



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
MUNICÍPIO DE CAMPO REDONDO**

Rua José Francisco de Souza, 04, Centro, Campo Redondo/RN CEP: 59230000 CNPJ: 08.358.723/0001-79

PROCESSO Nº. 226.001/2024

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO 01

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	V. UNIT. (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	ACHOCOLATADO: em pó, instantâneo, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina e outras substâncias. Acondicionado em pacotes de 1 kg, em polietileno atóxico, transparente ou leitoso, ou aluminizado, íntegro, resistente, limpo e vedado hermeticamente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	2.800,00	26,43	74.004,00
2	AÇÚCAR: com coloração uniforme, livre de impurezas. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	7.000,00	7,80	54.600,00
3	ADOÇANTE: a base de stévia 100% puro, não apresentar na composição xintol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 100ml.	Frascos	150,00	10,36	1.554,00

4	AMIDO DE MILHO: acondicionado em caixa de papelão de 200g, com data de validade de no mínimo 6 meses, número de lote e procedência, identificação, informação nutricional externamente na embalagem.	UND	350,00	7,03	2.460,50
5	ARROZ BRANCO: classe longo fino, tipo i, em pacotes transparentes e resistentes de material polietileno atóxico que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e com peso líquido de 1kg, posteriormente acondicionados em fardos lacrados. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	5.000,00	8,87	44.350,00
6	ARROZ PARBOLIZADO tipo i, longo, em pacotes transparentes e resistentes de material polietileno atóxico que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e com peso líquido de 1kg, posteriormente acondicionados em fardos lacrados. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	6.000,00	8,44	50.640,00
7	ARROZ PARBOLIZADO INTEGRAL: tipo i, longo, em pacotes transparentes e resistentes de material polietileno atóxico que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e com peso líquido de 1kg, posteriormente acondicionados em fardos lacrados. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá conter no mínimo 3g de fibras em 100g do produto, além de apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	500,00	12,88	6.440,00
8	AVEIA EM FLOCOS: naturalmente rica em proteínas, fibras e isenta de colesterol. Acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com peso líquido de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	700,00	12,61	8.827,00
9	AVEIA EM FLOCOS FINOS: embalagem de 170gr; a embalagem deverá ter data de validade de no mínimo 6 meses e número de lote e composição nutricional.	UND	1.000,00	6,39	6.390,00
10	BISCOITO SALGADO: tipo cream- cracker, livre de gordura trans acondicionado em embalagem tipo "3 em 1", plástica, resistente e atóxica que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso líquido de 350gr. Acondicionado em	PCT	6.000,00	7,22	43.320,00

	caixa de papelão, lacrada e rotulada, com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
11	BISCOITO SEM LACTOSE: pct de 400g com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	UND	500,00	12,00	6.000,00
12	BISCOITO DOCE: tipo "maria" livre de gordura trans acondicionado em embalagem tipo "3 em 1", plástica, resistente e atóxica que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso líquido de 350g. Acondicionado em caixa de papelão, lacrada e rotulada, com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	6.000,00	7,15	42.900,00
13	BISCOITO INTEGRAL biscoito dietético, integral, com baixo teor de carboidratos, quantidade de fibras superiores a 3g a cada 50g e quantidades de gorduras saturadas inferiores a 2g. Acondicionado em embalagem plásticas em 6 pacotes de 21g, embalados individualmente. A embalagem deverá estar lacrada e rotulada, com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	2.000,00	7,85	15.700,00
14	CAFÉ: tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	6.000,00	11,32	67.920,00
15	CHÁ: acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem), embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	CX	200,00	8,03	1.606,00
16	COLORÍFICO: deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá se acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e individuais com peso líquido de 100g e com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	SACHÊS	1.000,00	2,44	2.440,00

17	<p>CREME DE LEITE: origem animal, deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalado em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso aproximado 200g.</p>	UND	2.000,00	7,65	15.300,00
18	<p>ERVILHA: em conserva, deve ser constituída de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalada em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso liquido aproximado de 300g e peso drenado de 200g.</p>	UND	350,00	7,26	2.541,00
19	<p>EXTRATO DE TOMATE: deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso liquido aproximado de 1kg.</p>	UND	2.000,00	10,98	21.960,00
20	<p>FARINHA LÁCTEA: deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Acondicionado em pacotes de 500g, em polietileno atóxico, transparente ou leitoso, ou aluminizado, íntegro, resistente, limpo e vedado hermeticamente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	UND	450,00	18,14	8.163,00

21	FARINHA DE MANDIOCA: deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, fina, branca e crua. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 1 kg acondicionados em fardos. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1.500,00	11,18	16.770,00
22	FARINHA TRIGO COM FERMENTO: deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto e com adição de fermento. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 1 kg acondicionados em fardos. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	350,00	10,30	3.605,00
23	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO: embalagem de 1 kg, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e isento de mofo e matéria terrosa. A embalagem deverá conter informações nutricionais, data de validade, informações nutricionais.	KG	1.000,00	11,00	11.000,00
24	FEIJÃO MACASSAR BRANCO, tipo 1: Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, livre de impurezas. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 1 kg acondicionados em fardos. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	800,00	9,58	7.664,00
25	FEIJÃO CARIOQUINHA, tipo 1: Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, livre de impurezas. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 1 kg acondicionados em fardos. As embalagens devem conter externamente os dados de	KG	1.500,00	12,55	18.825,00

	identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
26	FEIJÃO PRETO, tipo 1: Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, livre de impurezas. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 1 kg acondicionados em fardos. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1.000,00	14,27	14.270,00
27	GRÃO DE BICO: deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, livre de impurezas. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 1 kg acondicionados em fardos. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	120,00	23,49	2.818,00
28	FLOCOS DE MILHO, pré-cozido: Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, livre de impurezas. Com ausência de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 500g acondicionados em fardos lacrados. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	8.500,00	4,32	36.720,00

29	LEITE EM PÓ INTEGRAL: embalado em pacotes plásticos aluminizados, latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do ministério da agricultura e do abastecimento e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do ministério da agricultura. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 400g.	UND	6.000,00	21,96	131.760,00
30	MACARRÃO ESPAGUETE, tipo fino: pasteurizado deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, livre de impurezas. Com ausência de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 500g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	8.500,00	5,45	46.325,00
31	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: vitaminado, cor amarela, sem sujitividades, nem mofos ou parasitas, admitindo umidade máxima de 13%. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos. A embalagem deverá conter prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir do prazo de entrega.	UND	1.500,00	7,65	11.475,00
32	MANJERICÃO: desidratado em folha seca, obtido de espécies vegetais genuínos folhas sãs, limpos e secos, de coloração verde pardacenta. Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, livre de impurezas. Com ausência de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 10g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	350,00	12,62	4.417,00
33	MARGARINA: produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, acondicionadas em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote resistentes que garantem a integridade do produto até o momento	UND	2.400,00	12,10	29.040,00

	do consumo. Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, livre de impurezas. Com ausência de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e com peso líquido de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
34	LEITE CONDENSADO: embalagem de 395gr.	UND	400,00	7,52	3.008,00
35	MILHO DE PIPOCA: grãos de milho amarelos. Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, livre de impurezas. Com ausência de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 500g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	300,00	7,90	2.370,00
36	MILHO VERDE: em conserva, deve ser constituída de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalada em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido aproximado de 300g e peso drenado de 200g.	UND	1.500,00	6,64	9.960,00
37	MUGUNZÁ: grãos de milho amarelo. Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, livre de impurezas. Com ausência de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 500g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	800,00	7,83	6.264,00
38	ÓLEO DE SOJA: refinado. Embalados em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, semestofamentos ou em embalagens plásticas pet, íntegra, resistente, vedada, que garantam a	UND	3.000,00	8,39	25.170,00

	integridade do produto até o momento do consumo e em embalagens de 900ml, as embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
39	ORÉGANO DESIDRATADO: Constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas. Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, livre de impurezas. Com ausência de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 100g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	200,00	12,67	2.534,00
40	PÓ PARA CANJIQUINHA: com açúcar, aromatizante, acondicionada em sacos plásticos, íntegros e resistentes, acondicionados em caixas limpas, íntegras e resistentes, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 200g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	800,00	6,94	5.552,00
41	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA: deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 1 kg acondicionados em fardos. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	2.800,00	16,95	47.460,00

42	SAL: refinado iodado. Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor. Cheiro e sabor característico do produto. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 1 kg. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	800,00	3,29	2.632,00
43	SALSA DESIDRATADA: folha seca, obtida de espécimes vegetais genuínos folhas sãs. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 10g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	350,00	9,06	3.171,00
44	TEMPERO COMPLETO: concentrado de ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal. Em embalagens plásticas, íntegra, resistente, vedada, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em embalagens de 500ml. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	800,00	5,70	4.560,00
45	VINAGRE BRANCO: ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4,15%, sem corantes, sem essências. E sem adição de açúcares. Em embalagens plásticas, íntegra, resistente, vedada, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em embalagens de 500ml, as embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	350,00	5,93	2.075,50
46	COCO RALADO DESIDRATADO: e desengordurado -pacote de 1kg.	KG	80,00	31,07	2.485,60
47	POLPA DE FRUTA: deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo	KG	4.000,00	15,83	63.320,00

	e em pacotes de 1 kg as embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, bem como, ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor.				
48	REQUEIJÃO CREMOSO: Ingredientes: leite Desnatado, creme de leite, manteiga, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes difosfato dissódico, polifosfato de Sódio e fosfato trissódico e conservadores ácido sórbico e nisina. Embalagem de 200g.	UND	300,00	10,49	3.147,00
49	BATATA TIPO PALHA: ingredientes: batata, gordura vegetal, sal. Deve estar crocante, com todas as especificações na embalagem. Embalagens pesando 500g.	PCT	300,00	24,34	7.302,00
50	MUCILON: mucilon multicereais, tipo mucilon lácteo, de preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Embalagem: em polietileno, bem vedada, com 230g do produto. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	600,00	10,07	6.042,00
51	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU: chocolate em pó 50% de cacau - embalagem de kg - chocolate em pó, com o mínimo de 50% de cacau, embalagem contendo 1 kg.	PCT	300,00	30,40	9.120,00
52	MAIONESE: mistura industrializada de vinagre ou suco de limão em óleo vegetal refinado (ao redor de 65% por kg de produto), acrescida e emulsificada com gemas de ovos (ao redor de 10% por kg de produto), homogeneizado, contendo ainda sal, açúcar e condimentos. Embalagem deverá ser de 500g em potes plásticos transparentes com rótulo específico da marca, com data de fabricação, prazo de validade e n° de lote.	UND	100,00	12,93	1.293,00
53	KETCHUP: embalagem contendo 1 kg.	UND	100,00	17,53	1.753,00
54	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: embalagem contendo 500 ml	UND	100,00	35,02	3.502,00
55	MANTEIGA DE LEITE COM SAL: de 1ª, em embalagens de 500g.	UND	200,00	27,97	5.594,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO GRUPO 01					1.030.120,40

GRUPO 02

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	V. UNIT. (R\$)	V. TOTAL (R\$)
01	CARNE BOVINA SALGADA: curada, seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número do registro no	KG	3.000,00	54,57	163.710,00

	ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso unitário de 1kg.				
02	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE: (alcatra, chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo), resfriada, limpa. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça. Embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionado em caixas lacradas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso unitário de 1kg.	KG	5.000,00	54,66	273.300,00
03	CARNE BOVINA MAGRA: (músculo), resfriada, limpa. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça. Embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionado em caixas lacradas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do selo de inspeção municipal, estadual ou federal. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso unitário de 1kg.	KG	2.000,00	41,67	83.340,00
04	CARNE BOVINA MOÍDA: tipo dianteira sem osso, tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, sem sebo, congelada, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionado em caixas lacradas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número do registro no	KG	2.800,00	37,93	106.204,00

	ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso unitário de 1kg.				
05	CARNE BOVINA TIPO COSTELA: (tiras), resfriada, limpa com no máximo 10% de gordura. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça. Embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionado em caixas lacradas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso unitário de 1kg.	KG	2.300,00	43,73	100.579,00
06	CARNE DE CHARQUE 1ª QUALIDADE: limpa com no máximo 10% de gordura. Aspecto: próprio da espécie, Não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça. Embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionado em caixas lacradas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso unitário de 1kg.	KG	650,00	45,74	29.731,00
07	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: apresentar-se congeladas, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif.	KG	1.000,00	19,65	19.650,00

	O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso unitário de 1kg.				
08	FILE DE FRANGO SEM OSSO: apresentar-se congelado em fatias com cerca de 150g cada, embalados em bandejas de isopor e lacrados com plástico resistente ou, embaladas por saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Peso unitário de 1kg.	KG	6.500,00	34,89	226.785,00
09	PEITO DE FRANGO: apresentar-se congelado. Embalados em bandejas de isopor e lacrados com plástico resistente ou, embaladas por saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Peso unitário de 1kg.	KG	1.500,00	25,37	38.055,00
10	FILE DE PEIXE: tipo merluza, de primeira qualidade; - Integro, sem espinha, congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento; - embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em caixa de papelão, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Peso unitário de 1kg.	KG	250,00	40,52	10.130,00
11	PEIXE EM POSTA: (meca ou dourado); congelado, sem espinhas, em postas de 200 g, embalagem de 1kg, com descrição de lote e prazo de validade. O produto deverá ser acondicionado em cxs de papelão lacradas de 5kg como selo do sim, sif e sie.	KG	350,00	49,86	17.451,00

12	LINGUIÇA TIPO CALABRESA: carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrés submetido ao processo de cura, embalado a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Peso unitário de 1kg.	KG	500,00	44,78	22.390,00
13	LINGUIÇA TIPO MISTA: carne de 1ª qualidade - apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo e submetido ao processo de cura, embalado a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	1.000,00	32,70	32.700,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO GRUPO 2					1.124.025,00

GRUPO 03

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	V. UNIT. (R\$)	V. TOTAL (R\$)
01	ABACATE: fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	250,00	8,24	2.060,00
02	ABACAXI: fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície	KG	500,00	8,29	4.145,00

	externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.				
03	ACEROLA: fruto fresco de tamanho médio - com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	300,00	14,87	4.461,00
04	ALHO: com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.	KG	600,00	37,00	22.200,00
05	BANANA DA PACOVAN: fruto médio, íntegro, limpo, de vez (por amadurecer) apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.	KG	500,00	9,26	4.630,00
06	BATATA DOCE: tubérculo no estado in natura, de primeira qualidade, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	1.000,00	8,99	8.990,00
07	REPOLHO BRANCO: in natura de 1ª qualidade, inseto de fungos e sujidades.	KG	180,00	16,75	3.015,00
08	BATATA INGLESA: tubérculo no estado in natura, de primeira qualidade, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	1.500,00	10,05	15.075,00
09	BETERRABA: fresca de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica	KG	350,00	9,62	3.367,00
10	CAJU: fresco de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade; limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície	KG	350,00	15,39	5.386,50

	externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.				
11	CEBOLA BRANCA: bulbo com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	1.000,00	20,23	20.230,00
12	CEBOLINHA: características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Acondicionada em embalagens adequadas, e com molhos pesando 300g.	KG	200,00	21,32	4.264,00
13	CENOURA: raiz tuberosa, suculenta, in natura, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	800,00	12,26	9.808,00
14	CHUCHU: fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; lavado ou escovado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	350,00	8,34	2.919,00
15	COENTRO: hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada, 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.	KG	300,00	20,14	6.042,00
16	COUVE: hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada, 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.	KG	100,00	19,06	1.906,00
17	COUVE FLOR: com folhas firmes, molho em tamanho médio de 1ª qualidade, sem defeitos e de colheita recente.	KG	150,00	19,41	2.911,50
18	GOIABA: fruto de tamanho médio, fresco, de vez (por amadurecer) apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo, lavado, coloração uniforme; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	400,00	11,08	4.432,00

19	JERIMUM: fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	600,00	6,97	4.182,00
20	LARANJA: fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	UND	1.000,00	3,95	3.950,00
21	LIMÃO: fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	UND	400,00	4,54	1.816,00
22	MACAXEIRA IN NATURA: fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	400,00	9,70	3.880,00
23	MARACUJÁ: fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	500,00	17,31	8.655,00

24	MAMÃO: fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	500,00	9,78	4.890,00
25	UVA VERDE: in natura de primeira qualidade de tamanho médio, de safra nova, sem mofos ou furos.	KG	250,00	20,66	5.165,00
26	UVA ROXA: in natura de primeira qualidade de tamanho médio, de safra nova, sem mofos ou furos.	KG	250,00	18,57	4.642,50
27	MAÇÃ: in natura, de primeira qualidade, casca íntegra, sem furos e nem fungos.	KG	300,00	18,08	5.424,00
28	MELÃO: fruto de tamanho médio, fresco, de vez (por amadurecer) apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo, lavado, coloração uniforme; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	500,00	10,97	5.485,00
29	MELANCIA: fresca de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	350,00	8,03	2.810,50
30	PIMENTÃO: fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; verde, limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	400,00	9,36	3.744,00
31	TOMATE: fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	1.000,00	12,16	12.160,00

VALOR TOTAL ESTIMADO DO GRUPO 03**192.646,00****GRUPO 04**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	V. UNIT. (R\$)	V. TOTAL (R\$)
01	SALSICHA TIPO VIENA: apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Peso unitário de 1kg.	KG	400,00	20,35	8.140,00
02	PRESUNTO: sem capa de gordura, fatiado no dia da entrega da peça, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Pesando aproximadamente fatias de 20g.	KG	300,00	31,91	9.573,00
03	BEBIDA LÁCTEA SABORES VARIADOS: com consistência cremosa ou líquida, a base de: leite desnatado e pasteurizado, polpa de fruta açúcar, sal, maltodextrina, estabilizantes, espessantes, minerais, vitaminas. Embaladas em sacos, potes, garrafas ou frascos plásticos estéreis atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	Litro	4.000,00	11,08	44.320,00
04	OVO DE GALINHA: classe a, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada com 30 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do regulamento interno de inspeção	BANDEJA	1.000,00	31,30	31.300,00

	de produtos de origem animalrispoa/ma resolução nº 05 de 05/7/91 - cipoa/ma.				
05	BEBIDA LÁCTEA ZERO LACTOSE: sabores variados - com consistência cremosa ou líquida, a base de: soro de leite em pó reconstituído, leite desnatado e pasteurizado, açúcar, sal, maltodextrina, estabilizantes, espessantes, minerais, vitaminas. Embaladas em sacos, potes, garrafas garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Ou frascos plásticos atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que	Litro	800,00	10,05	8.040,00
06	COALHADA DESNATADA: composto de leite desnatado, leite em pó, estabilizado, adicionado de estevosídeos, ciclamato, sacarina, com registro no ms e no sif/dispoa, com validade de até 30 dias após a data de fabricação. Embalagem 120g	UND	200,00	4,82	964,00
07	LEITE TIPO B: leite líquido, integral homogeneizado. Pasteurizado, rico em cálcio. Embaladas em sacos, potes, garrafas ou frascos plásticos atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter um litro, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	Litro	1.800,00	9,57	17.226,00
08	LEITE DESNATADO EM PÓ: especificações embalagem de 200g, com número de lote, fabricante, composição nutricional, validade de no mínimo 6 meses.	PCT	1.500,00	14,00	21.000,00
09	LEITE DESNATADO: leite líquido - integral homogeneizado. Pasteurizado, rico em cálcio e com valores reduzidos de gordura saturada. Embaladas em sacos, potes, garrafas ou frascos plásticos atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter um litro, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	Litro	600,00	9,85	5.910,00
10	LEITE ZERO LACTOSE DESNATADO: leite líquido integral homogeneizado. Pasteurizado, rico em cálcio, isento de lactose e com valores reduzidos de gordura saturada. Embaladas em embalagens tetrapack, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter um litro, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e	Litro	1.000,00	9,93	9.930,00

	capacidade, o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Com prazo de validade superior a 3 meses.				
11	QUEIJO MUSSARELA: sem capa de gordura, fatiado no dia da entrega da peça, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a partir da data de entrega. Pesando aproximadamente fatias de 20g.	KG	500,00	51,63	25.815,00
12	QUEIJO RALADO: tipo parmesão, embalagem com 50g.	UND	100,00	8,17	817,00
13	LEITE DE COCO: frasco de 200 ml, livre de impurezas, sem amassos e sujidades. Embalagem com 200ml de vidro e com prazo de validade de 12 meses a partir da entrega.	FRASCO	100,00	8,03	803,00
14	PÃO TIPO HOT-DOG: feito à base de trigo, manteiga, sal água, fermento biológico, sem conservantes ao anti-mofo, contendo glúten, produto natural, embalado em saco plásticos resistentes transparentes e atóxico, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. As embalagens devem conter 10 unidades de 50g e os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação e quantidade do produto. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega.	PCT	20.000,00	9,48	189.600,00
15	PÃO FRANCÊS: feito à base de trigo, manteiga, sal água, fermento biológico, sem conservantes ao anti-mofo, contendo glúten, produto natural, embalado em saco plásticos resistentes transparentes e atóxico, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega.	UND	20.000,00	1,18	23.600,00
16	GOMA DE TAPIOCA: in natura, lavada e peneirada, livre de impurezas, pct com 1 kg, com nome do fabricante, data de validade e origem.	KG	800,00	10,82	8.656,00
17	APRESUNTADO: carne suína, apresentação retangular fatiada contendo 34 proteína de soja, glicose milho, sal, proteína vegetal, condimento natural e amido (max2%).	KG	200,00	38,08	7.616,00

18	QUEIJO COALHO: de massa semicozida ou cozida e apresenta um teor de gordura nos sólidos totais	KG	200,00	57,98	11.596,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO GRUPO 04					424.906,00

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (DOZE) MESES, contados da data da assinatura do contrato, na forma do art. 105 da Lei nº. 14.133/2021.

1.4. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.771.697,40 (dois milhões, duzentos e setenta e um mil, seiscentos e noventa e sete reais e quarenta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

2.2. A necessidade da contratação, encontra-se pormenorizada nos autos, e de forma abreviada, busca atender a futura aquisição de gêneros alimentícios que é de fundamental importância para garantir o fornecimento de refeições adequadas e saudáveis em ações promovidas pela Prefeitura e suas Secretarias, constituindo crucial para garantir o fornecimento de refeições adequadas e saudáveis em instituições públicas, como hospitais. Além de cumprir mandatos legais e promover a segurança alimentar, essa prática contribui para o bem-estar e a saúde da população atendida pelos serviços municipais, demonstrando um compromisso essencial da administração pública com a qualidade de vida dos cidadãos.

2.3. Registre-se, que o Município não formalizou Plano de Contratações Anual – PCA, para este exercício.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. Aquisição de gêneros alimentícios, para atender a demanda de todas as Secretarias do Município.

3.2. Entregar os bens em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Secretaria Requisitante.

3.3. A demanda possui quantitativo estimado, sendo adequado a licitação para registro de preços.

3.4. O Regime de execução, aplica-se a reunião em grupo, favorecendo a economia de escala.

3.4.1. Possivelmente, haverá uma perda de economia de escala. Se a licitação for realizada por itens, cada licitante irá propor, para cada item, um custo referente a entrega daquele determinado bem, ao passo que se o licitante obtiver a adjudicação de vários itens agrupados, tais custos serão sensivelmente diluídos, posto que suportados por apenas um licitante, qual seja, aquele que se sagrar vencedor do certame.

3.4.2. Além disso, merecem destaque os riscos inerentes à própria execução, pois, não restam dúvidas, o objeto pretendido, quando executado por vários contratados, poderá não ser integralmente executado, tendo em vista possíveis problemas nas relações jurídicas mantidas com diversos contratados, além de possíveis incompatibilidades entre eles.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Não serão aceitas qualquer defeito que possa comprometer a qualidade do produto (nos casos em que couber).

4.2. A proponente vencedora é responsável pela qualidade dos produtos ofertados.

4.3. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.4. Não haverá exigência de garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº. 14.133/21.

4.5. Não haverá exigência de amostras, tendo em vista que envolve fornecimento baixa escala e complexidade.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 08 (OITO) DIAS CORRIDOS, contados do recebimento da Ordem de Compra.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (DOIS) DIAS CORRIDOS de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no local indicado pela Secretaria Requisitante, em endereço localizado no Centro do Município de Campo Redondo/RN.

5.4. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 02 (DOIS) DIAS CORRIDOS, 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.

5.5. 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 02 (DOIS) DIAS CORRIDO, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.6. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 08 (OITO) DIAS CORRIDOS, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

5.7. Na hipótese de a verificação a que se refere o Item 5.6, não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

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

6. DA GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº. 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº. 14.133/2021, art. 115, caput).

6.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº. 14.133/2021, art. 117, caput).

6.2.1. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº. 14.133/2021, art. 117, §1º).

6.2.2. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº. 14.133/2021, art. 117, §2º).

6.3. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº. 14.133/2021, art. 121, caput).

6.3.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº. 14.133/2021, art. 121, §1º).

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

6.5. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a regularidade fiscal e trabalhista da contratada.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **PREGÃO ELETRÔNICO**, com fundamento na hipótese do art. 28, inciso I, da Lei nº. 14.133/2021.

7.2. O fornecedor será selecionado por meio da realização da seleção da proposta de “**MENOR PREÇO POR GRUPO**”.

7.3. Habilitação Jurídica:

a) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; ou

b) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br; ou

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

d) Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil; ou

e) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores; ou

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

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

7.4. Habilitações Fiscal, Social e Trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) Certidão de Regularidade do **FGTS** - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal;

c) Certidão Conjunta Negativa (ou Positiva com Efeito de Negativa) de Débitos relativos aos **TRIBUTOS FEDERAIS** e à **DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO**, emitida pela Secretaria da Receita Federal;

d) Certidão Conjunta Negativa (ou Positiva com Efeito de Negativa) de **DÉBITO DO ESTADO** e quanto à **DÍVIDA ATIVA DO ESTADO** do domicílio ou sede do licitante;

e) Certidão Negativa (ou Positiva com Efeito de Negativa) de **DÉBITO DO MUNICÍPIO** do domicílio ou sede do licitante;

f) Certidão Negativa de **DÉBITOS TRABALHISTAS – CNDT**, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho – TST;

7.5. Habilitação Técnica:

a) Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

a.1) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

a.2) 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.

b) Alvará sanitário expedido pela Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde ou Secretaria Estadual de Saúde da sede da licitante.

c) Alvará sanitário do Veículo que fará o transporte dos gêneros alimentícios.

8. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

8.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Unidade Orçamentária: 02.004 – Secretaria Municipal de Administração.

Ação: 2006 - Manut.das Atividades da Secretaria Municipal de Administração - SEMA.

Natureza da Despesa: 3.3.90.30– Material de Consumo.

Fonte: 15000000 - Recursos não Vinculados de Impostos.

Unidade Orçamentária: 03.001 – Fundo Municipal de Saúde.

Ação: 2046 - Manutenção do Fundo Municipal de Saúde - FMS.

Natureza da Despesa: 3.3.90.30– Material de Consumo.

Fonte: 15000000 - Recursos não Vinculados de Impostos.

Unidade Orçamentária: 03.001 – Fundo Municipal de Saúde.

Ação: 2047 - Manut. Bloco Atencao Básica- PAB.

Natureza da Despesa: 3.3.90.30– Material de Consumo.

Fonte: 16000000 - Transf. Fundo a Fundo de Rec. do SUS prov. do Governo Federal - Bloco de Manut. das Ações e Serviços Públicos de Saúde.

Unidade Orçamentária: 04.001 – Fundo Municipal de Assistência Social.

Ação: 2005 - Manut.das Ativ. Cons Tut Crianca Adolesc.
Natureza da Despesa: 3.3.90.30– Material de Consumo.
Fonte: 15000000 - Recursos não Vinculados de Impostos.

Unidade Orçamentária: 04.001 – Fundo Municipal de Assistência Social.
Ação: 2081 - Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social.
Natureza da Despesa: 3.3.90.30– Material de Consumo.
Fonte: 15000000 - Recursos não Vinculados de Impostos.
Fonte: 16600000 - Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS.

Unidade Orçamentária: 04.001 – Fundo Municipal de Assistência Social.
Ação: 2082 - Manut. dos Programas Bolsa Família-IGDBF e Cadastro Único.
Natureza da Despesa: 3.3.90.30– Material de Consumo.
Fonte: 15000000 - Recursos não Vinculados de Impostos.
Fonte: 16600000 - Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS.

Unidade Orçamentária: 04.001 – Fundo Municipal de Assistência Social.
Ação: 1184 - Primeira Infância no SUAS - Criança Feliz.
Natureza da Despesa: 3.3.90.30– Material de Consumo.
Fonte: 15000000 - Recursos não Vinculados de Impostos.
Fonte: 16600000 - Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS.

Unidade Orçamentária: 06.001 – Fundo Municipal de Educação.
Ação: 2027 - Manut. das Atividades do Ensino Fundamental.
Natureza da Despesa: 33.90.30.00 – Material de Consumo.
Fonte: 15000000 - Recursos não Vinculados de Impostos.

9. DO PAGAMENTO

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

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

9.2. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

9.2.1. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

9.3. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste Termo de Referência.

9.4. Quando houver glosa parcial do objeto, o contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

9.5. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada 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.

9.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;

9.6.1. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista.

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

9.8. 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.

9.9. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista.

9.9.1. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado seja fiscal ou trabalhista, 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.

9.9.2. 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.

9.9.3. 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.

9.9.4. 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.

10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

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

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

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

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

10.5. Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;

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

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

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

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

11.2. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias, que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto;

11.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

11.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante;

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

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

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

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

12. DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO:

12.1. Fica garantido a Contratada, o direito ao equilíbrio econômico-financeiro, de acordo com as hipóteses previstas na Lei nº. 14.133/2023.

Campo Redondo/RN, 12 de março de 2024.

HEITOR DE LIMA SOUZA
Presidente da Equipe de Planejamento da Contratação