.	KG	400	37,40	14.960,00
91	QUEIJO RALADO – QUEIJO RALADO TIPO PARMESÃO, VALIDADE DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALADO 50 G.	UND	180	5,43	977,40
92	QUEIJO TIPO REQUEIJÃO – COPO, INGREDIENTES: CREME DE LEITE,	UND	950	8,42	7.999,00

	SORO DE LEITE, CASEINATO DE CÁLCIO, ÁGUA, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTOS LÁCTEOS, ENZIMA PROTEASE, ESTABILIZANTES POLIFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DEVE SER CONSERVADO EM TEMPERATURA ABAIXO DE 10°C, COM VALIDADE MÍNIMA DE 75 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.				
93	RAPADURA – FEITA A BASE DE CANA DE AÇÚCAR DE BOA QUALIDADE, ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS, FUNGOS OU QUALQUER OUTRO TIPO DE SUJIDADES QUE POSSA ALTERAR O PRODUTO. DEVE CONTER COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EMBALAGEM INTACTA DE 1 KG, DEVERÁ CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UND	600	12,90	7.740,00
94	REFRIGERANTE DO TIPO CAJU – REFRIGERANTE SABOR CAJU, EMBALAGEM GARRAFA PLÁSTICA, TIPO PET, CONTENDO 2 LITROS, PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, PRAZO DE VALIDADE 3 MESES, COM MARCA REGISTRADA.	UND	1000	8,54	8.540,00
95	REFRIGERANTE DO TIPO COLA – REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, PERMITIDO ADIÇÃO DE CARAMELO E DE ESSÊNCIAS, ISENTOS DE CORANTES ARTIFICIAIS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM PET COM TAMPA DE ROSCA CONTENDO 2 LITROS.	UND	2000	10,91	21.820,00
96	REFRIGERANTE DO TIPO GUARANÁ – REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO DE EXTRATO DE GUARANÁ, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SENDO PERMITIDO 0,02G A 0,2 G DE EXTRATO DE SEMENTE DE GUARANÁ, ISENTOS DE CORANTES ARTIFICIAIS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM PET COM TAMPA DE ROSCA CONTENDO 2 LITROS.	UND	2000	9,05	18.100,00
97	REFRIGERANTE DO TIPO LARANJA – REFRIGERANTE SABOR LARANJA, EMBALAGEM GARRAFA PLÁSTICA, TIPO PET, CONTENDO 2 LITROS, PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, PRAZO DE VALIDADE 3 MESES, COM MARCA REGISTRADA.	UND	2000	8,31	16.620,00
98	REFRIGERANTE DO TIPO LIMÃO – REFRIGERANTE SABOR LIMÃO, EMBALAGEM GARRAFA PLÁSTICA, TIPO PET, CONTENDO 2 LITROS, PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, PRAZO DE VALIDADE 3 MESES, COM MARCA REGISTRADA.	UND	500	8,47	4.235,00
99	SAL – REFINADO E IODADO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 1KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO APÓS A DATA DE ENTREGA.	UND	1000	2,06	2.060,00
100	SALSICHA DE FRANGO – SALSICHA CONGELADA DE FRANGO, TEMPERATURA MÁXIMA DE -10 °C OU CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO FABRICANTE. SEM CORANTES. VALIDADE MÍNIMA: 90 DIAS.	KG	400	13,02	5.208,00
101	SARDINHA – AO PRÓPRIO SUCO EM ÓLEO COMESTÍVEL, SENDO FRESCAS, LIMPAS, EVISCERADAS, DESCABEÇADAS, LIVRES DE NADADEIRAS E SUBMETIDAS A PREVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 125G, O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU AGRICULTURA.	UND	1000	8,16	8.160,00
102	SALGADINHO DE MILHO – CONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 30G, COM 10 UNIDADES.	PC	2000	14,35	28.700,00
103	TEMPERO COMPLETO – PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COMPLETO, APRESENTANDO EM SUA COMPOSIÇÃO ALHO E CONDIMENTOS PRÓPRIOS. EMBALADOS EM GARRAFAS DE 500 ML.	UND	1200	5,39	6.468,00
104	TEMPERO EM PÓ – TEMPERO EM PÓ, SABORES VARIADOS (FEIJÃO, SALADA, LEGUMES, ARROZ, MASSAS, PEIXES, CARNE E FRANGO), EMBALAGEM C/12 SACHES DE 5G CADA.	UND	100	5,31	531,00
105	UVA PASSA PRETA, SEM SEMENTE, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA TERMOSELADA. O PRODUTO DEVERÁ TER NA DATA DE ENTREGA, NO MÍNIMO 80% (OITENTA POR CENTO) DO SEU PRAZO DE VALIDADE AINDA POR VENCER	KG	200	24,87	4.974,00
106	VINAGRE – A BASE DE ALCOOL, ACONDICIONADO EM FRASCO	UND	300	4,78	1.434,00

	PLÁSTICO RESISTENTE DE 500ml					
					Total	1.177.237,10

1.2. Os itens objeto da presente aquisição estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho.

1.3. Os itens objeto da presente aquisição são classificados como bens comuns, pois possuem especificações usuais de mercado e padrões de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados a partir da sua assinatura da Ata de Registro de Preço, sendo admitida sua prorrogação por igual período.

1.5. O instrumento contratual a ser celebrado oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6. O fornecimento dos itens acima descritos será de forma parcelada, nos prazos e nos locais de entrega descritos neste Termo de Referência.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se fundamentada no Estudo Técnico Preliminar, contido na fase interna deste processo de contratação.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual para o exercício de 2024.

3. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA PRESENTE CONTRATAÇÃO

3.1 Considerando que a municipalidade move no decorrer do ano na elaboração de cardápios que visam o atendimento das ações e campanhas dos programas vinculados às áreas da educação, saúde com fornecimento de alimentação aos pacientes do Hospital Municipal, Casa de Apoio na capital paraibana, bem como atender aos programas da Assistência Social, como CRAS e Criança Feliz, os quais têm como objetivo gerar resultados positivos e satisfatórios para a população.

3.2 Considerando a necessidade de fornecer refeições balanceadas, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente, como constituintes da alimentação de usuários, bem como dos funcionários nas refeições (desjejum, almoço, lanche e jantar) de acordo com a cultura regional e, neste sentido, é imperiosa aquisição dessa natureza.

3.3 Considerando que se faz necessária para o fornecimento de cardápio adequado aos pacientes acompanhantes legalmente instituídos, bem como funcionários e usuários, assegurando uma alimentação balanceada na execução dos serviços públicos e manutenção de atividades e programas desenvolvidos pelas secretarias do município de Brejo do Cruz/PB

4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

4.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. São requisitos de contratação:

5.1.1. Efetuar entrega dentro do prazo proposto, devendo oferecer os produtos com a qualidade e a tempestividade prometida;

5.1.2. Entregar os produtos em suas respectivas caixas e ou pacotes originais, embalados e lacrados, sem avarias;

5.1.3. Os produtos deverão conter embalagem com data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos.

5.1.4. A Entrega dos itens objeto do presente Termo de Referência congelados e/ou refrigerados deverão ocorrer em veículo e/ou meio devidamente refrigerado, sob pena de não recebimento pelo setor competente da Prefeitura Municipal.

5.1.5. Em caso de transporte em veículos isotérmicos, as embalagens dos produtos deverão estar acondicionadas em caixas plásticas higienizadas, em caixa de isopor ou material próprio. Não será permitido, em hipótese alguma, o transporte de produtos em caixa de madeira.

Da exigência de amostra

- 5.2 Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o(a) Pregoeiro(a) exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta.
- 5.2.1 O primeiro licitante classificado, deverá entregar, no prazo máximo de 5(cinco) dias úteis, a contar da notificação, o descritivo técnico e a respectiva amostra do objeto licitado, a fim de verificar se atende às especificações do edital e anexos.
- 5.2.2 A amostra que se refere o subitem anterior deverá ser entregue no endereço a Rua Solon de Lucena, 10, Centro, Brejo do Cruz/PB.
- 5.2.3 Entende-se por entrega da amostra a data na qual ela é efetivamente entregue no endereço estabelecido no item 5.2.2.
- 5.2.4 Para o exame da amostra, o órgão/entidade avaliador poderá, a seu critério, solicitar análise técnica.
- 5.2.5 Compete ao órgão/entidade, no prazo de 2(dois) dias úteis, examinar a(s) amostra(s) apresentada(s) e emitir o Termo de Aceite, podendo o prazo ser prorrogado de forma devidamente justificada.
- 5.2.6 Os licitantes interessados poderão ter vista da(s) amostra(s) apresentada(s), bem como informações sobre datas, horários, locais, e dos procedimentos para exame da(s) amostra(s), devendo, para tanto, entrar em contato com órgão/entidade avaliador.
- 5.2.7 O critério de exame das amostras se restringe à verificação da conformidade do bem ofertado, confrontado com as exigências técnicas expressas por parâmetros e padrão de desempenho constante no Termo de Referência e às informações técnicas prestadas pelo arrematante.
- 5.2.8 No caso de o licitante vencedor de qualquer dos itens/lotos tiver suas amostras reprovadas ou tenham sido entregues fora das especificações previstas neste Edital, sua proposta será desclassificada, sendo o licitante classificado a seguir imediatamente chamado para substituir o desclassificado e assim sucessivamente, até que as amostras apresentadas sejam aceitas pela Administração
- 5.2.9 O licitante que não apresentar amostras no prazo previsto no item 5.2.1 também terá sua proposta automaticamente desclassificada.
- 5.2.10 O prazo limite para retirada de amostras não utilizadas ou não aprovadas será de 5(cinco) dias, contados da data da homologação do certame.

5.2.11. As amostras não aprovadas e não retiradas no prazo do item anterior poderão ser descartadas pelo órgão avaliador.

Da Subcontratação

5.3. Na presente Contratação **NÃO** será admitida subcontratação.

Da Garantia da contratação

5.4. NÃO haverá exigência da garantia da contratação.

6. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

6.1. O prazo de entrega dos bens é de 5 (cinco) dias corridos, contados do recebimento da respectiva ordem de compra e/ou serviço.

6.2. Os bens deverão ser entregues no endereço indicado na Ordem de Compra.

6.3. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias.

6.4. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

6.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.6. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 3 (três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.7. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.8. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6.9. O Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar o objeto nos endereços relacionados neste Termo de Referência e/ou ordem de compra, conforme as condições e as necessidades do licitante.

7. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

7.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

8. DO CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1. O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

8.2. Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

8.3. Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente bancária de titularidade do Contratado.

8.4. As notas fiscais devem ser emitidas em nome do Município Contratante, devendo constar ainda número da licitação, lote/item e validado dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque.

8.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

8.6 - A Administração Pública Municipal efetuará a retenção, na fonte, do imposto sobre a renda, da Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), da Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (COFINS) e da Contribuição para o PIS/Pasep incidentes sobre os pagamentos efetuados.

8.6.1 - As retenções serão efetuadas sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os pagamentos antecipados por conta de fornecimento de bens ou de prestação de serviços.

8.6.2 A retenção que se refere este item não será efetuada de pessoas jurídicas optantes pelo Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (SIMPLES NACIONAL), de que trata o art. 12 da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, bem como também as demais pessoas jurídicas elencadas no art. 4º da IN RFB nº 1.234/2012

9. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Exigências de habilitação

9.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

9.3. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

9.3.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio: www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.3.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.3.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.3.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.3.6. 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;

9.3.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.3.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.4. **REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:**

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

9.4.2. Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

9.4.5. Prova de regularidade junto à **Fazenda Estadual**, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

9.4.6. Prova de regularidade junto à **Fazenda Municipal**, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

9.4.7. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.4.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.4.9. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.4.10. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a

declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.4.11. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.5. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

9.5.1. Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.

9.5.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, dentro da sua validade de apresentação para fins de licitação devidamente registrado no órgão competente, contendo Termo de Abertura e Encerramento do seu respectivo Livro Diário devidamente registrado, nos termos da legislação em vigor, devidamente assinado pelo representante legal da empresa e o contador ou técnico de contabilidade responsável. Para as empresas obrigadas ao envio da Escrituração Contábil Digital (SPED Contábil), apresentar o recibo, termo de abertura e encerramento do livro diário, assim como todas as informações expedidas pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED.

3.3.2.1. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço de abertura devidamente registrado,

9.5.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

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

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

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

9.5.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de **10% (dez por cento)** do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.6. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.6.1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação – Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

10. DA ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação é de 1.177.237,10 (um milhão cento e setenta e sete mil e duzentos e trinta e sete reais e dez centavos).

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. São obrigações da Contratante:

11.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

11.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

11.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

11.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado; e

11.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

11.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

12.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

12.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12,13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

12.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

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

12.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

13. DO REAJUSTE

13.1. Os preços são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

13.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA-E e exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

13.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

13.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

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

13.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

14. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

15. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.

Brejo do Cruz/PB 03 de abril de 2024.

Francisca Rayssa Dutra Nobre

Agente administrativo