



**MARINHA DO BRASIL
HOSPITAL NAVAL MARCÍLIO DIAS**

DEPARTAMENTO DE INTENDÊNCIA

DIVISÃO DE MUNICIAMENTO

ANEXO II

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº-XX/202X

PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 90042/2024

(Processo Administrativo nº 63148.026562/2024-12)

A União, por intermédio do Hospital Naval Marcílio Dias, com sede na rua César Zama, 185 – Lins de Vasconcelos, na cidade do Rio de Janeiro - RJ, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 00.394.502/0148-70, neste ato representado pelo CMG (IM) PAULO HENRIQUE DIAS VEIGA, Ordenador de Despesas, designado pela Portaria nº 20/HNMD, de 30 de janeiro de 2023, inscrito(a) no CPF sob o nº [REDACTED], portador(a) da Carteira de Identidade nº [REDACTED], considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/2024, publicada no Diário Oficial da União, Seção 3, Edição nº , página , de / /2024, processo administrativo n.º 63148.026562/2024-12, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de gêneros alimentícios como: hortifruti, açúcar e derivados, suprimentos básicos (arroz, feijão, soja e sal), massas, carnes e derivados, produtos em conserva, confeitaria, sobremesa, panificação, gêneros coffee break, salgados, temperos, sorvete, bebidas, óleos, farináceos, laticínios e afins do Rancho do Hospital Naval Marcílio Dias especificado no Apêndice B – Relatório dos Itens Licitados do ANEXO I - Termo de Referência, do Edital de Licitação nº 90042/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

FORNECEDOR						
Razão social:						
Nome fantasia:						
CNPJ:						
Endereço:						
E-mails:						
Telefones:						
Representante legal:						
CPF:						
GRUPO 1: HORTIFRUTI (Itens 1 ao 11) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
Item TR nº	Descrição / Especificação	UF	Valor Unitário (R\$)	QT Total Pregão	Valor Mensal Máximo (R\$)	Valor Anual Máximo (R\$)
01	Abacate, in natura. Características adicionais:	KG				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	tamanho médio a grande, com aproximadamente 50% de maturação, sem ferimentos ou defeitos que comprometam a sua boa qualidade. Apresentação: quilo.					
02	Batata baroa ou mandioquinha, in natura. Características adicionais: tamanho médio, coloração amarela, fresca, sem amassados e apodrecimentos, com grau de amadurecimento apropriado para consumo, com 10 a 15cm de largura no ponto médio. Apresentação: quilo.	KG				
03	Batata asterix, in natura. Características adicionais: tamanho médio, casca rosada e grossa, fresca, sem amassados e apodrecimentos, com grau de amadurecimento apropriado para consumo, com 10 a 12cm de largura no ponto médio. Apresentação: quilo.	KG				
04	Berinjela, in natura. Características adicionais: tamanho médio, vegetal firme e íntegro com coloração roxa escura, textura e consistência de vegetal fresco; casca lisa e brilhante, com aproximadamente 50% de maturação. Sem nós ou manchas claras e sem ferimentos que	KG				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	siciliano. Apresentação: quilo.					
09	Gengibre, in natura. Características adicionais: raiz fresca, tamanho médio, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais.. Apresentação: quilo.	KG				
10	Hortelã, in natura. Características adicionais: raiz fresca, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais. Apresentação: quilo.	KG				
11	Pimentão,extra. Características adicionais: tipo amarelo e vermelho, de primeira qualidade, vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal, fresco, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme. Apresentação: quilo.	KG				
GRUPO 2: AÇÚCAR E DERIVADOS (Itens 12 ao 14) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
12	Açúcar, refinado. Características adicionais: composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, aplicação alimentação, isento de impurezas. Apresentação: quilo.	CX				
13	Açúcar, tipo mascavo. Características adicionais: composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, aplicação alimentação,	CX				

	características adicionais 100% natural com fervura de melado, isento de impurezas. Apresentação: embalagem com no mínimo de 500g.					
14	Adoçante culinário para forno e fogão a base de sucralose e/ou stevia. Apresentação: embalagem com no mínimo de 500g.	CX				
GRUPO 3: SUPRIMENTO BÁSICO (Itens 15 ao 19) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
15	Arroz polido, agulha, parboilizado, tipo 1, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Apresentação: embalagem de 5kg. isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Apresentação: embalagem de 5kg.	EMB 5KG				
16	Feijão fradinho. Características adicionais: tipo 1, em grãos inteiros e sadios, de cor característica, maduros, limpos e secos,	KG				
17	Feijão preto. Características adicionais: tipo 1, classe preto, em grãos inteiros e sadios, de cor característica, maduros, limpos	KG				
18	Soja em grãos. Características adicionais:	KG				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	safra nova; constituído de grãos inteiros e sãos; isento de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Apresentação: acondicionado em saco plástico, resistente pesando 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
19	Sal refinado. Características adicionais: iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo. Apresentação: embalagem primária de 1 Kg, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG				
GRUPO 4: MASSAS (Itens 20 ao 26) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
20	Macarrão de arroz. Características adicionais: sem gluten, sem lactose e sem ovos, isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas,	EMB 500G				
21	Macarrão com ovos, tipo espaguete. Características adicionais: tipo espaguete nº 08, elaborado com farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão e não poderá ser entregue	EMB 500G				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.					
38	Coxa e sobrecoxa de frango sem pele e sem osso, congelado. Características adicionais: sem penas, coloração clara e brilhante, elástica, firme, pouca gordura aparente, isento de sebo; odor agradável. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG				
39	Filé de peito de frango, congelado. Características adicionais: sem pele, sem osso, de cor e odor característicos, em embalagem plástica sem furos e sujidades. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG				
40	Filezinho de frango, congelado. Características adicionais: tipo sassami, sem pele, sem osso, de cor e odor característicos. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG				

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



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

44	Ervilha verde, em conserva. Características adicionais: grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Produto livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos de animais. Embalagem íntegra, sem sinais de estufamento e ferrugem. Apresentação: balde com 2 kg de peso drenado.	KG				
45	Fruta em calda, tipo fruta. Características adicionais: ingredientes água e açúcar. Sabores: abacaxi, ameixa, morango, pêsego cozido, cereja, figo. Apresentação: lata com no mínimo de 400g de peso drenado com prazo validade de pelo menos 2 anos.	LATA 400G				
46	Palmito em conserva. Características adicionais: inteiro, composto por água, sal e ácido cítrico. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Apresentação: embalagem em vidro com tampa em metal contendo peso drenado de 1,8kg.	KG				
GRUPO 7: CONFEITARIA (Itens 47 ao 59) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
47	Cremor tártaro. Características adicionais: sal ácido obtido dos resíduos salinos liberados na fermentação do vinho	EMB 50G				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

51	Chocolate, em pó solúvel. Características adicionais: 50% cacau. Ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes, sem glúten. Apresentação: embalagem de 1Kg. Referências: Melken, SICAIO, Nestlé ou superior.	LATA 400G				
52	Essência de baunilha líquida. Características adicionais: cor âmbar escuro ou cor branca, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro. Apresentação: embalagem com no mínimo 960ml, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	LT				
53	Extrato de baunilha. Características adicionais: extrato natural obtido através das vagens da planta maceradas em solução alcoólica. Ingredientes: água, álcool, baunilha e estabilizante, envazado em recipiente de vidro. Conter rotulagem em conformidade com a legislação vigente. Apresentação: embalagem com 30ml. Referências: Bombay, Vanilla Brasil.	EMB 30ML				
54	Paçoca, formato rolha ou retangular. Características adicionais: amendoim, açúcar, fécula de mandioca,	PCT				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	farinha de mandioca e sal. Não contem Glúten. Apresentação: pote com 50 unidades, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
55	Paçoca diet, formato rolha ou retangular. Características adicionais: amendoim, maltodextrina, sal, edulcorantes. Pode conter outros. Não contem Glúten. Apresentação: pote com 24 unidades de 528 a 550g, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	PCT				
56	Pasta americana. Características adicionais: açúcar refinado, gordura vegetal, gomas vegetais. Apresentação: embalagens de 500g a 800g, pronta para o uso.	PCT				
57	Geléia de brilho neutra para acabamento em folha de papel de arroz impressa. Características adicionais: Glucose de milho, açúcar refinado, pectina cítrica. Ácido cítrico e sorbato de potássio. Apresentação: embalagem de 200g.	EMB 200G				
58	Corante em gel para alimentos. Características adicionais: corante super concentrado ideal para colorir recheios, pasta americana, Glaces, chantillys, massas e	UND				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	coberturas em geral. Cores primárias e diversas. Apresentação: embalagem com no mínimo 25g.					
59	Doce de leite pastoso. Características adicionais: isento de glúten, amido e corantes artificiais. Apresentação: balde com no mínimo 4kg, prazo de validade de no mínimo 12 meses e carimbo do Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal.	BALDE				
GRUPO 8: SOBREMESA (Itens 60 ao 71) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
60	Cocada tradicional branca. Características adicionais: composta de coco, açúcar refinado, água, leite condensado, aspecto cor, aroma e sabor próprio. Isento de sujidades e parasitos. Apresentação: pedaços em torno de 35 gramas em embalagem de no mínimo 1Kg.	KG				
61	Doce, tipo brigadeiro. Características adicionais: sabor chocolate, embalado e pronto para o consumo. Apresentação: unidade de 50g.	UND				
62	Doce confeitado, pudim, leite condensado, leite, ovos, açúcar, com calda. Apresentação unidade com peso de no mínimo 50g.	UND				
63	Doce confeitado, tipo bomba de chocolate. Características adicionais:	UND				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	ingredientes: manteiga/margarina, farinha de trigo, ovos, sal. Apresentação: embalagem com 50g cada unidade.					
64	Doce confeitado, tipo mil folhas, sabores doce de leite e chocolate. Apresentação: unidade individual com no mínimo 50g.	UND				
65	Doce confeitado, tipo quindim. Apresentação: unidade de 50g.	UND				
66	Doce confeitado, tipo sonho. Características adicionais recheio com creme ou doce de leite. Apresentação: embalagem com 70g cada unidade.	UND				
67	Doce confeitado, tipo torta de limão. Apresentação: unidade individual com no mínimo 50g.	UND				
68	Doce confeitado, tipo torta de chocolate/brigadeiro. Apresentação: tamanho médio.	UND				
69	Doce confeitado, tipo torta de maracujá. Apresentação: tamanho médio.	UND				
70	Doce confeitado, tipo torta floresta negra. Apresentação: tamanho médio.	UND				
71	Doce, tipo brigadeiro. Características adicionais: vários sabores (chocolate, chocolate branco, amendoim, coco, churros, Casadinho, nozes), tamanho	CENTENA				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	médio de 20 a 25g, embalado e pronto para o consumo. Apresentação: centena.					
GRUPO 9: PANIFICAÇÃO (Itens 72 ao 78) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
72	Pão, tipo broa de milho. Características adicionais: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de milho, ovos, açúcar, gordura, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó integral, sal refinado, fermento químico e fibra de trigo (no mínimo 10%). Apresentação: quilo com embalagem primária individual em sacos plásticos atóxico de polietileno lacrado, com peso de 50 gramas a unidade, com a devida identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade de máximo: 05 dias.	KG				
73	Pão, tipo hot dog. Características adicionais: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e fermento. O produto deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos. Apresentação embalagem primária individual em sacos plásticos atóxico de polietileno lacrado, com	UND				

	peso aproximado de 50 gramas a unidade, com a devida identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade e no máximo 10 dias de fabricação.					
74	Pão, tipo francês pronto. Características adicionais: formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, e fermento químico. Apresentação: embalagem primária individual em sacos plásticos atóxico de polietileno lacrado, com peso aproximado de 50 gramas a unidade, com a devida identificação do produto, composição nutricional, Data de fabricação, lote e prazo de validade mínima de 48 horas após entrega.	UND				
75	Pão, tipo forma tradicional. Características adicionais: fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Apresentação: embalagem de no mínimo 400g, transparente, atóxica com a devida identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade mínima de 7 dias.	UND				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

76	Pão, tipo forma 100% INTEGRAL. Características adicionais: fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Apresentação: embalagem de no mínimo 400g, transparente, atóxica com a devida identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade mínima de 7 dias.	UND				
77	Pão, sem glúten. Características adicionais: tradicional, elaborado especialmente para celíacos, com baixo teor de gorduras saturadas e que apresente "gorduras boas" em sua composição. Produzido em maquinário específico garantindo que seja 100% livre de contaminação pelo glúten. acondicionado em embalagem plástica resistente, pesando no mínimo 350gr. cada pacote. No seu rótulo deve conter, prazo de validade e lote, informação nutricional com indicação de porção, informação sobre glúten e alergênicos.	UND				
78	Pizza. Características adicionais: sabores variados (calabresa, frango com catupiry, lombo com catupiry, mussarela,	UND				

	presunto, portuguesa), semi-pronta, congelada. Apresentação: unidade de 460g.					
GRUPO 10: GÊNEROS COFFEE BREAK (Itens 79 ao 85) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
79	Batata frita embalada, tipo palha fina, características adicionais sem colesterol e sem conservantes. Apresentação: Pacote de 1kg. OBS: as embalagens devem possuir ar injetado para evitar a quebra do conteúdo.	KG				
80	Batata processada. Características adicionais: espécie inglesa, formato chips, tipo frita, pronta para consumo. Apresentação: quilo.	KG				
81	Biscoito fino, classificação doce, sortido de boa qualidade (bambolê, canelinha, colorado, champanhota, nata flocos, agnus, kishow, pingo de ouro, tubele avelã, bem casado, cavaca de goiabada, palmier, kishow premium, chocobam, unha de gato). Apresentação: caixa com no mínimo 1 kg.	EMB 3KG				
82	Doce fruta, goiaba. Características adicionais: goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte, obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades,	KG				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
83	Geleia de frutas, sabores variados. Características adicionais: polpa e pedaços de fruta, água, açúcar e ácido cítrico. Apresentação: embalagem de 250 a 350g. Referência: Queensberry, Homemade, Casa Madeira ou superior	UND				
84	Geleia de mocotó. Características adicionais: sabor natural com aroma natural de cravo. Apresentação: embalagem de 200g	UND				
85	Uva-passa desidratada. Características típicas: preta ou branca, sem semente, livre de fungos. Apresentação: quilo, com embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG				
GRUPO 11: SALGADOS (Itens 86 ao 95) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
86	Mini-pizza, pronta para consumo. Características adicionais: farinha de trigo, sal, leite. Não congelado. Recheios: mussarela, calabresa e presunto.	UND				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	Apresentação: unidade com peso aproximado de 120g.					
87	Salgado para evento tipo bolinha de queijo frita, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				
88	Salgado para evento tipo coxinha de frango frita, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				
89	Salgado para evento tipo empada de queijo e de frango assada, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				
90	Salgado para evento tipo esfirra de carne assada, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				
91	Salgado para evento tipo mini quiche, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				
92	Salgado para evento tipo pastel de forno, sabores variados, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				
93	Salgado para evento tipo quibe frito, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				
94	Salgado para evento tipo rissole, sabores variados, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				
95	Salgado para evento tipo de forno, integral, sabores variados, pesagem mínima 30g. Apresentação:	CENTENA				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	centena.					
GRUPO 12: TEMPEROS (Itens 96 ao 101) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
96	Acido cítrico. Características adicionais: composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, aplicação alimentação,	KG				
97	Amaciante de carne com tempero. Características adicionais: apresentação em pó, similar ao padrão maggi ou de qualidade comprovadamente superior. O produto deverá conter o mínimo de 70% da validade a partir da data de entrega. Apresentação: quilo.	KG				
98	Tempero, tipo caldo, sabor carne. Características típicas: em pó, matéria prima de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natura. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG				
99	Tempero, tipo caldo, sabor galinha. Características típicas: em pó, matéria prima de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo	KG				

	conter corante natural. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
100	Extrato de tomate. Características adicionais: tradicional, composto por tomate, açúcar e sal refinado. Pode conter estabilizante goma xantana porém, isento de realçadores de sabor e conservantes. Deverá apresentar aspecto saudável, odor e sabor característicos. Embalagem não pode estar violada, não deve apresentar florescimento de fungos, caruncho, pontos negros. Apresentação: embalagem com no mínimo 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Referência: Elefante, Fugini, Hemmer ou similar.	KG				
101	Vinagre. Características típicas: sabores variados (de maçã, álcool, vinho tinto). Apresentação: embalagem de 750ml, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	EMB 750ML				
GRUPO 13: SORVETE (Itens 102 ao 104) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
102	Picolé, de fruta. Características adicionais: picolé a base de água filtrada e fruta, sabor cítrico (limão tahiti, limão suíço,	UND				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	limão siciliano, maracujá, laranja, tangerina, acerola, morango, cajá, abacaxi). Necessário apresentar laudo de potabilidade da água. Apresentação: unidade com 60g cada, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.					
103	Sorvete. Características adicionais: sabores variados (chocolate seleções, flocos seleções, coco seleções, napolitano, creme, mousse de maracujá duetto, churros com doce de leite duetto, iogurte com frutas vermelhas duetto, delícia torta de limão). Produto obtido a partir de preparo de massa aerada composta de água, gordura e ar, com média de overrun de 100% . O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpo, isentos de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. Deve ser armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25°C e transportado de forma adequada para manter suas características sensoriais. Apresentação: embalagem de 2 litros. Referência: Oggi, Nestlé, Kibon ou superior.	LT				

104	Sorvete, embalagem individual. Características adicionais: composto por água, açúcar, glicose, leite em pó, gordura. O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpo, isentos de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de Conservação. Deve der armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25°C e transportado de forma adequada para manter suas características sensoriais. Apresentação: embalagem com 200ml.	UND				
GRUPO 14: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA (Itens 105 ao 109) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
105	Bebida não alcoólica, isotônica. Características adicionais: para reposição de líquidos e minerais. Apresentação: garrafa com 500 ml.	UND				
106	Refrigerante, cola tradicional. Características adicionais: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural. Apresentação: garrafa pet de 2,5 litros. Referência: coca cola ou superior.	GF				
107	Refrigerante, cola zero. Características adicionais: água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, aroma	GF				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	natural, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico, edulcorantes ciclamato de sódio (27mg), acesulfame de potássio (15mg) e aspartame (12mg) por 100ml, conservador benzoato de sódio e estabilizante citrato de sódio. Apresentação: garrafa pet de 2,5 litros. Referência: coca cola zero ou superior.					
108	Refrigerante, guaraná. Características adicionais: água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio e corante caramelo IV. Apresentação: garrafa pet de 2,25 litros. Referência: Antarctica ou superior.	GF				
109	Refrigerante, guaraná zero. Características adicionais: água gaseificada, extrato de guaraná, aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservador benzoato de sódio, edulcorantes: acesulfame de potássio (12mg/100ml) e sucralose (8,2mg/100ml) e corante caramelo IV. Apresentação: garrafa pet de 2,25 litros. Referência: Antarctica zero ou superior.	GF				
GRUPO 15: ÓLEOS (Itens 110 e 111) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
110	Óleo vegetal comestível.	UND				

	Características adicionais: matéria-prima soja, aplicação culinária em geral, tipo 1 refinado. As embalagens deverão ser integras, isentas de ruptura ou amassadas. Apresentação: embalagem de 900 ml, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
111	Óleo de coco extravirgem. Características adicionais: extraído da polpa do coco, 100% natural, sem glúten, zero gordura trans, não hidrogenado, sem sabor. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto e deverá estar isenta de ranço. Apresentação: embalagem de 200 ml, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Referências: Copra, Sococo, NaturalLife.	EMB 200G				
GRUPO 16: FARINÁCEOS E AFINS (Itens 112 ao 117) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
112	Farinha de mandioca. Características adicionais: fina, torrada, de primeira qualidade, seca, classe branca, tipo 1, isenta de					
113	Farinha de quibe. Características adicionais: trigo integral, quebrado e torrado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais					



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Aspecto, cor, odor e sabor próprios, livre de mofo e fermentação. Apresentação: embalagem de 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
114	Farinha de trigo, tradicional. Características adicionais: obtida do trigo moído, limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação ou ranço e materiais estranhos. Sem fermento e enriquecida com ferro e ácido fólico. Apresentação: embalagem de 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
115	Fubá. Características adicionais: farinha de milho refinado enriquecido com ferro e ácido fólico, obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Apresentação: embalagem de 1kg.					
116	Psyllium em pó. Características adicionais: fibra solúvel natural derivada da casca da semente da erva Plantago Ovata. Aspecto, cor, odor e					

	sabor próprios, livre de mofo e fermentação. Apresentação: quilo com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
117	Granola. Características adicionais: a base de aveia, frutas secas, cereais e sementes, com açúcar mascavo e mel. Cereal rico em fibras, proteínas e vitaminas, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Apresentação: embalagem: pacote de 500g, Com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
GRUPO 17: LATICÍNIOS (Itens 118 ao 121) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
118	Creme de leite. Características adicionais: gordura láctea, no mínimo com 20% de teor de gordura, sabor suave, consistência firme, embalagem não amassada. Apresentação: embalagem com no mínimo de 1Kg. Referências: Piracanjuba, Nestlé, Italc, Itambé, Vigor ou superior.	KG				
119	Leite em pó, integral tipo A2A2. Características adicionais: leite proveniente de vacas A2A2, capazes de produzir apenas a beta-caseína A2, não promovendo a formação de BCM-7, que é o responsável por causar desconforto	LATA 380G				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	digestivo. Deve apresentar mix de minerais, vitaminas e não conter glúten. Apresentação: embalagem de 380g. Referência: Piracanjuba A2 em pó ou similar.					
120	Requeijão, ingredientes creme de leite, tipo integral. Características adicionais: cremoso e sem adição de amido. Apresentação: embalagem plástica, copo de 200 a 250g.	UND				
121	Requeijão, ingredientes creme de leite, tipo light, conservação 1 a 10 graus. Características adicionais: cremoso e sem adição de amido. Apresentação: embalagem plástica, copo de 200 a 250g.	UND				
ITENS AVULSO (Itens 122 ao 123) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
122	Molho pronto para salada. Características adicionais: sabores variados (vinagrete, limão, caseiro, caesar). Apresentação: embalagem com no mínimo 234ml, modelo squeeze. Referência: Liza, Junior, Hellmann's, Salsaretti ou superior.	EMB				
123	Carvão vegetal embalado. Características típicas: produzido com lenha de eucalipto, embalados em papel kraft. Apresentação: saco com 10 kg.	PCT 10KG				
VALOR TOTAL (AMPLA CONCORRÊNCIA)						

GRUPO 18: HORTIFRUTI (Itens 124 ao 134)
COM RESERVA DE COTAS de até 25% PARA ME, e EPP

Item TR nº	Descrição / Especificação	UF	Valor Unitário (R\$)	QT Total Pregão	Valor Mensal Máximo (R\$)	Valor Anual Máximo (R\$)
124	Abacate, in natura. Características adicionais: tamanho médio a grande, com aproximadamente 50% de maturação, sem ferimentos ou defeitos que comprometam a sua boa qualidade. Apresentação: quilo.	KG				
125	Batata baroa ou mandioquinha, in natura. Características adicionais: tamanho médio, coloração amarela, fresca, sem amassados e apodrecimentos, com grau de amadurecimento apropriado para consumo, com 10 a 15cm de largura no ponto médio. Apresentação: quilo.	KG				
126	Batata asterix, in natura. Características adicionais: tamanho médio, casca rosada e grossa, fresca, sem amassados e apodrecimentos, com grau de amadurecimento apropriado para consumo, com 10 a 12cm de largura no ponto médio. Apresentação: quilo.	KG				
127	Berinjela, in natura. Características adicionais: tamanho médio, vegetal firme e íntegro com coloração roxa escura,	KG				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	textura e consistência de vegetal fresco; casca lisa e brilhante, com aproximadamente 50% de maturação. Sem nós ou manchas claras e sem ferimentos que comprometam a sua boa qualidade, bem como ausência de parasitas e larvas, com 15 a 20cm de largura no ponto médio. Apresentação: quilo.					
128	Cebola roxa, in natura. Características adicionais: tamanho médio, fresca, com casca de coloração característica e sem amassados e partes estragadas. Apresentação: quilo.	KG				
129	Chicória, in natura. Características adicionais: fresco, de primeira qualidade, sem danos tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isentam de material terroso, sem parasitas ou larvas. Apresentação: quilo.	KG				
130	Inhame, in natura. Características adicionais: tamanho médio a grande, com aproximadamente 50% de maturação, sem ferimentos ou defeitos que comprometam a sua boa qualidade. Apresentação: quilo.	KG				
131	Fruta cítrica, in natura. Características adicionais:	KG				

	tamanho médio, com aproximadamente 50% de maturação, sem ferimentos ou defeitos que comprometam a sua boa qualidade. Tipos: limão, morango, kiwi, lima-da-pérsia, acerola, limão siciliano. Apresentação: quilo.					
132	Gengibre, in natura. Características adicionais: raiz fresca, tamanho médio, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais.. Apresentação: quilo.	KG				
133	Hortelã, in natura. Características adicionais: raiz fresca, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais. Apresentação: quilo.	KG				
134	Pimentão,extra. Características adicionais: tipo amarelo e vermelho, de primeira qualidade, vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal, fresco, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme. Apresentação: quilo.	KG				
GRUPO 19: AÇÚCAR E DERIVADOS (Itens 135 ao 137) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP						
135	Açúcar, refinado. Características adicionais: composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar,	CX				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	aplicação alimentação, isento de impurezas. Apresentação: quilo.					
136	Açúcar, tipo mascavo. Características adicionais: composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, aplicação alimentação, características adicionais 100% natural com fervura de melado, isento de impurezas. Apresentação: embalagem com no mínimo de 500g.	CX				
137	Adoçante culinário para forno e fogão a base de sucralose e/ou stevia. Apresentação: embalagem com no mínimo de 500g.	CX				
GRUPO 20: SUPRIMENTO BÁSICO (Itens 138 ao 142) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP						
138	Arroz polido, agulha, parboilizado, tipo 1, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Apresentação: embalagem de 5kg. isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Apresentação: embalagem de 5kg.	EMB 5KG				
139	Feijão fradinho. Características adicionais: tipo 1, em grãos inteiros e	KG				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	sadios, de cor característica, maduros, limpos e secos,					
140	Feijão preto. Características adicionais: tipo 1, classe preto, em grãos inteiros e sadios, de cor característica, maduros, limpos	KG				
141	Soja em grãos. Características adicionais: safra nova; constituído de grãos inteiros e sãos; isento de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Apresentação: acondicionado em saco plástico, resistente pesando 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG				
142	Sal refinado. Características adicionais: iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo. Apresentação: embalagem primária de 1 Kg, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG				
GRUPO 21: MASSAS (Itens 143 ao 149) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP						
143	Macarrão de arroz. Características adicionais: sem gluten, sem lactose e sem ovos, isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas,	EMB 500G				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

144	Macarrão com ovos, tipo espaguete. Características adicionais: tipo espaguete nº 08, elaborado com farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão e não poderá ser entregue quebradiço. Apresentação: embalagem com 500g, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	EMB 500G				
145	Macarrão com ovos, tipo letrinhas. Características adicionais: macarrão as letras do alfabeto, produzido com farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais como curcuma e urucum. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão. Apresentação: embalagem com 500g, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	EMB 500G				
146	Macarrão com ovos, tipo parafuso. Características adicionais: elaborado com farinha de trigo especial. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão. Apresentação: embalagem com 500g, com validade mínima de 6 (seis) meses a	EMB 500G				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	contar da data de entrega do produto.					
147	Macarrão com ovos, tipo penne. Características adicionais: elaborado com farinha de trigo especial. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão. Apresentação: embalagem com 500g, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	EMB 500G				
148	Macarrão, tipo lasanha. Características adicionais: massa de sêmola, pronta para ir direto ao forno, cor amarelada. Macarrão deve ser entregue com embalagem íntegra e não quebradiço. Apresentação: embalagem com 500g, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	EMB 500G				
149	Massa alimentícia, tipo pastel. Características adicionais: base da massa fresca/resfriada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada ou margarina. Pode conter outros ingredientes. Apresentação: rolo de 1 kg, com validade mínima de 2 meses.	KG				
GRUPO 22: CARNES E DERIVADOS (Itens 150 ao 164) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP						
150	Carne bovina congelada, acém. Características	KG				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

163	Filezinho de frango, congelado. Características adicionais: tipo sassami, sem pele, sem osso, de cor e odor característicos. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG				
164	Peito de peru. Características adicionais: tipo preparação defumado, estado de conservação resfriado. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG				
GRUPO 23: PRODUTOS EM CONSERVA (Itens 165 ao 169) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP						
165	Atum ralado com óleo comestível. Características adicionais: atum, óleo de soja, água, caldo vegetal e sal. O produto não deverá ultrapassar 2% de óleo, 2% de água, 1% de sal e 0,5% de caldo vegetal. Características típicas: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Aspectos sensoriais: próprio da	EMB 500G				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. Apresentação: embalagem com peso drenado de no mínimo 450g.					
166	Cogumelo em conserva. Características típicas: tamanho pequeno a médio, cogumelos pré-cozidos, água e sal. Apresentação: balde com 2 kg de peso drenado.	KG				
167	Ervilha verde, em conserva. Características adicionais: grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Produto livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos de animais. Embalagem íntegra, sem sinais de estufamento e ferrugem. Apresentação: balde com 2 kg de peso drenado.	KG				
168	Fruta em calda, tipo fruta. Características adicionais: ingredientes água e açúcar. Sabores: abacaxi, ameixa, morango, pêssego cozido, cereja, figo. Apresentação: lata com no mínimo de 400g de peso drenado com prazo validade de pelo menos 2 anos.	LATA 400G				
169	Palmito em conserva. Características adicionais: inteiro, composto por água, sal e ácido cítrico. Deve	KG				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Apresentação: embalagem em vidro com tampa em metal contendo peso drenado de 1,8kg.					
GRUPO 24: CONFEITARIA (Itens 170 ao 182) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP						
170	Cremor tártaro. Características adicionais: sal ácido obtido dos resíduos salinos liberados na fermentação do vinho nas paredes dos toneis. Embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa, livre de sujidades e contaminantes. Apresentação: embalagem de 50g com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	EMB 50G				
171	Coco ralado. Características adicionais: desidratado e parcialmente desengordurado, com conservador INS 233-MS, sem glúten, equivalente a marca "Sococo" ou similar. Apresentação: embalagem de 1 kg.	KG				
172	Confeito, granulado. Características adicionais: flocos crocantes de chocolate, de boa qualidade. Apresentação: embalagem de 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de	KG				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	entrega do produto.					
173	Chocolate, em barra. Características adicionais: meio amargo, nobre, ideal para derreter e fazer produtos moldados. Produzido a base de massa de cacau e manteiga de cacau. Acondicionado em embalagem plástica, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. Apresentação: embalagem com 1 kg.	KG				
174	Chocolate, em pó solúvel. Características adicionais: 50% cacau. Ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes, sem glúten. Apresentação: embalagem de 1Kg. Referências: Melken, SICAO, Nestlé ou superior.	LATA 400G				
175	Essência de baunilha líquida. Características adicionais: cor âmbar escuro ou cor branca, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro. Apresentação: embalagem com no mínimo 960ml, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	LT				
176	Extrato de baunilha. Características adicionais: extrato natural obtido através das vagens da planta maceradas em solução alcóolica. Ingredientes:	EMB 30ML				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	água, álcool, baunilha e estabilizante, envazado em recipiente de vidro. Conter rotulagem em conformidade com a legislação vigente. Apresentação: embalagem com 30ml. Referências: Bombay, Vanilla Brasil.					
177	Paçoca, formato rolha ou retangular. Características adicionais: amendoim, açúcar, fécula de mandioca, farinha de mandioca e sal. Não contém Glúten. Apresentação: pote com 50 unidades, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	PCT				
178	Paçoca diet, formato rolha ou retangular. Características adicionais: amendoim, maltodextrina, sal, edulcorantes. Pode conter outros. Não contém Glúten. Apresentação: pote com 24 unidades de 528 a 550g, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	PCT				
179	Pasta americana. Características adicionais: açúcar refinado, gordura vegetal, gomas vegetais. Apresentação: embalagens de 500g a 800g, pronta para o uso.	PCT				
180	Geléia de brilho neutra para	EMB 200G				

	acabamento em folha de papel de arroz impressa. Características adicionais: Glucose de milho, açúcar refinado, pectina cítrica. Ácido cítrico e sorbato de potássio. Apresentação: embalagem de 200g.					
181	Corante em gel para alimentos. Características adicionais: corante super concentrado ideal para colorir recheios, pasta americana, Glaces, chantillys, massas e coberturas em geral. Cores primárias e diversas. Apresentação: embalagem com no mínimo 25g.	UND				
182	Doce de leite pastoso. Características adicionais: isento de glúten, amido e corantes artificiais. Apresentação: balde com no mínimo 4kg, prazo de validade de no mínimo 12 meses e carimbo do Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal.	BALDE				
GRUPO 25: SOBREMESA (Itens 183 ao 194) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP						
183	Cocada tradicional branca. Características adicionais: composta de coco, açúcar refinado, água, leite condensado, aspecto cor, aroma e sabor próprio. Isento de sujidades e parasitos. Apresentação: pedaços em torno de 35 gramas em embalagem de no mínimo 1Kg.	KG				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

184	Doce, tipo brigadeiro. Características adicionais: sabor chocolate, embalado e pronto para o consumo. Apresentação: unidade de 50g.	UND				
185	Doce confeitado, pudim, leite condensado, leite, ovos, açúcar, com calda. Apresentação unidade com peso de no mínimo 50g.	UND				
186	Doce confeitado, tipo bomba de chocolate. Características adicionais: ingredientes: manteiga/margarina, farinha de trigo, ovos, sal. Apresentação: embalagem com 50g cada unidade.	UND				
187	Doce confeitado, tipo mil folhas, sabores doce de leite e chocolate. Apresentação: unidade individual com no mínimo 50g.	UND				
188	Doce confeitado, tipo quindim. Apresentação: unidade de 50g.	UND				
189	Doce confeitado, tipo sonho. Características adicionais recheio com creme ou doce de leite. Apresentação: embalagem com 70g cada unidade.	UND				
190	Doce confeitado, tipo torta de limão. Apresentação: unidade individual com no mínimo 50g.	UND				
191	Doce confeitado, tipo torta de chocolate/brigadeiro.	UND				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	Apresentação: tamanho médio.					
192	Doce confeitado, tipo torta de maracujá. Apresentação: tamanho médio.	UND				
193	Doce confeitado, tipo torta floresta negra. Apresentação: tamanho médio.	UND				
194	Doce, tipo brigadeiro. Características adicionais: vários sabores (chocolate, chocolate branco, amendoim, coco, churros, Casadinho, nozes), tamanho médio de 20 a 25g, embalado e pronto para o consumo. Apresentação: centena.	CENTENA				
GRUPO 26: PANIFICAÇÃO (Itens 195 ao 201) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP						
195	Pão, tipo broa de milho. Características adicionais: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de milho, ovos, açúcar, gordura, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó integral, sal refinado, fermento químico e fibra de trigo (no mínimo 10%). Apresentação: quilo com embalagem primária individual em sacos plásticos atóxico de polietileno lacrado, com peso de 50 gramas a unidade, com a devida identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação, lote e	KG				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	prazo de validade de máximo: 05 dias.					
196	Pão, tipo hot dog. Características adicionais: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e fermento. O produto deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos. Apresentação embalagem primaria individual em sacos plásticos atóxico de polietileno lacrado, com peso aproximado de 50 gramas a unidade, com a devida identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação, lote e prazo de com pelo menos 08 dias de validade e no máximo 10 dias de fabricação.	UND				
197	Pão, tipo francês pronto. Características adicionais: formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, e fermento químico. Apresentação: embalagem primaria individual em sacos plásticos atóxico de polietileno lacrado, com peso aproximado de 50 gramas a unidade, com a devida identificação do produto, composição nutricional, Data de fabricação, lote e prazo de	UND				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	validade mínima de 48 horas após entrega.					
198	Pão, tipo forma tradicional. Características adicionais: fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Apresentação: embalagem de no mínimo 400g, transparente, atóxica com a devida identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade mínima de 7 dias.	UND				
199	Pão, tipo forma 100% INTEGRAL. Características adicionais: fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Apresentação: embalagem de no mínimo 400g, transparente, atóxica com a devida identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade mínima de 7 dias.	UND				
200	Pão, sem glúten. Características adicionais: tradicional, elaborado especialmente para celíacos, com baixo teor de gorduras saturadas e que apresente "gorduras boas" em sua composição. Produzido em maquinário específico garantindo que seja 100%	UND				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	livre de contaminação pelo glúten. acondicionado em embalagem plástica resistente, pesando no mínimo 350gr. cada pacote. No seu rótulo deve conter, prazo de validade e lote, informação nutricional com indicação de porção, informação sobre glúten e alergênicos.					
201	Pizza. Características adicionais: sabores variados (calabresa, frango com catupiry, lombo com catupiry, mussarela, presunto, portuguesa), semi-pronta, congelada. Apresentação: unidade de 460g.	UND				
GRUPO 27: GÊNEROS COFFEE BREAK (Itens 202 ao 208) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP						
202	Batata frita embalada, tipo palha fina, características adicionais sem colesterol e sem conservantes. Apresentação: Pacote de 1kg. OBS: as embalagens devem possuir ar injetado para evitar a quebra do conteúdo.	KG				
203	Batata processada. Características adicionais: espécie inglesa, formato chips, tipo frita, pronta para consumo. Apresentação: quilo.	KG				
204	Biscoito fino, classificação doce, sortido de boa qualidade (bambolê, canelinha, colorado,	EMB 3KG				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	champanhota, nata flocos, agnus, kishow, pingo de ouro, tubele avelã, bem casado, cavaca de goiabada, palmier, kishow premium, chocobam, unha de gato). Apresentação: caixa com no mínimo 1 kg.					
205	Doce fruta, goiaba. Características adicionais: goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte, obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG				
206	Geleia de frutas, sabores variados. Características adicionais: polpa e pedaços de fruta, água, açúcar e ácido cítrico. Apresentação: embalagem de 250 a 350g. Referência: Queensberry, Homemade, Casa Madeira ou superior	UND				
207	Geleia de mocotó. Características adicionais: sabor natural com aroma natural de cravo. Apresentação: embalagem de 200g	UND				
208	Uva-passa desidratada. Características típicas: preta	KG				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	ou branca, sem semente, livre de fungos. Apresentação: quilo, com embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
GRUPO 28: SALGADOS (Itens 209 ao 218) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP						
209	Mini-pizza, pronta para consumo. Características adicionais: farinha de trigo, sal, leite. Não congelado. Recheios: mussarela, calabresa e presunto. Apresentação: unidade com peso aproximado de 120g.	UND				
210	Salgado para evento tipo bolinha de queijo frita, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				
211	Salgado para evento tipo coxinha de frango frita, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				
212	Salgado para evento tipo empada de queijo e de frango assada, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				
213	Salgado para evento tipo esfirra de carne assada, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				
214	Salgado para evento tipo mini quiche, pesagem mínima 30g. Apresentação:	CENTENA				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	prima de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
222	Tempero, tipo caldo, sabor galinha. Características típicas: em pó, matéria prima de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG				
223	Extrato de tomate. Características adicionais: tradicional, composto por tomate, açúcar e sal refinado. Pode conter estabilizante goma xantana porém, isento de realçadores de sabor e conservantes. Deverá apresentar aspecto saudável, odor e sabor característicos. Embalagem não pode estar violada, não deve apresentar florescimento de fungos, caruncho, pontos negros. Apresentação: embalagem	KG				

	com no mínimo 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Referência: Elefante, Fugini, Hemmer ou similar.					
224	Vinagre. Características típicas: sabores variados (de maçã, álcool, vinho tinto). Apresentação: embalagem de 750ml, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	EMB 750ML				
GRUPO 30: SORVETE (Itens 225 ao 227) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP						
225	Picolé, de fruta. Características adicionais: picolé a base de água filtrada e fruta, sabor cítrico (limão tahiti, limão suíço, limão siciliano, maracujá, laranja, tangerina, acerola, morango, cajá, abacaxi). Necessário apresentar laudo de potabilidade da água. Apresentação: unidade com 60g cada, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND				
226	Sorvete. Características adicionais: sabores variados (chocolate seleções, flocos seleções, coco seleções, napolitano, creme, mousse de maracujá duetto, churros com doce de leite duetto, iogurte com frutas vermelhas duetto,	LT				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

228	Bebida não alcoólica, isotônica. Características adicionais: para reposição de líquidos e minerais. Apresentação: garrafa com 500 ml.	UND				
229	Refrigerante, cola tradicional. Características adicionais: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural. Apresentação: garrafa pet de 2,5 litros. Referência: coca cola ou superior.	GF				
230	Refrigerante, cola zero. Características adicionais: água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, aroma natural, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico, edulcorantes ciclamato de sódio (27mg), acesulfame de potássio (15mg) e aspartame (12mg) por 100ml, conservador benzoato de sódio e estabilizante citrato de sódio. Apresentação: garrafa pet de 2,5 litros. Referência: coca cola zero ou superior.	GF				
231	Refrigerante, guaraná. Características adicionais: água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio e corante caramelo IV.	GF				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	Apresentação: garrafa pet de 2,25 litros. Referência: Antarctica ou superior.					
232	Refrigerante, guaraná zero. Características adicionais: água gaseificada, extrato de guaraná, aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservador benzoato de sódio, edulcorantes: acessulfame de potássio (12mg/100ml) e sucralose (8,2mg/100ml) e corante caramelo IV. Apresentação: garrafa pet de 2,25 litros. Referência: Antarctica zero ou superior.	GF				
GRUPO 32: ÓLEOS (Itens 233 e 234) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP						
233	Óleo vegetal comestível. Características adicionais: matéria-prima soja, aplicação culinária em geral, tipo 1 refinado. As embalagens deverão ser integras, isentas de ruptura ou amassadas. Apresentação: embalagem de 900 ml, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	UND				
234	Óleo de coco extravirgem. Características adicionais: extraído da polpa do coco, 100% natural, sem glúten, zero gordura trans, não hidrogenado, sem sabor. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto e	EMB 200G				

	deverá estar isenta de ranço. Apresentação: embalagem de 200 ml, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.Referências: Copra, Sococo, NaturalLife.					
GRUPO 33: FARINÁCEOS E AFINS (Itens 235 ao 240) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP						
235	Farinha de mandioca. Características adicionais: fina, torrada, de primeira qualidade, seca, classe branca, tipo 1, isenta de					
236	Farinha de quibe. Características adicionais: trigo integral, quebrado e torrado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Aspecto, cor, odor e sabor próprios, livre de mofo e fermentação. Apresentação: embalagem de 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
237	Farinha de trigo, tradicional. Características adicionais: obtida do trigo moído, limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação ou ranço e materiais estranhos. Sem fermento e enriquecida com ferro e ácido fólico. Apresentação: embalagem					



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	de 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
238	Fubá. Características adicionais: farinha de milho refinado enriquecido com ferro e ácido fólico, obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Apresentação: embalagem de 1kg.					
239	Psyllium em pó. Características adicionais: fibra solúvel natural derivada da casca da semente da erva Plantago Ovata. Aspecto, cor, odor e sabor próprios, livre de mofo e fermentação. Apresentação: quilo com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
240	Granola. Características adicionais: a base de aveia, frutas secas, cereais e sementes, com açúcar mascavo e mel. Cereal rico em fibras, proteínas e vitaminas, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Apresentação: embalagem: pacote de 500g, Com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					

GRUPO 34: LATICÍNIOS (Itens 241 ao 244) COTA RESERVADA de até 25% PARA ME/EPP						
241	Creme de leite. Características adicionais: gordura láctea, no mínimo com 20% de teor de gordura, sabor suave, consistência firme, embalagem não amassada. Apresentação: embalagem com no mínimo de 1Kg. Referências: Piracanjuba, Nestlé, Italc, Itambé, Vigor ou superior.	KG				
242	Leite em pó, integral tipo A2A2. Características adicionais: leite proveniente de vacas A2A2, capazes de produzir apenas a beta-caseína A2, não promovendo a formação de BCM-7, que é o responsável por causar desconforto digestivo. Deve apresentar mix de minerais, vitaminas e não conter glúten. Apresentação: embalagem de 380g. Referência: Piracanjuba A2 em pó ou similar.	LATA 380G				
243	Requeijão, ingredientes creme de leite, tipo integral. Características adicionais: cremoso e sem adição de amido. Apresentação: embalagem plástica, copo de 200 a 250g.	UND				
244	Requeijão, ingredientes creme de leite, tipo light, conservação 1 a 10 graus. Características adicionais: cremoso e sem adição de	UND				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o HOSPITAL NAVAL MARCÍLIO DIAS (HNMD), UASG 765720, Rua César Zama, nº 185 - Lins de Vasconcelos, Rio de Janeiro/RJ, CEP 20.725-090, fornecimento de material de segunda a sexta, das 8h às 18h30, salvo urgências, aos cuidados da Divisão de Municiamento, localizado no subsolo 2 (SS2), Exceto nos casos de urgência, quando poderá ser agendada a entrega, pelo telefone 2599-5599, ramal 5284, independente dos horários e dias mencionados neste subitem.

3.2. Além do gerenciador, são órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

3.2.1. Órgão participante – UASG 160253 – 1º Batalhão de Guardas – 1º BG – ENDEREÇO: Avenida Pedro II, nº 158, São Cristóvão, Rio de Janeiro – RJ, CEP 20.941-070, DIAS E HORÁRIOS: de segunda a sexta-feira das 8 h às 15:30 h, Tel: (21) 2585-3362. E-mail: 1bgcompras@gmail.com;

3.2.2. Órgão participante – UASG 710100 - Tribunal Marítimo - (TM) - ENDEREÇO: Avenida Alfred Agache, s/n, Centro, Rio de Janeiro/ RJ - DIAS E HORÁRIOS: de segunda a sexta-feira, das 9 h às 16 h., E-mail: d.sousa@marinha.mil.br; Telefone: (21) 2104-6538 / 6542 - Setor Responsável: Seção de Administração - Funcionário/Militar Responsável: 1ºSG-BA DE SOUSA.

3.2.3. Órgão participante – UASG 781402 - Estação Rádio da Marinha no Rio de Janeiro – ERM RJ - ENDEREÇO: Estrada do Rio Jequiá s/nº, Zumbi/Ribeira, Ilha do Governador, Rio de Janeiro, RJ - DIAS E HORÁRIOS: de segunda a sexta-feira das 8 h às 15:30 h, E-mail: sabrina.rodrigues@marinha.mil.br; Telefone: (21) 2126-5919 - Setor Responsável: Seção de Municiamento - Funcionário/Militar Responsável: GM (RM2-T) Sabrina.

3.2.4. A Tabela abaixo, apresenta os quantitativos máximos dos órgãos gerenciadores e participantes:

	Órgão Gerenciador	Órgãos Participantes		
Nº do Item no TR	QT * HNMD – RJ 765720	QT * ERM RJ – RJ 781402	QT * TM– RJ 710100	QT * 1ºBG – RJ 160253
01	1188	1	360	400
02	3000	400	500	200
03	3000	1	500	400
04	45000	1	500	500
05	792	1	500	400



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

06	25200	200	1	400
07	27000	400	360	400
08	2250	1	500	150
09	660	1	1	150
10	660	1	120	150
11	4500	1	1000	150
12	3695	0	360	500
13	200	0	1	200
14	9600	0	1	150
15	72000	0	1	150
16	3420	0	360	500
17	46200	0	360	50
18	1980	0	1	400
19	291893	0	120	1
20	3300	0	240	500
21	1980	0	240	500
22	3300	0	1	500
23	6336	0	240	300
24	6336	0	240	500
25	3300	0	240	300
26	120	0	120	100
27	24870	1	1200	150
28	24870	1	1200	50
29	24870	1	1200	100
30	2235	1	1200	100
31	2235	1	1200	100
32	12435	100	120	100
33	11400	1	120	100
34	1056	60	120	100
35	1056	1	1	90
36	1056	1	1	100

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

37	11350	1	1	100
38	23235	1	1	100
39	22416	1	1	200
40	22416	1	1	200
41	4620	1	500	50
42	1140	0	500	100
43	60	0	1	60
44	2520	0	500	100
45	1590	0	1	20
46	835	0	120	20
47	120	1	1	100
48	120	1	1	100
49	2100	1	360	100
50	2520	1	1	50
51	1590	40	1	100
52	60	1	1	60
53	120	1	1	5
54	1920	1	240	200
55	960	1	1	50
56	180	1	1	100
57	200	1	1	100
58	264	1	1	100
59	500	1	1	48
60	11100	0	0	100
61	11100	0	0	400
62	11100	0	0	200
63	11100	0	0	200
64	11100	0	0	200
65	11100	0	0	200
66	11100	0	0	200
67	11100	0	0	200



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

68	50	0	0	50
69	50	0	0	50
70	50	0	0	50
71	400	0	0	30
72	11100	1	0	150
73	11100	1	0	100
74	11100	1	0	100
75	11100	1	0	300
76	11100	1	0	100
77	11100	1	0	100
78	3620	1	0	100
79	10800	1	360	100
80	3960	10	360	100
81	200	1	120	100
82	204	1	1	50
83	240	1	120	200
84	5940	1	1	150
85	120	20	1	100
86	19800	1	1	19000
87	100	20	100	100
88	100	20	100	100
89	100	20	1	100
90	100	1	100	100
91	100	1	100	100
92	100	1	100	100
93	100	15	100	100
94	100	1	100	100
95	100	1	1	100
96	550	1	1	100
97	144	1	1	140
98	480	15	1	100

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

99	480	1	1	50
100	11520	1	360	100
101	3650	1	1	100
102	1320	1	1	50
103	120	20	120	100
104	60000	1	1	150
105	3600	1	1	100
106	11040	250	600	100
107	11040	50	600	150
108	11040	70	600	100
109	11040	1	600	100
110	9625	0	0	150
111	120	0	0	100
112	23100	0	1	100
113	4620	0	240	50
114	9240	0	120	50
115	4200	0	120	100
116	264	0	1	50
117	360	0	1	200
118	2000	0	360	150
119	120	0	120	100
120	5580	0	1200	200
121	5580	0	1200	150
122	1460	0	0	50
123	100	0	0	30
Total	1167956	1770	23383	37454

* QT = quantitativo total

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em **até noventa dias**, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento

convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.8. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a **homologação da licitação**, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2. tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9..

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.



6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se

aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 5, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 5, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no **item 9.1.** será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

- 9.4.1. Por razão de interesse público;
- 9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no ANEXO I - Termo de Referência, do edital.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

12. APÊNDICE

12.1. Faz parte desta Ata de Registro de Preços - ARP o seguinte Apêndice:

12.2. Apêndice C – Cadastro de Reserva.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em **02 (duas) vias** de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s):

Rio de Janeiro, _____ de _____ de 2024.

MOYSÉS MATEUS DE OLIVEIRA JÚNIOR
Capitão de Corveta (S)
Encarregado da Divisão de Aquisição
Pregoeiro

LARISSA BARROS PINTO FRANCO
Primeiro-Tenente (RM2-S)
Ajudante da Divisão de Gestão de
Municiamento

Rio de Janeiro, _____ de _____ de 2024.



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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

NOME
REP. DA EMPRESA
CPF



**MARINHA DO BRASIL
HOSPITAL NAVAL MARCÍLIO DIAS**

**APÊNDICE C
CADASTRO DE RESERVA**

**PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 90042/2024
(Processo Administrativo nº 63148.026562/2024-12)**

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

FORNECEDOR

Razão social:

Nome fantasia:

CNPJ:

Endereço:

E-mails:

Telefones:

Representante legal:

CPF:

GRUPO 1: HORTIFRUTI (Itens 1 ao 11) – AMPLA CONCORRÊNCIA

Item TR nº	Descrição / Especificação	UF	Valor Unitário (R\$)	QT Total Pregão	Valor Mensal Máximo (R\$)	Valor Anual Máximo (R\$)
01	Abacate, in natura. Características adicionais: tamanho médio a grande, com aproximadamente 50% de maturação, sem ferimentos ou defeitos que comprometam a sua boa qualidade. Apresentação: quilo.	KG				
02	Batata baroa ou mandioquinha, in natura. Características adicionais: tamanho médio, coloração amarela, fresca, sem amassados e apodrecimentos, com grau de amadurecimento apropriado para consumo, com 10 a 15cm de largura	KG				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	fresco, de primeira qualidade, sem danos tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isentam de material terroso, sem parasitas ou larvas. Apresentação: quilo.					
07	Inhame, in natura. Características adicionais: tamanho médio a grande, com aproximadamente 50% de maturação, sem ferimentos ou defeitos que comprometam a sua boa qualidade. Apresentação: quilo.	KG				
08	Fruta cítrica, in natura. Características adicionais: tamanho médio, com aproximadamente 50% de maturação, sem ferimentos ou defeitos que comprometam a sua boa qualidade. Tipos: limão, morango, kiwi, lima-da-pérsia, acerola, limão siciliano. Apresentação: quilo.	KG				
09	Gengibre, in natura. Características adicionais: raiz fresca, tamanho médio, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais.. Apresentação: quilo.	KG				
10	Hortelã, in natura. Características adicionais: raiz fresca, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais. Apresentação: quilo.	KG				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

11	Pimentão,extra. Características adicionais: tipo amarelo e vermelho, de primeira qualidade, vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal, fresco, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme. Apresentação: quilo.	KG				
GRUPO 2: AÇÚCAR E DERIVADOS (Itens 12 ao 14) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
12	Açúcar, refinado. Características adicionais: composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, aplicação alimentação, isento de impurezas. Apresentação: quilo.	CX				
13	Açúcar, tipo mascavo. Características adicionais: composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, aplicação alimentação, características adicionais 100% natural com fervura de melado, isento de impurezas. Apresentação: embalagem com no mínimo de 500g.	CX				
14	Adoçante culinário para forno e fogão a base de sucralose e/ou stevia. Apresentação: embalagem com no mínimo de 500g.	CX				
GRUPO 3: SUPRIMENTO BÁSICO (Itens 15 ao 19) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
15	Arroz polido, agulha, parboilizado, tipo 1, constituído de grãos inteiros, com teor de	EMB 5KG				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	umidade máxima de 15%, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Apresentação: embalagem de 5kg. isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Apresentação: embalagem de 5kg.					
16	Feijão fradinho. Características adicionais: tipo 1, em grãos inteiros e sadios, de cor característica, maduros, limpos e secos,	KG				
17	Feijão preto. Características adicionais: tipo 1, classe preto, em grãos inteiros e sadios, de cor característica, maduros, limpos	KG				
18	Soja em grãos. Características adicionais: safra nova; constituído de grãos inteiros e sãos; isento de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Apresentação: acondicionado em saco plástico, resistente pesando 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG				
19	Sal refinado. Características adicionais: iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo. Apresentação: embalagem	KG				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.					
36	Carne suína, pé, salgada. Características adicionais: peça inteira; deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG				
37	Carne suína, pernil traseiro sem osso. Características adicionais: congelada, coloração rosada e brilhante, elástica, firme, pouca gordura aparente, isento de sebo; odor agradável. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG				
38	Coxa e sobrecoxa de frango sem pele e sem osso, congelado. Características adicionais: sem penas, coloração clara e brilhante, elástica, firme, pouca gordura aparente, isento de sebo; odor agradável. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e	KG				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.					
39	Filé de peito de frango, congelado. Características adicionais: sem pele, sem osso, de cor e odor característicos, em embalagem plástica sem furos e sujidades. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG				
40	Filezinho de frango, congelado. Características adicionais: tipo sassami, sem pele, sem osso, de cor e odor característicos. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG				
41	Peito de peru. Características adicionais: tipo preparação defumado, estado de conservação resfriado. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária.	KG				
GRUPO 6: PRODUTOS EM CONSERVA (Itens 42 ao 46) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
42	Atum ralado com óleo comestível. Características adicionais: atum, óleo de	EMB 500G				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	soja, água, caldo vegetal e sal. O produto não deverá ultrapassar 2% de óleo, 2% de água, 1% de sal e 0,5% de caldo vegetal. Características típicas: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Aspectos sensoriais: próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. Apresentação: embalagem com peso drenado de no mínimo 450g.					
43	Cogumelo em conserva. Características típicas: tamanho pequeno a médio, cogumelos pré-cozidos, água e sal. Apresentação: balde com 2 kg de peso drenado.	KG				
44	Ervilha verde, em conserva. Características adicionais: grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Produto livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos de animais. Embalagem íntegra, sem sinais de estufamento e ferrugem. Apresentação: balde com 2 kg de peso drenado.	KG				
45	Fruta em calda, tipo fruta.	LATA 400G				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	Características adicionais: ingredientes água e açúcar. Sabores: abacaxi, ameixa, morango, pêssego cozido, cereja, figo. Apresentação: lata com no mínimo de 400g de peso drenado com prazo validade de pelo menos 2 anos.					
46	Palmito em conserva. Características adicionais: inteiro, composto por água, sal e ácido cítrico. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Apresentação: embalagem em vidro com tampa em metal contendo peso drenado de 1,8kg.	KG				
GRUPO 7: CONFEITARIA (Itens 47 ao 59) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
47	Cremor tártaro. Características adicionais: sal ácido obtido dos resíduos salinos liberados na fermentação do vinho nas paredes dos toneis. Embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa, livre de sujidades e contaminantes. Apresentação: embalagem de 50g com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	EMB 50G				
48	Coco ralado. Características adicionais: desidratado e parcialmente desengordurado, com conservador INS 233-MS,	KG				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	sem glúten, equivalente a marca "Sococo" ou similar. Apresentação: embalagem de 1 kg.					
49	Confeito, granulado. Características adicionais: flocos crocantes de chocolate, de boa qualidade. Apresentação: embalagem de 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG				
50	Chocolate, em barra. Características adicionais: meio amargo, nobre, ideal para derreter e fazer produtos moldados. Produzido a base de massa de cacau e manteiga de cacau. Acondicionado em embalagem plástica, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. Apresentação: embalagem com 1 kg.	KG				
51	Chocolate, em pó solúvel. Características adicionais: 50% cacau. Ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes, sem glúten. Apresentação: embalagem de 1Kg. Referências: Melken, SICAIO, Nestlé ou superior.	LATA 400G				
52	Essência de baunilha líquida. Características adicionais: cor âmbar escuro ou cor branca, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro.	LT				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	Apresentação: embalagem com no mínimo 960ml, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
53	Extrato de baunilha. Características adicionais: extrato natural obtido através das vagens da planta maceradas em solução alcóolica. Ingredientes: água, álcool, baunilha e estabilizante, envazado em recipiente de vidro. Conter rotulagem em conformidade com a legislação vigente. Apresentação: embalagem com 30ml. Referências: Bombay, Vanilla Brasil.	EMB 30ML				
54	Paçoca, formato rolha ou retangular. Características adicionais: amendoim, açúcar, fécula de mandioca, farinha de mandioca e sal. Não contém Glúten. Apresentação: pote com 50 unidades, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	PCT				
55	Paçoca diet, formato rolha ou retangular. Características adicionais: amendoim, maltodextrina, sal, edulcorantes. Pode conter outros. Não contém Glúten. Apresentação: pote com 24 unidades de 528 a 550g, com validade mínima	PCT				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

60	Cocada tradicional branca. Características adicionais: composta de coco, açúcar refinado, água, leite condensado, aspecto cor, aroma e sabor próprio. Isento de sujidades e parasitos. Apresentação: pedaços em torno de 35 gramas em embalagem de no mínimo 1Kg.	KG				
61	Doce, tipo brigadeiro. Características adicionais: sabor chocolate, embalado e pronto para o consumo. Apresentação: unidade de 50g.	UND				
62	Doce confeitado, pudim, leite condensado, leite, ovos, açúcar, com calda. Apresentação unidade com peso de no mínimo 50g.	UND				
63	Doce confeitado, tipo bomba de chocolate. Características adicionais: ingredientes: manteiga/margarina, farinha de trigo, ovos, sal. Apresentação: embalagem com 50g cada unidade.	UND				
64	Doce confeitado, tipo mil folhas, sabores doce de leite e chocolate. Apresentação: unidade individual com no mínimo 50g.	UND				
65	Doce confeitado, tipo quindim. Apresentação: unidade de 50g.	UND				
66	Doce confeitado, tipo sonho. Características	UND				

	adicionais recheio com creme ou doce de leite. Apresentação: embalagem com 70g cada unidade.					
67	Doce confeitado, tipo torta de limão. Apresentação: unidade individual com no mínimo 50g.	UND				
68	Doce confeitado, tipo torta de chocolate/brigadeiro. Apresentação: tamanho médio.	UND				
69	Doce confeitado, tipo torta de maracujá. Apresentação: tamanho médio.	UND				
70	Doce confeitado, tipo torta floresta negra. Apresentação: tamanho médio.	UND				
71	Doce, tipo brigadeiro. Características adicionais: vários sabores (chocolate, chocolate branco, amendoim, coco, churros, Casadinho, nozes), tamanho médio de 20 a 25g, embalado e pronto para o consumo. Apresentação: centena.	CENTENA				
GRUPO 9: PANIFICAÇÃO (Itens 72 ao 78) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
72	Pão, tipo broa de milho. Características adicionais: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de milho, ovos, açúcar, gordura, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó integral, sal refinado, fermento químico e fibra de trigo (no mínimo 10%).	KG				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	Apresentação: quilo com embalagem primária individual em sacos plásticos atóxico de polietileno lacrado, com peso de 50 gramas a unidade, com a devida identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade de máximo: 05 dias.					
73	Pão, tipo hot dog. Características adicionais: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e fermento. O produto deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos. Apresentação embalagem primária individual em sacos plásticos atóxico de polietileno lacrado, com peso aproximado de 50 gramas a unidade, com a devida identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação, lote e prazo de com pelo menos 08 dias de validade e no máximo 10 dias de fabricação.	UND				
74	Pão, tipo francês pronto. Características adicionais: formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, e fermento químico.	UND				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	Apresentação: embalagem primária individual em sacos plásticos atóxico de polietileno lacrado, com peso aproximado de 50 gramas a unidade, com a devida identificação do produto, composição nutricional, Data de fabricação, lote e prazo de validade mínima de 48 horas após entrega.					
75	Pão, tipo forma tradicional. Características adicionais: fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Apresentação: embalagem de no mínimo 400g, transparente, atóxica com a devida identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade mínima de 7 dias.	UND				
76	Pão, tipo forma 100% INTEGRAL. Características adicionais: fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Apresentação: embalagem de no mínimo 400g, transparente, atóxica com a devida identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade mínima de 7 dias.	UND				
77	Pão, sem glúten.	UND				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	Características adicionais: tradicional, elaborado especialmente para celíacos, com baixo teor de gorduras saturadas e que apresente "gorduras boas" em sua composição. Produzido em maquinário específico garantindo que seja 100% livre de contaminação pelo glúten. acondicionado em embalagem plástica resistente, pesando no mínimo 350gr. cada pacote. No seu rótulo deve conter, prazo de validade e lote, informação nutricional com indicação de porção, informação sobre glúten e alergênicos.					
78	Pizza. Características adicionais: sabores variados (calabresa, frango com catupiry, lombo com catupiry, mussarela, presunto, portuguesa), semi-pronta, congelada. Apresentação: unidade de 460g.	UND				
GRUPO 10: GÊNEROS COFFEE BREAK (Itens 79 ao 85) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
79	Batata frita embalada, tipo palha fina, características adicionais sem colesterol e sem conservantes. Apresentação: Pacote de 1kg. OBS: as embalagens devem possuir ar injetado para evitar a quebra do conteúdo.	KG				
80	Batata processada.	KG				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	Características adicionais: espécie inglesa, formato chips, tipo frita, pronta para consumo. Apresentação: quilo.					
81	Biscoito fino, classificação doce, sortido de boa qualidade (bambolê, canelinha, colorado, champanhota, nata flocos, agnus, kishow, pingo de ouro, tubele avelã, bem casado, cavaca de goiabada, palmier, kishow premium, chocobam, unha de gato). Apresentação: caixa com no mínimo 1 kg.	EMB 3KG				
82	Doce fruta, goiaba. Características adicionais: goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte, obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG				
83	Geleia de frutas, sabores variados. Características adicionais: polpa e pedaços de fruta, água, açúcar e ácido cítrico. Apresentação: embalagem de 250 a 350g. Referência: Queensberry, Homemade, Casa Madeira ou superior	UND				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

84	Geleia de mocotó. Características adicionais: sabor natural com aroma natural de cravo. Apresentação: embalagem de 200g	UND				
85	Uva-passa desidratada. Características típicas: preta ou branca, sem semente, livre de fungos. Apresentação: quilo, com embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG				
GRUPO 11: SALGADOS (Itens 86 ao 95) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
86	Mini-pizza, pronta para consumo. Características adicionais: farinha de trigo, sal, leite. Não congelado. Recheios: mussarela, calabresa e presunto. Apresentação: unidade com peso aproximado de 120g.	UND				
87	Salgado para evento tipo bolinha de queijo frita, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				
88	Salgado para evento tipo coxinha de frango frita, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				
89	Salgado para evento tipo empada de queijo e de frango assada, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

90	Salgado para evento tipo esfirra de carne assada, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				
91	Salgado para evento tipo mini quiche, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				
92	Salgado para evento tipo pastel de forno, sabores variados, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				
93	Salgado para evento tipo quibe frito, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				
94	Salgado para evento tipo rissole, sabores variados, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				
95	Salgado para evento tipo de forno, integral, sabores variados, pesagem mínima 30g. Apresentação: centena.	CENTENA				
GRUPO 12: TEMPEROS (Itens 96 ao 101) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
96	Acido cítrico. Características adicionais: composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, aplicação alimentação,	KG				
97	Amaciante de carne com tempero. Características adicionais: apresentação em pó, similar ao padrão maggi ou de qualidade comprovadamente superior. O produto deverá conter o mínimo de 70% da validade a partir da data de	KG				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	entrega. Apresentação: quilo.					
98	Tempero, tipo caldo, sabor carne. Características típicas: em pó, matéria prima de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG				
99	Tempero, tipo caldo, sabor galinha. Características típicas: em pó, matéria prima de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural. Apresentação: quilo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG				
100	Extrato de tomate. Características adicionais: tradicional, composto por tomate, açúcar e sal refinado. Pode conter estabilizante goma xantana porém, isento de realçadores de sabor e conservantes. Deverá apresentar aspecto saudável, odor e sabor característicos. Embalagem	KG				

	não pode estar violada, não deve apresentar florescimento de fungos, caruncho, pontos negros. Apresentação: embalagem com no mínimo 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Referência: Elefante, Fugini, Hemmer ou similar.					
101	Vinagre. Características típicas: sabores variados (de maçã, álcool, vinho tinto). Apresentação: embalagem de 750ml, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	EMB 750ML				
GRUPO 13: SORVETE (Itens 102 ao 104) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
102	Picolé, de fruta. Características adicionais: picolé a base de água filtrada e fruta, sabor cítrico (limão tahiti, limão suíço, limão siciliano, maracujá, laranja, tangerina, acerola, morango, cajá, abacaxi). Necessário apresentar laudo de potabilidade da água. Apresentação: unidade com 60g cada, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND				
103	Sorvete. Características adicionais: sabores variados (chocolate seleções, flocos seleções, coco seleções, napolitano, creme,	LT				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

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

	Apresentação: embalagem com 200ml.					
GRUPO 14: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA (Itens 105 ao 109) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
105	Bebida não alcoólica, isotônica. Características adicionais: para reposição de líquidos e minerais. Apresentação: garrafa com 500 ml.	UND				
106	Refrigerante, cola tradicional. Características adicionais: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural. Apresentação: garrafa pet de 2,5 litros. Referência: coca cola ou superior.	GF				
107	Refrigerante, cola zero. Características adicionais: água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, aroma natural, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico, edulcorantes ciclamato de sódio (27mg), acesulfame de potássio (15mg) e aspartame (12mg) por 100ml, conservador benzoato de sódio e estabilizante citrato de sódio. Apresentação: garrafa pet de 2,5 litros. Referência: coca cola zero ou superior.	GF				
108	Refrigerante, guaraná. Características adicionais: água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná,	GF				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio e corante caramelo IV. Apresentação: garrafa pet de 2,25 litros. Referência: Antartica ou superior.					
109	Refrigerante, guaraná zero. Características adicionais: água gaseificada, extrato de guaraná, aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservador benzoato de sódio, edulcorantes: acessulfame de potássio (12mg/100ml) e sucralose (8,2mg/100ml) e corante caramelo IV. Apresentação: garrafa pet de 2,25 litros. Referência: Antartica zero ou superior.	GF				
GRUPO 15: ÓLEOS (Itens 110 e 111) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
110	Óleo vegetal comestível. Características adicionais: matéria-prima soja, aplicação culinária em geral, tipo 1 refinado. As embalagens deverão ser integras, isentas de ruptura ou amassadas. Apresentação: embalagem de 900 ml, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	UND				
111	Óleo de coco extravirgem. Características adicionais: extraído da polpa do coco, 100% natural, sem glúten, zero gordura trans,	EMB 200G				

	não hidrogenado, sem sabor. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto e deverá estar isenta de ranço. Apresentação: embalagem de 200 ml, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.Referências: Copra, Sococo, NaturalLife.					
GRUPO 16: FARINÁCEOS E AFINS (Itens 112 ao 117) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
112	Farinha de mandioca. Características adicionais: fina, torrada, de primeira qualidade, seca, classe branca, tipo 1, isenta de					
113	Farinha de quibe. Características adicionais: trigo integral, quebrado e torrado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Aspecto, cor, odor e sabor próprios, livre de mofo e fermentação. Apresentação: embalagem de 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
114	Farinha de trigo, tradicional. Características adicionais: obtida do trigo moído, limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação ou ranço e materiais estranhos. Sem					



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	fermento e enriquecida com ferro e ácido fólico. Apresentação: embalagem de 1 kg, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
115	Fubá. Características adicionais: farinha de milho refinado enriquecido com ferro e ácido fólico, obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Apresentação: embalagem de 1kg.					
116	Psyllium em pó. Características adicionais: fibra solúvel natural derivada da casca da semente da erva Plantago Ovata. Aspecto, cor, odor e sabor próprios, livre de mofo e fermentação. Apresentação: quilo com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
117	Granola. Características adicionais: a base de aveia, frutas secas, cereais e sementes, com açúcar mascavo e mel. Cereal rico em fibras, proteínas e vitaminas, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Apresentação: embalagem: pacote de 500g, Com					

	validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
GRUPO 17: LATICÍNIOS (Itens 118 ao 121) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
118	Creme de leite. Características adicionais: gordura láctea, no mínimo com 20% de teor de gordura, sabor suave, consistência firme, embalagem não amassada. Apresentação: embalagem com no mínimo de 1Kg. Referências: Piracanjuba, Nestlé, Italcac, Itambé, Vigor ou superior.	KG				
119	Leite em pó, integral tipo A2A2. Características adicionais: leite proveniente de vacas A2A2, capazes de produzir apenas a beta-caseína A2, não promovendo a formação de BCM-7, que é o responsável por causar desconforto digestivo. Deve apresentar mix de minerais, vitaminas e não conter glúten. Apresentação: embalagem de 380g. Referência: Piracanjuba A2 em pó ou similar.	LATA 380G				
120	Requeijão, ingredientes creme de leite, tipo integral. Características adicionais: cremoso e sem adição de amido. Apresentação: embalagem plástica, copo de 200 a 250g.	UND				
121	Requeijão, ingredientes creme de leite, tipo light, conservação 1 a 10 graus.	UND				



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/202X

	Características adicionais: cremoso e sem adição de amido. Apresentação: embalagem plástica, copo de 200 a 250g.					
ITENS AVULSO (Itens 122 ao 123) – AMPLA CONCORRÊNCIA						
122	Molho pronto para salada. Características adicionais: sabores variados (vinagrete, limão, caseiro, caesar). Apresentação: embalagem com no mínimo 234ml, modelo squeeze. Referência: Liza, Junior, Hellmann's, Salsaretti ou superior.	EMB				
123	Carvão vegetal embalado. Características típicas: produzido com lenha de eucalipto, embalados em papel kraft. Apresentação: saco com 10 kg.	PCT 10KG				
VALOR TOTAL (AMPLA CONCORRÊNCIA)						