



**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2025.07.08.001**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00014.20250618/0001-60**

**1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL E AFINS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA CASA DE SAÚDE ADÍLIA MARIA DO MUNICÍPIO DE BOA VIAGEM/CE, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE 01 - ALIMENTOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO	2000.0	Quilogram a	6,27	12.540,00
AÇÚCAR CRISTAL BRANCO, EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO, LEITOSO OU TRANSPARENTE, CONTENDO 1000G DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.					
2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO SUCRALOSE, EMBALAGEM DE 100 ML.	50.0	Unidade	16,64	832,00
ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO SUCRALOSE, EMBALAGEM DE 100 ML. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE, NO MÍNIMO, 18 (DEZOITO) MESES, CONTADOS DA DATA DE ENTREGA PELO FORNECEDOR, COM REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO E/OU VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM.					
3	ARROZ BRANCO TIPO 1, POLIDO	2850.0	Quilogram a	7,45	21.232,50
ARROZ BRANCO TIPO 1, POLIDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO 1 KG DO PRODUTO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL E DE SAFRA CORRENTE. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.					
4	BATATA PALHA, 500G	300.0	Unidade	25,08	7.524,00
BATATA PALHA, 500G, TIPO BATATA FRITA FINA, PACOTE TIPO POLIÉSTER METALIZADO LAMINADO ATÓXICO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
5	BISCOITO DOCE SORTIDO	700.0	Pacote	7,34	5.138,00
BISCOITO DOCE SORTIDO, EMBALAGEM MÍNIMA 350G, EMBALAGENS NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
6	BISCOITO SALGADO POPULAR	700.0	Pacote	6,62	4.634,00
BISCOITO SALGADO POPULAR, EMBALAGEM MÍNIMA 350G. EMBALAGENS NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					



7	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	300.0	Pacote	7,72	2.316,00
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, EMBALAGEM MÍNIMA 350G, EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICA. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL-COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
8	CAFÉ TORRADO MOÍDO TRADICIONAL 250G	1440.0	Unidade	18,24	26.265,60
CAFÉ TORRADO MOÍDO TRADICIONAL 250G. CARACTERÍSTICAS GERAIS: COM SELO DE PUREZA ABIC. COM TOLERÂNCIA DE 1% DE IMPUREZAS COMO CASCAS, PAUS, ETC, COM AUSÊNCIA DE LARVAS, PARASITOS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM CONTENDO 250G, COM DUPLA PROTEÇÃO, SENDO A EMBALAGEM INTERNA EM ALTO VÁCUO.					
9	CALDO DE CARNE	100.0	Caixa	23,12	2.312,00
CALDO DE CARNE - CAIXA C/ 24 TABLETES DE 20G CADA, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
10	CALDO DE GALINHA	100.0	Caixa	25,38	2.538,00
CALDO DE GALINHA - CAIXA C/ 24 TABLETES DE 20G CADA, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
11	COLORÍFICO NATURAL - (COLORAU)	140.0	Quilogram a	17,83	2.496,20
COLORÍFICO NATURAL - (COLORAU) - EM KG, OBTIDO A PARTIR DO URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL. EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO VERMELHA INTENSO, COM ASPECTO, COR, CHEIROS E SABOR PRÓPRIOS. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS A SUA ESPÉCIE, LIVRE DE SUJIDADESE BOLORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.					
12	CREME DE LEITE DE LEITE DE USO CULINÁRIO, UHT 200 G	800.0	Unidade	6,09	4.872,00
CREME DE LEITE DE LEITE DE USO CULINÁRIO, UHT 200 G. EMBALADO EM TETRAPACK, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, DEVE SER RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ SER RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO.					
13	ERVA DOCE, SEMENTES DE ERVA DOCE	1000.0	Unidade	6,29	6.290,00
ERVA DOCE, SEMENTES DE ERVA DOCE, PACOTE DE NO MÍNIMO 10 GRAMAS, ISENTO DE SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS.					
14	EXTRATO DE TOMATE	200.0	Unidade	6,36	1.272,00
EXTRATO DE TOMATE, EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 300G, PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS SÃO, SEM PELE E SEMENTES, ISENTOS DE FERMENTAÇÃO, PODENDO CONTE ADIÇÃO DE 1% DE AÇÚCAR E 5% DE CLORETO DE SÓDIO, MASSA MOLE, VERMELHA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES					
15	FARINHA DE AVEIA	192.0	Unidade	7,01	1.345,92
FARINHA DE AVEIA, O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, UMIDADE OU BOLOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA. EMBALAGEM NO MÍNIMO CONTENDO 165G DO					



PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.					
16	FARINHA DE MANDIOCA - NATURAL	600.0	Quilogram a	7,93	4.758,00
FARINHA DE MANDIOCA - NATURAL, FINA, TOSTADA E SECA, TIPO 1, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. COM ASPECTO, ODOR E SABOR PRÓPRIO. DE COR BRANCA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA SECUNDÁRIA E RESISTENTE COM 1 KG. CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO NA EMBALAGEM, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DE ACORDO COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.					
17	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	600.0	Quilogram a	8,04	4.824,00
FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, SIMPLES, TIPO 1, PACOTE DE 1 KG, EM EMBALAGEM POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO E/OU EM FILEM DE					
18	FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1, INTEIRO LIMPO, ISENTO DE PERGAMINHO E PARASITAS	900.0	Quilogram a	10,07	9.063,00
FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1, INTEIRO LIMPO, ISENTO DE PERGAMINHO E PARASITAS. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, PACOTE DE 1KG. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
19	FEIJÃO DE CORDA , TIPO 1, INTEIRO LIMPO, ISENTO DE PERGAMINHO E PARASITAS	900.0	Quilogram a	10,22	9.198,00
FEIJÃO DE CORDA , TIPO 1, INTEIRO LIMPO, ISENTO DE PERGAMINHO E PARASITAS. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, PACOTE DE 1KG. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
20	FEIJÃO PRETO, TIPO 1, INTEIRO LIMPO, ISENTO DE PERGAMINHO E PARASITAS	250.0	Quilogram a	11,23	2.807,50
FEIJÃO PRETO, TIPO 1, INTEIRO LIMPO, ISENTO DE PERGAMINHO E PARASITAS. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, PACOTES DE 1KG. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
21	FERMENTO, POTE C/ 100G.	12.0	Unidade	7,30	87,60
FERMENTO, POTE C/ 100G.					
22	FLOCOS DE MILHO PRÉ COZIDO 500G	750.0	Unidade	4,88	3.660,00
FLOCOS DE MILHO PRÉ COZIDO 500G, (ASPECTO FLOCADO - FLOCÃO), NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE CONTENDO 500G DO PRODUTO. EMBALAGENS NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.					
23	GOMA DE MANDIOCA, GRUPO FÉCULA, TIPO 1	200.0	Quilogram a	10,18	2.036,00



GOMA DE MANDIOCA, GRUPO FÉCULA, TIPO 1, O PRODUTO DEVE SER DE BOA QUALIDADE, SAFRA CORRENTE, ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. PACOTE DE 1 KG. A EMBALAGEM DEVE SER ATÓXICA, ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.

24	FOLHAS DE LOURO, 4 GRAMAS, LIMPAS E SECAS	60.0	Unidade	3,83	229,80
----	---	------	---------	------	--------

FOLHAS DE LOURO, 4 GRAMAS, LIMPAS E SECAS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O RÓTULO DEVE CONTER A DEMONINAÇÃO DA ESPECIARIA, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE.

25	MACARRÃO LONGO 500G	1600.0	Unidade	5,38	8.608,00
----	---------------------	--------	---------	------	----------

MACARRÃO LONGO 500G. TIPO ESPAGUETE FINO E LONGO, COR AMARELA, SEM OVOS, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO TEXTURA E SABORES PRÓPRIOS, E DEMAIS SUBSTÂNCIA PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTE ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE, NÃO FURADAS OU VIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.

26	SAL IODADO REFINADO, EMBALAGE DE 1KG.	200.0	Quilogram a	2,45	490,00
----	---------------------------------------	-------	-------------	------	--------

SAL IODADO REFINADO, EMBALAGE DE 1KG.

27	MAIONESE EM POTE PLÁSTICO COM 250G	400.0	Unidade	7,16	2.864,00
----	------------------------------------	-------	---------	------	----------

MAIONESE EM POTE PLÁSTICO COM 250G, EMBALAGENS NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.

28	MARGARINA VEGETAL 500G	900.0	Unidade	12,16	10.944,00
----	------------------------	-------	---------	-------	-----------

MARGARINA VEGETAL 500G, CREMOSA COM SAL, TEOR LIPÍDICO DE 65% A 85%. NÃO DEVE CONTER EM SUA COMPOSIÇÃO GORDURA DO TIPO TRANS, COM PROTEÇÃO INTERNA PÓS TAMP (LACRE). NO SEU RÓTULO DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE/LOTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

29	MILHO VERDE	400.0	Unidade	6,21	2.484,00
----	-------------	-------	---------	------	----------

MILHO VERDE, EMB. C/ 170 G, EM CONSERVA, EM GRÃOS, EM LATA EM FOLHA DE FLANDRES COM VERNIZ SANITÁRIO. RÓTULO COM VALOR NUTRICIONAL, INFORMAÇÃO SOBRE GLÚTEN, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE.

30	MOLHO DE PIMENTA VERMELHA	90.0	Unidade	5,57	501,30
----	---------------------------	------	---------	------	--------

MOLHO DE PIMENTA VERMELHA - EMBALAGEM DE 150ML. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE

31	ÓLEO DE SOJA	600.0	Unidade	12,04	7.224,00
----	--------------	-------	---------	-------	----------

ÓLEO DE SOJA, EMB. C/ 900 ML, REFINADO, DE BOA QUALIDADE, EM EMBALAGEM PET

32	OVO DE GALINHA	360.0	Bandeja	31,88	11.476,80
----	----------------	-------	---------	-------	-----------

OVO DE GALINHA, EMB. COM 30 UNID. TAMANHO MÉDIO DE VARIAÇÃO DE PESO ENTRE 50 E 55 G DE COR BRANCA, CLASSE A SEM DEFEITOS, CADA DÚZIA DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA SEPARADA, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.

33	TEMPERO COMPLETO	290.0	Unidade	5,71	1.655,90
----	------------------	-------	---------	------	----------



	LÍQUIDO				
TEMPERO COMPLETO LÍQUIDO, EMB. C/ 500 ML, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COMPLETO, APRESENTANDO EM SUA COMPOSIÇÃO ALHO E CONDIMENTOS PRÓPRIO.					
34	VINAGRE DE ÁLCOOL	290.0	Unidade	6,03	1.748,70
VINAGRE DE ÁLCOOL, EMBALAGEM COM 500 ML, VINAGRE DE VINHO BRANCO, PRODUTO NATURAL, FERMENTADO ACÉTICO SIMPLES					
VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 186.268,82 (CENTO E OITENTA E SEIS MIL DUZENTOS E SESSENTA E OITO REAIS E OITENTA E DOIS CENTAVOS)					
LOTE 02 - LEITES E SUPLEMENTOS					
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>QTD</b>	<b>UND</b>	<b>V. UNIT</b>	<b>V. TOTAL</b>
1	ALIMENTO PRÉ-COZIDO A BASE DE CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL	720.0	Lata	30,96	22.291,20
ALIMENTO PRÉ-COZIDO A BASE DE CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, SABOR MULTICEREAIS, LATA C/ 400G, EMBALAGENS NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOBADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.					
2	SUPLEMENTO ALIMENTAR SEM SABOR - ADICIONADO DE VITAMINAS, MINERAIS E FIBRAS	60.0	Lata	146,11	8.766,60
SUPLEMENTO ALIMENTAR SEM SABOR - ADICIONADO DE VITAMINAS, MINERAIS E FIBRAS. RICO EM SELÊNIO, VITAMINA D E B12, FONTE DE CÁLCIO, FÓSFORO, ZINCO, COBRE, VITAMINAS A, E, K, C, B1, B6, ÁCIDO PANTOTÊNICO E BIOTINA E SEM ADIÇÃO DE SACAROSE E DE OUTROS AÇÚCARES, SEM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM FIBRAS SOLÚVEIS E SEM SABOR, PODENDO SER RECONSTITUÍDO COM ÁGUA OU SER ADICIONADO AO FINAL DE RECEITAS DOCES E SALGADAS. CONTÉM AÇÚCARES PRÓPRIOS DOS INGREDIENTES. 740G.					
3	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0-6 MESES DE IDADE COM PREBIÓTICOS DHA, ARA E NUCLEOTÍDEOS E CARBOIDRATO HM-O G. 800G	70.0	Lata	80,30	5.621,00
FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0-6 MESES DE IDADE COM PREBIÓTICOS DHA, ARA E NUCLEOTÍDEOS E CARBOIDRATO HM-O G. 800G. Sem Glúten. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E COM PRAZO DE VALIDADE ACIMA DE 1 ANO.					
4	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G, DE ORIGEM ANIMAL, ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 8 VITAMINAS E MINERAIS	1500.0	Unidade	10,96	16.440,00
LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G, DE ORIGEM ANIMAL, ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 8 VITAMINAS E MINERAIS. ISENTO DE GORDURAS TRANS. EMBALADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA. NO SEU RÓTULO DEVERÁ TER INFORMAÇÃO SOBRE GLÚTEN, TABELA NUTRICIONAL COM IDENTIFICAÇÃO DA PORÇÃO, MODO DE PREPARO, RENDIMENTO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DE LOTE.					





VALOR TOTAL DO LOTE: 53.118,80 (CINQUENTA E TRÊS MIL CENTO E DEZOITO REAIS E OITENTA CENTAVOS)

LOTE 03 - CARNES

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	CARNE BOVINA DE 1ª EM CUBOS OU BIFE MAGRA (PATINHO, ALCATRA, COXÃO MOLE) IN NATURA	3300.0	Quilogram a	45,91	151.503,00
CARNE BOVINA DE 1ª EM CUBOS OU BIFE MAGRA (PATINHO, ALCATRA, COXÃO MOLE) IN NATURA, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO DE 3% DE APONEUROSE.					
2	CARNE BOVINA COSTELA TIPO COSTELA	1090.0	Quilogram a	35,36	38.542,40
CARNE BOVINA COSTELA TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA E SERRADA DE ACORDO COM O PESO, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS E NO MÁXIMO 10% DE SEBO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.					
3	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª	1700.0	Quilogram a	42,39	72.063,00
CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª, DIVIDIDO DE ACORDO COM O PESO, NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.					
4	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA	1220.0	Quilogram a	21,04	25.668,80
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, TER TAMANHO UNIFORME.					
5	CARNE SUÍNA	1200.0	Quilogram a	30,53	36.636,00
CARNE SUÍNA, PERNIL TIPO PERNIL, EM TIRAS, CONGELADA, SEM OSSO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO.					
6	CARNE SUÍNA, TIPO COSTELINHA	1275.0	Quilogram a	34,26	43.681,50
CARNE SUÍNA, TIPO COSTELINHA, EM PEDAÇOS SERRADOS, CONGELADA, COM OSSO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO.					
7	FILE DE PEITO DE FRANGO	3000.0	Quilogram a	29,75	89.250,00
FILE DE PEITO DE FRANGO, CONGELADO, SEM PELE, SEM OSSO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, TER TAMANHO UNIFORME.					
8	SALSICHA - TIPO HOT DOG	120.0	Quilogram a	13,21	1.585,20
SALSICHA - TIPO HOT DOG, CARNES DE DIFERENTES ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, CARNES MECANICAMENTE SEPARADAS ATÉ O LIMITE MÁXIMO DE 60%, MIÚDOS COMESTÍVEIS DE DIFERENTES ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, TENDÕES, PELE E GORDURAS. EMBALAGEM DE 1 QUILOGRAMA.					
9	LINGUIÇA DEFUMADA,	500.0	Quilogram	27,75	13.875,00



	TIPO CALABRESA,		a		
LINGUIÇA DEFUMADA, TIPO CALABRESA, PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUCINHO E CODIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO.					
10	FILE DE PEIXE TILÁPIA INATURA	100.0	Quilogram a	40,13	4.013,00
FILE DE PEIXE TILÁPIA INATURA. UNIDADES CONTENDO O PESO ENTRE 500G A 1 KG, O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.					
VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 476.817,90 (QUATROCENTOS E SETENTA E SEIS MIL OITOCENTOS E DEZESSETE REAIS E NOVENTA CENTAVOS)					
LOTE 04 - FRUTAS E LEGUMES					
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>QTD</b>	<b>UND</b>	<b>V. UNIT</b>	<b>V. TOTAL</b>
1	ABOBRINHA ITALIANA	160.0	Quilogram a	5,90	944,00
ABOBRINHA ITALIANA, DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES, MOFOS E PARTES PODRES.					
2	ABACAXI	150.0	Quilogram a	9,71	1.456,50
ABACAXI, DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS, DEFEITOS NA CASCA, MOFOS E PARTES PODRES.					
3	ALFACE	500.0	Quilogram a	18,76	9.380,00
ALFACE, LISA, FRESCA, COM FOLHAS FIRMES E VERDES, EM MAÇOS. MOLHO COM TAMANHO MÉDIO DE 150G.					
4	ALHO	240.0	Quilogram a	36,07	8.656,80
ALHO, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NAS CASCAS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E LIMPOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS					
5	BANANA PRATA	700.0	Quilogram a	10,47	7.329,00
BANANA PRATA, DE PRIMEIRA, COMPRIDA, APRESENTAÇÃO EM PENCAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NAS CASCAS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E LIMPOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES					
6	BATATA DOCE	70.0	Quilogram	7,94	555,80



			a		
BATATA DOCE, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NAS CASCAS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E LIMPOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS					
7	BATATA INGLESA	1500.0	Quilogram a	11,40	17.100,00
BATATA INGLESA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NAS CASCAS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E LIMPOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS					
8	BETERRABA	800.0	Quilogram a	9,57	7.656,00
BETERRABA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NAS CASCAS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E LIMPOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS					
9	CEBOLA BRANCA	900.0	Quilogram a	12,46	11.214,00
CEBOLA BRANCA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NAS CASCAS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E LIMPOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS					
10	CENOURA	1400.0	Quilogram a	10,03	14.042,00
CENOURA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NAS CASCAS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E LIMPOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS					
11	CEBOLINHA	1400.0	Quilogram a	3,18	4.452,00
CEBOLINHA, FRESCO, COM FOLHAS FIRMES E VERDES, EM MAÇOS. MOLHO COM TAMANHO MÉDIO DE 150G.					
12	CHUCHU	200.0	Quilogram a	7,01	1.402,00
CHUCHU, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NAS CASCAS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E LIMPOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS					
13	COENTRO	1400.0	Quilogram a	7,69	10.766,00
COENTRO, FRESCO, COM FOLHAS FIRMES E VERDES, EM MAÇOS. MOLHO COM TAMANHO MÉDIO DE 50G.					
14	JERIMUM (ABÓBORA)	220.0	Quilogram a	6,34	1.394,80
JERIMUM (ABÓBORA), DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNSOS E SÃOS, SER					





FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES, MOFOS E PARTES PODRES.					
15	LARANJA PERA	900.0	Quilogram a	7,03	6.327,00
LARANJA PERA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NAS CASCAS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E LIMPOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS					
16	LIMÃO TAITI	50.0	Quilogram a	6,40	320,00
LIMÃO TAITI, DE PRIMEIRA, FRESCO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, FORNECENDO BOA QUANTIDADE DE CALDO.					
17	MAÇÃ NACIONAL	500.0	Quilogram a	13,35	6.675,00
MAÇÃ NACIONAL, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NAS CASCAS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E LIMPOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS					
18	MAMÃO FORMOSA	1350.0	Quilogram a	7,01	9.463,50
MAMÃO FORMOSA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NAS CASCAS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E LIMPOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS					
19	MANGA TOMMY	600.0	Quilogram a	6,59	3.954,00
MANGA TOMMY, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NAS CASCAS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E LIMPOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS					
20	MACAXEIRA	270.0	Quilogram a	9,05	2.443,50
MACAXEIRA, DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES, MOFOS E PARTES PODRES.					
21	MELANCIA	900.0	Quilogram a	11,45	10.305,00
MELANCIA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NAS CASCAS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E LIMPOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS					
22	MELÃO	1900.0	Quilogram a	6,61	12.559,00



MELÃO, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NAS CASCAS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E LIMPOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS

23	PIMENTÃO	300.0	Quilogram a	12,92	3.876,00
----	----------	-------	----------------	-------	----------

PIMENTÃO, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NAS CASCAS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E LIMPOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS

24	REPOLHO BRANCO	850.0	Quilogram a	9,62	8.177,00
----	----------------	-------	----------------	------	----------

REPOLHO BRANCO, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NAS CASCAS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E LIMPOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS

25	TOMATE	450.0	Quilogram a	12,82	5.769,00
----	--------	-------	----------------	-------	----------

TOMATE, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NAS CASCAS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E LIMPOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS

26	UVAS PASSAS	35.0	Quilogram a	8,63	302,05
----	-------------	------	----------------	------	--------

UVAS PASSAS, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NAS CASCAS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E LIMPOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS

VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 166.519,95 (CENTO E SESSENTA E SEIS MIL QUINHENTOS E DEZENOVE REAIS E NOVENTA E CINCO CENTAVOS)

**LOTE 05 - POLPAS DE FRUTAS**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	POLPA DE ACEROLA POLPA DE FRUTA 1KG	500.0	Quilogram a	16,52	8.260,00
POLPA DE ACEROLA POLPA DE FRUTA 1KG, CONGELADA, EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES. SABOR ACEROLA.					
2	POLPA DE CAJÁ POLPA DE FRUTA 1KG	500.0	Quilogram a	23,19	11.595,00
POLPA DE CAJÁ POLPA DE FRUTA 1KG, CONGELADA, EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES. SABOR CAJÁ.					
3	POLPA DE CAJÚ POLPA DE FRUTA 1KG	500.0	Quilogram a	17,03	8.515,00
POLPA DE CAJÚ POLPA DE FRUTA 1KG, CONGELADA, EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES. SABOR CAJÚ.					
4	POLPA DE GOIABA POLPA DE FRUTA 1KG	500.0	Quilogram a	17,93	8.965,00



POLPA DE GOIABA POLPA DE FRUTA 1KG, CONGELADA, EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES. SABOR GOIABA.					
5	POLPA DE MANGA POLPA DE FRUTA 1KG	500.0	Quilogram a	16,49	8.245,00
POLPA DE MANGA POLPA DE FRUTA 1KG, CONGELADA, EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES. SABOR MANGA.					
6	POLPA DE MARACUJÁ POLPA DE FRUTA 1KG	500.0	Quilogram a	27,07	13.535,00
POLPA DE MARACUJÁ POLPA DE FRUTA 1KG, CONGELADA, EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES. SABOR MARACUJÁ.					
VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 59.115,00 (CINQUENTA E NOVE MIL CENTO E QUINZE REAIS)					
LOTE 06 - PÃES					
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>QTD</b>	<b>UND</b>	<b>V. UNIT</b>	<b>V. TOTAL</b>
1	PÃO TIPO BOLA PACOTE COM 10 UND	4070.0	Pacote	7,29	29.670,30
PÃO TIPO BOLA PACOTE COM 10 UND, BEM ACONDICIONADOS, ASSADOS AO PONTO, SEM AMASSO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM IDENTIFICAÇÃO E DATA DE VALIDADE.					
2	PÃO CARIOCA	1300.0	Quilogram a	22,57	29.341,00
PÃO CARIOCA BEM ACONDICIONADOS, ASSADOS AO PONTO, SEM AMASSO, DIÁRIOS.					
3	PÃO DE LEITE, PACOTE COM UNIDADES DE 20g	700.0	Pacote	7,47	5.229,00
PÃO DE LEITE, PACOTE COM UNIDADES DE 20g. PRODUTOS BEM ACONDICIONADOS, ASSADOS AO PONTO, SEM AMASSO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM IDENTIFICAÇÃO E DATA DE VALIDADE.					
VALOR TOTAL DO LOTE : R\$ 64.240,30 (SESSENTA E QUATRO MIL DUZENTOS E QUARENTA REAIS E TRINTA CENTAVOS)					

- 1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.
- 1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.4. O futuro Contrato produzirá seus jurídicos e legais efeitos a partir data de sua assinatura e vigorará até 31 de dezembro do ano corrente à sua assinatura, podendo ser prorrogado nos casos e formas previstos na Lei nº 14.133/21 e suas alterações posteriores.
- 1.4.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.
- 1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.006.080,77 (um milhão e seis mil e oitenta reais e setenta e sete centavos)
- 1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## **2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**



2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

### **3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

### **4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

### **5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL**

5.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias úteis, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues na Casa de Saúde Adília Maria - CSAM que fica no seguinte endereço: Rua Alfredo de Sousa Terceiro, Nº 547 - Centro - CEP: 63.870-000, esquina com a Rua São Vicente de Paula, Boa Viagem/CE.

### **6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

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

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado 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 do contratado, quando





houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

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

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

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

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

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

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

6.7.5. 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.

6.8. 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.

6.8.1. 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.

6.9. 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.

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

6.9.2. 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.

6.9.3. 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.

6.9.4. 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.

6.10. 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.

6.11. 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.

## **7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

7.2. 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 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

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

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

7.8. 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.

7.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.



7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.15. 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.

7.16. 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.

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



regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

7.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

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

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

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

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

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

7.24. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

## **8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

8.1. 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, por Lote.

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

### **Habilitação Jurídica**

8.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.3.1. Pessoa Jurídica: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional dos sócios.

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

8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/ptbr/empreendedor>;



- 8.6. 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;
- 8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.
- 8.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.
- 8.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- 8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.
- 8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista**

- 8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;
- 8.15. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.16. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- 8.17. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;





- 8.18. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.19. 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;
- 8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.21. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

### **Qualificação Econômico-Financeira**

- 8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;
- 8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);
- 8.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;
- 8.24.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um, obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:
- I - Liquidez Geral (LG) =  $(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$ ;
- II - Solvência Geral (SG) =  $(\text{Ativo Total}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante})$ ; e
- III - Liquidez Corrente (LC) =  $(\text{Ativo Circulante}) \div (\text{Passivo Circulante})$ .;
- 8.24.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- 8.24.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- 8.24.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- 8.25. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.
- 8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- 8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).





8.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social

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

### **Qualificação Técnica**

8.29. 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.

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

8.31. O licitante 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.

## **9. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na(s) dotação(ões) 1401.10.122.0008.2.104 - Manutenção da Assistência Ambulatorial e Hospitalar CSAM, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo;

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