

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL/AC

Estudo Técnico Preliminar 152/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23107.024645/2025-10

2. Descrição da necessidade

2.1. Contexto Geral e Justificativa Principal

2.1.1. Considerando a necessidade de antecipar-se ao término dos contratos vigentes para fornecimento de gêneros alimentícios ao Restaurante Universitário (RU), e evitar o desabastecimento e consequente desassistência à comunidade acadêmica, torna-se indispensável iniciar o processo licitatório para a aquisição de gêneros alimentícios, tanto não perecíveis quanto perecíveis. Essa medida visa garantir a continuidade na produção de refeições completas, balanceadas e variadas para a comunidade acadêmica através do RU.

2.1.2. A necessidade diária de prover alimentação adequada aos estudantes é crucial para fornecer o suporte energético e nutricional necessário, possibilitando a plena exploração cognitiva e o desenvolvimento das atividades acadêmicas de maneira satisfatória. Além disso, essa alimentação adequada é fundamental para garantir a permanência dos estudantes na educação superior. Portanto, justifica-se a importância vital da aquisição de gêneros alimentícios para o RU da UFAC, assegurando os recursos necessários para a produção e oferta de refeições balanceadas e diversificadas, essenciais para a continuidade do ano letivo de 2026.

2.1.3.. A presente contratação é fundamental para garantir a continuidade de um serviço público essencial: o fornecimento de alimentação adequada e de qualidade à comunidade da Universidade Federal do Acre (UFAC) e do Colégio de Aplicação (CAP). O Restaurante Universitário (RU) é um pilar da política de permanência e assistência estudantil, servindo diariamente cerca de 3.000 refeições (café da manhã, almoço e jantar) e desempenhando um papel crucial na segurança alimentar e nutricional dos discentes, em especial daqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

2.1.4. A Ufac oferece diversos cursos na modalidade integral, exigindo que muitos estudantes permaneçam na instituição por pelo menos dois turnos diariamente. Isso aumenta a necessidade de acesso a refeições balanceadas e a baixo custo no ambiente universitário.

2.1.5. Desse modo, a aquisição de gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis, é a condição indispensável para a produção dessas refeições, alinhando-se diretamente aos objetivos do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2025-2029 desta IFES.

2.2. Abrangência da Demanda

2.2.1. A necessidade de aquisição de gêneros alimentícios transcende o atendimento ao Restaurante Universitário do campus de Rio Branco e o Colégio de Aplicação (Cap). O objeto deste processo visa suprir, de forma centralizada e planejada, as seguintes frentes:

Restaurante Universitário (RU): Atendimento principal aos discentes de graduação e pós-graduação, garantindo o suporte nutricional necessário para o pleno desenvolvimento de suas atividades acadêmicas.

Colégio de Aplicação (CAP): Fornecimento de insumos para a merenda escolar dos alunos da educação básica, em cumprimento às políticas educacionais vigentes.

Demandas Institucionais Pontuais: Suprimento de itens básicos, como café e açúcar, para as atividades administrativas da Reitoria e demais setores da Universidade.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
-------------------	-------------

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4. Requisitos Técnicos para Aceitabilidade da Proposta, Qualidade, Logística e Controle de Execução

Os requisitos a seguir constituem as condições mínimas necessárias para assegurar a adequada seleção e fornecimento dos gêneros alimentícios, considerando a necessidade de garantir qualidade, segurança sanitária e regularidade no abastecimento do Restaurante Universitário (RU) e do Colégio de Aplicação (CAP). Estes requisitos serão detalhados no Termo de Referência e no Edital.

4.1. Requisitos de Aceitabilidade da Proposta

4.1.1. Análise de Marcas e Prospecto Técnico

4.1.1.1. Quando o licitante ofertar marca distinta daquelas usualmente adquiridas ou tecnicamente referenciadas pela UFAC, será obrigatória a apresentação de prospecto contendo descritivo técnico completo e imagem representativa do produto, para fins de verificação da conformidade qualitativa e sanitária de acordo com a Tabela 1.

4.1.2. Envio e Análise de Amostras

4.1.2.1. Caso o fornecedor apresente informações insuficientes, a Administração poderá solicitar amostra do produto, a ser entregue no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, contados da convocação.

4.1.2.2. As amostras serão analisadas pela equipe técnica da UFAC (nutricionistas), que verificará conformidade sensorial, sanitária e técnico-nutricional, podendo incluir, quando pertinente, **análise de rendimento culinário** (expansão, textura, cocção, comportamento em preparo), conforme critérios descritos na Tabela 1.

4.1.2.3. Para os demais itens eventualmente solicitados como amostra, o critério de análise será a adequação do produto com o descritivo técnico e a não apresentação do prospecto ou da amostra dentro do prazo estabelecido, bem como a reprovação técnica do produto, implicará a desclassificação da proposta.

Tabela 1 . Critérios de análise para os produtos.

Item	Critérios de Análise
ACHOCOLATADO EM PÓ	A análise da amostra deve verificar a lista de ingredientes, garantindo que o produto contenha teor adequado de cacau, açúcar e aditivos permitidos, sem uso de amidos, farinhas ou gorduras hidrogenadas. O cacau deve aparecer entre os primeiros ingredientes. A amostra será rejeitada se houver ingredientes não permitidos, baixa concentração de cacau, uso de aditivos impróprios, ausência de rotulagem obrigatória ou indícios de formulação inferior.
AÇÚCAR CRISTAL	Deve ser apenas sacarose (açúcar cristal); Não pode conter aditivos, antiumectantes, aromatizantes, corantes ou qualquer substância adicional; O rótulo deve constar apenas: “Açúcar Cristal” ou “Sacarose”;
Amido de Milho	Deve conter somente amido de milho.

Arroz Tipo 1	Classificação: “Arroz Beneficiado Tipo 1”. Não pode conter mistura com arroz quebrado além do limite legal. Não pode conter variedades misturadas (ex.: longo misturado com médio). Não pode apresentar corpos estranhos (impurezas) e grãos manchados ou escurecidos. ANÁLISE DE RENDIMENTO: Será realizada análise de rendimento do arroz, pesando-se 100 g de arroz cru e submetendo-o à cocção padronizada (1:2). O produto deverá apresentar rendimento entre 260% e 300%, com no mínimo 85% de grãos inteiros após preparo, textura firme e homogênea, cor uniforme e ausência de odores ou sabores estranhos. Rendimento inferior ao mínimo exigido, excesso de grãos quebrados ou desmanche implicará rejeição da amostra.
Aveia em Flocos Finos	Deve conter apenas aveia (flocos).
Café Torrado e Moído	Café 100% (arábica ou robusta). Não pode conter: milho; cevada; cascas; açúcar; aditivos; óleo; aromatizantes. A análise da amostra do café deverá verificar moagem homogênea, ausência de partículas estranhas ou muito claras/escurecidas, aroma característico, sem odores de mofo ou fermentação, comportamento adequado em água (flutuação parcial e baixa sedimentação), sabor equilibrado após preparo, sem acidez excessiva ou sabor queimado. Serão rejeitadas amostras que apresentarem indícios de adulteração (sedimentação imediata, turvação espessa, partículas claras), torra excessivamente queimada, aroma fraco ou divergências em rotulagem. Preferencialmente apresentar Selo ABIC ou Classificação COB. Teste de pureza – sedimentação em água: Procedimento: colocar 1 colher de café em 200 ml de água; NÃO mexer; observar por 3 minutos. Aceitação: café flutua parcialmente, formando uma camada na superfície; água não deve turvar imediatamente. Em caso do pó afundar imediatamente, é uma indicação de conter milho/farinhas e a água fica escura e espessa rapidamente (excesso de amido); formação de lodo no fundo.
Creme de Leite Pasteurizado	Creme de leite. Não pode conter: gordura vegetal; amidos; conservantes; corantes.
Farinha de Mandioca	Apenas farinha de mandioca torrada. Não pode conter: temperos; farelos; corantes; outras farinhas.
Farinha de Milho Flocada	Ingredientes: Farinha de milho flocada. Pode conter: ácido fólico e ferro (fortificação obrigatória). Não pode conter: sal; açúcar; corantes; aromatizantes.
Farinha de Rosca	Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida + fermento (dependendo do fabricante). Pode conter sal. Não pode conter: corantes artificiais aromatizantes gorduras inadequadas.
Farinha de Tapioca	Ingrediente único: Granulado de tapioca. Não pode conter: açúcar; corantes; aromatizantes.
Farinha de Trigo Tipo 1	Ingredientes: Farinha de trigo tipo 1. Deve conter ferro e ácido fólico obrigatoriamente (fortificação). Não pode conter: misturas com outras farinhas (milho, mandioca), corantes., aromatizantes.
Farinha Láctea	Ingredientes esperados: Farinha de cereais; Açúcar; Leite em pó; Vitaminas e minerais conforme legislação. Não pode conter: gordura vegetal hydrogenada; aromatizantes artificiais exagerados.

Feijão Carioca ou Preto	Deve ser apenas feijão. Não pode apresentar excesso de impurezas, grãos com caruncho. Para fins de aceitação da amostra, será realizada análise de rendimento do feijão, mediante cocção padronizada. O produto deverá apresentar rendimento adequado, compreendido entre 220% e 260%, com no mínimo 90% de grãos íntegros após o preparo, além de textura macia e cor uniforme. Serão rejeitadas amostras que apresentarem rendimento inferior ao mínimo estabelecido, desmanche excessivo, presença de grãos duros ou quebrados, bem como qualquer característica que indique baixa qualidade, envelhecimento ou armazenamento inadequado do produto.
L e i t e Condensado Integral	Ingredientes: Leite, Açúcar. Pode conter: Lactose (natural) Regulador de acidez permitido. Não pode conter: amido; gordura vegetal; soro de leite em excesso (fraude comum); maltodextrina; aromatizantes.
Leite de Coco	Ingredientes: Leite de coco; Água. Não pode conter: farinha, açúcar, espessantes não declarados. Não pode conter: gordura hidrogenada (trans).
Macarrão	Ingredientes: Farinha de trigo, Água Deve conter: Ferro e ácido fólico (fortificação obrigatória). Não pode conter: corantes; aromatizantes; amido estranho à composição.
Milho Verde	Ingredientes: Milho, Água, Sal. Não pode conter: açúcar extra (alguns fabricantes colocam), conservantes não permitidos.
Sal Refinado	Ingredientes: Cloreto de sódio Iodato de potássio (obrigatório). Não pode conter: antiumectantes não declarados corantes.
Trigo para Quibe	Ingrediente único: Trigo moído próprio para quibe.
Açafrão-da-terra (cúrcuma) em pó	A amostra deverá apresentar cor alaranjada intensa, pó fino e homogêneo, livre de grumos e impurezas, com odor característico. Ingredientes permitidos: 100% cúrcuma em pó. <i>(Proibido: amidos, fubá, farinha, corantes ou diluentes.)</i>
Alecrim desidratado	Deve conter folhas desidratadas íntegras, cor verde-acinzentada e odor herbal intenso. Ingredientes permitidos: folhas de alecrim desidratadas. <i>(Proibido: talos grossos, corantes, sal ou óleo.)</i>
Canela em pó	Pó fino homogêneo, marrom claro, com aroma característico. Ingredientes permitidos: canela em pó (<i>Cinnamomum</i> sp.). <i>(Proibido: açúcar, farinha, corantes, diluentes ou misturas.)</i>
Chimichurri	Mistura uniforme de ervas e especiarias secas, com aroma fresco. Ingredientes permitidos: salsa, alho, cebola, pimentas secas, orégano, louro, cebolinha, salsão, páprica, cominho e demais ervas tradicionais. <i>(Proibido: sal em excesso, farinhas, corantes artificiais ou “poeira” vegetal.)</i>
Colorau (urucum)	Pó fino vermelho-alaranjado, homogêneo, sem empedramento. Ingredientes permitidos: urucum moído ou extrato de urucum com óleo vegetal. <i>(Proibido: farinha de milho, fubá, amidos, corantes sintéticos.)</i>

Ervas finas	Mistura de ervas secas de coloração verde uniforme, sem talos rígidos. Ingredientes permitidos: salsinha, cebolinha, manjeriço, tomilho, orégano, alecrim, estragão. (Proibido: sal, condimentos industrializados, talos, farinha.)
Folha de louro	Folhas íntegras ou semi-inteiras, verdes, sem mofo ou manchas. Ingredientes permitidos: folhas de louro desidratadas (<i>Laurus nobilis</i>). (Proibido: corantes, aditivos, talos grosseiros.)
Gengibre em pó	Pó fino amarelo-claro, odor pungente e característico. Ingredientes permitidos: gengibre desidratado moído. (Proibido: amido, açúcar, fubá, farinha ou corantes.)
Linhaça	Grãos íntegros, limpos, secos, cor característica, sem odores estranhos. Ingredientes permitidos: linhaça dourada ou marrom inteira. (Proibido: misturas com chia, gergelim, cascas ou resíduos vegetais.)
Manjeriço desidratado	Folhas secas inteiras ou fragmentadas, verdes e aromáticas. Ingredientes permitidos: folhas de manjeriço secas (<i>Ocimum basilicum</i>). (Proibido: talos duros, pó excessivo, sal, corantes.)
Noz-moscada em pó	Pó homogêneo com aroma intenso, cor castanha uniforme. Ingredientes permitidos: noz-moscada moída. (Proibido: amidos, farinhas, misturas de especiarias.)
Orégano	Folhas secas, verdes, com aroma intenso. Ingredientes permitidos: folhas de orégano desidratado. (Proibido: talos duros, pó de folhas, sal ou aditivos.)
Pimenta calabresa	Sementes e fragmentos de pimenta desidratada, cor vermelho intenso. Ingredientes permitidos: pimenta calabresa seca (sementes e cascas). (Proibido: corantes, farinha, sal.)
Pimenta-do-reino (grãos inteiros)	Grãos íntegros, secos e aromáticos. Ingredientes permitidos: grãos de pimenta-do-reino preta. (Proibido: grãos quebrados, pó, umidade ou matérias estranhas.)
Tempero completo	Produto pastoso ou granulado fino, homogêneo, com aroma característico. Ingredientes permitidos: sal, alho, cebola, pimentas, especiarias naturais, óleo vegetal (mínimo), aromas naturais. (Proibido: gordura hidrogenada (trans), corantes sintéticos, grande quantidade de amido, realçadores de sabor artificiais — exceto quando expressamente permitido — e qualquer substância não declarada no rótulo.)
Azeite de dendê (puro)	Produto límpido, de cor alaranjada intensa, sabor característico, sem ranço e sem sedimentos excessivos. Ingredientes permitidos: óleo de palma (dendê) puro. Proibido: mistura com óleo de soja, corantes, aromatizantes.

Azeite de oliva extravirgem – acidez ≤ 0,5%	Líquido verde-amarelado, aroma frutado, sabor suave e ausência de ranço. Ingredientes permitidos: azeite de oliva extravirgem obtido por extração mecânica. Proibido: mistura com outros óleos, antioxidantes artificiais ou corantes.
Ketchup tradicional	Textura homogênea, cor vermelho viva, sabor equilibrado, sem separação de fases. Ingredientes permitidos: tomate, água, açúcar, vinagre, sal, especiarias naturais, amido mínimo, conservantes permitidos (INS 202/211). Proibido: corantes artificiais, aromatizantes químicos excessivos.
Maionese tradicional	Emulsão estável, cor amarelo-clara, sabor suave, sem separação de óleo. Ingredientes permitidos: óleo vegetal, água, ovo ou gema, vinagre, açúcar, sal, estabilizantes permitidos. Proibido: gordura hydrogenada não declarada, corantes artificiais.
Mel de abelha puro	Líquido viscoso, cor âmbar uniforme, aroma característico, sem cristais excessivos. Ingredientes permitidos: mel de abelha 100% puro, conforme MAPA. Proibido: glicose, açúcar invertido, xarope, aditivos.
Molho de pimenta	Líquido homogêneo, vermelho intenso, aroma característico, sem fermentação. Ingredientes permitidos: polpa de pimenta, vinagre, sal, conservantes permitidos. Proibido: corantes artificiais não declarados, amido.
Molho inglês	Líquido escuro, sabor ácido e levemente adocicado, aroma característico. Ingredientes permitidos: vinagre, água, açúcar, sal, especiarias, corante caramelo IV, conservantes permitidos, molho de soja, extrato de tomate, pimenta vermelha, cenoura, proteína hidrolisada de soja, extrato de carne. Proibido: adoçantes artificiais, amido ou diluições excessivas.
Molho madeira	Textura homogênea, marrom escura, aroma característico, sem separação de fases. Ingredientes permitidos: água, condimentos, vinho ou aromatizante natural de vinho, amido, sal, açúcar, conservantes permitidos. Proibido: corante artificial não declarado, excesso de amido.
Molho shoyu	Líquido escuro, sabor salgado característico, sem turvação. Ingredientes permitidos: água, soja, trigo, sal, açúcar, conservantes permitidos. Proibido: corantes ilegais, excesso de realçadores não declarados.
Molho barbecue	Creme espesso marrom-avermelhado, sabor defumado característico, textura homogênea. Ingredientes permitidos: tomate, açúcar, vinagre, sal, especiarias, fumaça líquida, conservantes permitidos. Proibido: corantes artificiais proibidos, espessantes em excesso.
Mostarda tradicional	Creme homogêneo amarelo, sabor suave e levemente picante. Ingredientes permitidos: água, vinagre, sementes de mostarda, cúrcuma, sal, açúcar. Proibido: corantes artificiais ou misturas com farinha.
Óleo de milho	Líquido amarelo-claro, límpido, sem espuma e sem odor estranho. Ingredientes permitidos: óleo de milho refinado. Proibido: mistura com óleo de soja, corantes, antioxidantes não permitidos.

Óleo de soja	Líquido límpido, amarelo-claro, odor suave, sem ranço. Ingredientes permitidos: óleo de soja refinado. Proibido: mistura com outros óleos, uso de óleo velho.
Polpa de tomate	Cor vermelho intensa, sem presença de sementes excessivas, textura homogênea. Ingredientes permitidos: tomate e sal; opcional ácido cítrico. Proibido: amido, corantes, conservantes não declarados.
Tucupi	Líquido amarelo homogêneo após agitação, sem sedimentos estranhos, sem sinais de fermentação. Ingredientes permitidos: tucupi (extrato da mandioca brava), sal (mínimo), acidulante permitido. Proibido: amido, água adicionada em excesso, corantes, conservantes irregulares.
Vinagre de álcool	Líquido límpido, incolor, acidez entre 4% e 4,2%, sem turbidez. Ingredientes permitidos: álcool de cereais fermentado e água. Proibido: corantes, açúcar, aromatizantes.
Ameixa em calda – lata	Frutas inteiras ou metades, consistência firme, cor roxa uniforme, calda límpida, sem fermentação ou partículas estranhas. Ingredientes permitidos: ameixa, água, açúcar. Proibido: corantes artificiais, conservantes não declarados, odor ácido.
Biscoito doce tipo rosquinha de coco	Produto crocante, sabor característico, cor dourada uniforme, sem quebras excessivas e sem odor rançoso. Ingredientes permitidos: farinha de trigo enriquecida, açúcar, gordura vegetal, coco ralado, ovos, amido, fermento e aromatizantes permitidos. Proibido: excesso de corantes, gordura rançosa, umidade elevada.
Biscoito tipo maizena	Biscoito crocante, sabor suave, coloração clara uniforme, sem grumos de açúcar ou manchas. Ingredientes permitidos: farinha de trigo enriquecida, açúcar, gordura vegetal, amido, fermento, sal, emulsificantes e aromatizantes permitidos. Proibido: gordura hidrogenada (trans), odor estranho, umidade, trincas ou deformações excessivas.
Bolacha água e sal	Produto crocante, coloração clara uniforme, lâminas inteiras, sem excesso de sal. Ingredientes permitidos: farinha de trigo enriquecida, gordura vegetal, sal, água, fermento químico e emulsificantes. Proibido: gordura hidrogenada (trans), manchas escuras, odor ácido, umidade, sabor rançoso.
Bombom	Bombons com recheio cremoso, cobertura íntegra, sem derretimento, sem açúcar cristalizado e sem deformações. Ingredientes permitidos: chocolate ao leite ou meio amargo, recheio de castanha de caju, açúcar, leite, gordura vegetal, cacau e emulsificantes permitidos. Proibido: glaciamento irregular, odor de ranço, presença de água na embalagem.
Doce de banana	Cor marrom-avermelhada uniforme, textura firme, sem cristalização de açúcar, sem mofo. Ingredientes permitidos: banana, açúcar, eventualmente pectina ou ácido cítrico (permitidos). Proibido: corantes artificiais, sabor queimado, bolhas de fermentação.

Doce de leite	Textura cremosa ou levemente pastosa, coloração caramelo uniforme, ausência de cristais e odor característico. Ingredientes permitidos: leite integral, açúcar, bicarbonato de sódio (opcional). Proibido: amido como espessante, gordura vegetal, gordura hidrogenada (trans), corantes artificiais.
Goiabada	Textura firme, cor vermelho-escuro uniforme, sem mofo, sem cristalização superficial. Ingredientes permitidos: goiaba, açúcar, pectina (opcional), ácido cítrico (opcional). Proibido: amido, corante artificial, odor estranho, umidade excessiva.
Pé de moleque	Unidade crocante, coloração marrom uniforme, amendoim inteiro ou quebrado grosseiramente, sem sabor queimado. Ingredientes permitidos: amendoim torrado, açúcar, glucose de milho (permitida), eventualmente manteiga. Proibido: óleo vegetal não declarado, mofo, amendoim murcho ou úmido.
Rapadura	Bloco homogêneo de cor marrom-amarelada, textura firme, sem rachaduras profundas, sem umidade ou mofo. Ingredientes permitidos: caldo de cana purificado e concentrado. Proibido: amido, açúcar refinado, corantes, conservantes.
Bolo sabor mesclado (trigo + achocolatado)	Apresentar massa bicolor homogênea, textura leve, coloração característica (clara e escura), odor fresco e ausência de embatumamento. Ingredientes permitidos: farinha de trigo, açúcar, ovos, manteiga, achocolatado, fermento, leite. Proibido: corantes artificiais em substituição ao chocolate, mofo ou grumos de farinha.
Bolo sabor trigo	Massa homogênea, coloração clara, textura leve e uniforme, sem rachaduras profundas, sem umidade excessiva e sem aroma estranho. Ingredientes permitidos: farinha de trigo, ovos, açúcar, manteiga, leite, fermento químico. Proibido: gordura vegetal hidrogenada sem declaração, aroma artificial intenso para mascarar baixa qualidade.
Panetone com frutas cristalizadas	Massa fofa, alveolada, com distribuição uniforme das frutas, aroma característico, coloração dourada, sem partes queimadas ou amassadas. Ingredientes permitidos: farinha de trigo, açúcar, ovos, gordura vegetal ou manteiga, leite, frutas cristalizadas, uvas passas, fermento biológico. Proibido: gordura hidrogenada (trans), excesso de aromatizante artificial, falta de frutas, rachadura profunda no topo, umidade interna excessiva.
Pão francês	Produto recém-fabricado, casca crocante e dourada, miolo branco e macio, sem aroma ácido, sem umidade superficial e sem deformações. Ingredientes permitidos: farinha de trigo, água, sal, fermento biológico. Proibido: uso de açúcar em excesso, gordura não declarada, , miolo cru ou massudo.
Pão massa fina para cachorro-quente	Massa macia, textura uniforme, coloração clara, sem rachaduras, sem pontos escurecidos, sem fermentação excessiva. Ingredientes permitidos: farinha de trigo, água, açúcar, sal, fermento, gordura vegetal, ovos (opcional). Proibido: mofo, odor ácido, massa crua, adição de corantes artificiais.

Alcatra bovina resfriada	<p>Corte nobre, íntegro, cor vermelho-cereja uniforme, gordura branca, textura firme, odor fresco, sem escurecimento, sem sangue livre excessivo. Produto resfriado entre 0°C e 4°C, embalagem a vácuo íntegra e sem bolhas de ar.</p> <p>Ingredientes permitidos: carne bovina in natura.</p> <p>Obrigatório: inspeção sanitária SIF/DIPOA ou equivalente.</p> <p>Proibido: reembalagem, carne recongelada, excesso de água.</p>
Bisteca bovina com osso, resfriada	<p>Cortes uniformes de espessura, coloração vermelho-vivo, gordura clara, odor característico. Osso íntegro e limpo. Temperatura entre 0°C e 4°C.</p> <p>Ingredientes permitidos: carne bovina com osso.</p> <p>Obrigatório: SIF/DIPOA.</p> <p>Proibido: ossos soltos, odor ácido, manchas escuras.</p>
Carne moída de patinho	<p>Carne moída de patinho, com máximo de 10% de gordura¹, produzida no momento da entrega ou moída com menos de 24h, proibida a adição de água ou gordura. Moagem fina ou média, coloração vermelho-vivo, textura homogênea, sem presença de nervos, gordura visível ou cartilagens. Não pode ser reaproveitada ou reprocessada. Temperatura de 0°C a 4°C.</p> <p>Ingredientes permitidos: carne de patinho pura.</p> <p>Obrigatório: SIF/DIPOA e moagem somente na presença do fiscal ou comprovada por selo/rotulagem.</p> <p>Proibido: mistura de carnes, gordura, água adicionada.</p> <p>¹- conforme Instrução Normativa MAPA nº 4/2000</p>
Charque tipo ponta de agulha (carne salgada)	<p>Cor característica vermelho-escura, teor de sal padrão, odor típico, ausência de mofo ou manchas. Embalagem a vácuo íntegra.</p> <p>Ingredientes permitidos: carne bovina + sal.</p> <p>Obrigatório: inspeção SIF ou órgão estadual/municipal equivalente.</p> <p>Proibido: aditivos, corantes, excesso de umidade.</p>
Costela bovina resfriada, embalada a vácuo	<p>Corte íntegro, boa proporção carne/osso, gordura branca, ausência de hematomas. Temperatura entre 0°C e 4°C.</p> <p>Ingredientes permitidos: carne bovina in natura.</p> <p>Obrigatório: SIF/DIPOA.</p> <p>Proibido: reembalagem, odor ácido.</p>
Coxão duro resfriado, embalado a vácuo	<p>Corte inteiro, coloração vermelho-vivo, fibras firmes, gordura clara. Embalagem íntegra.</p> <p>Ingredientes permitidos: carne bovina.</p> <p>Obrigatório: SIF/DIPOA.</p> <p>Proibido: pontos escuros, retenção de líquidos.</p>
Coxão mole resfriado, embalado a vácuo	<p>Carne macia, coloração vermelho brilhante, textura uniforme, sem nervos aparentes. Temperatura entre 0°C e 4°C.</p> <p>Ingredientes permitidos: carne bovina.</p> <p>Obrigatório: SIF/DIPOA.</p> <p>Proibido: carne recongelada, embalagem violada.</p>

Maminha bovina sem osso, resfriada, a vácuo	<p>Corte triangular, fibras finas, coloração vermelho-escuro uniforme, gordura branca.</p> <p>Textura macia.</p> <p>Ingredientes permitidos: carne bovina pura.</p> <p>Obrigatório: SIF/DIPOA.</p> <p>Proibido: excesso de sangue livre, odor estranho.</p>
Rabo bovino cortado (4 cm), resfriado	<p>Pedaços uniformes, carne firme, cor vermelho-escuro, sem presença de pêlos, odores estranhos ou manchas.</p> <p>Ingredientes permitidos: rabo bovino.</p> <p>Obrigatório: SIF/DIPOA.</p> <p>Proibido: cortes irregulares, ossos esfarelando, odor ácido.</p>
Bacon defumado fatiado, embalado a vácuo	<p>Fatias uniformes, cor rósea a avermelhada, gordura branca, textura firme, odor característico da defumação natural, sem excesso de líquido na embalagem.</p> <p>Ingredientes permitidos: carne suína, sal, açúcar, nitrito/nitrato conforme legislação, fumaça natural ou aromatizante de fumaça permitido. Obrigatório: inspeção SIF/DIPOA.</p> <p>Proibido: mucosidade, ranço, sinais de congelamento, fumaça artificial não declarada.</p>
Copa lombo suíno sem capa de gordura, sem couro, sem osso	<p>Corte inteiro, cor rósea uniforme, textura firme, odor fresco, sem manchas escuras ou hematomas. Embalagem intacta.</p> <p>Ingredientes permitidos: carne suína pura.</p> <p>Obrigatório: SIF/DIPOA.</p> <p>Proibido: gordura excessiva (>10%), reembalagem, peças soltas.</p>
Costelinha suína defumada, resfriada, a vácuo	<p>Cor avermelhada uniforme, odor suave de defumação, boa proporção carne/osso, superfície íntegra, sem viscosidade.</p> <p>Ingredientes permitidos: carne suína, sal, condimentos, produto de defumação.</p> <p>Obrigatório: SIF/DIPOA.</p> <p>Proibido: umidade excessiva, odor ácido, mofo.</p>
Língua suína salgada, resfriada, a vácuo	<p>Peça íntegra, cor característica, textura firme, odor típico, sem exsudação excessiva.</p> <p>Ingredientes permitidos: língua suína e sal.</p> <p>Obrigatório: SIF/DIPOA.</p> <p>Proibido: aditivos não declarados, coloração alterada.</p>
Linguiça calabresa resfriada, embalada a vácuo	<p>Gomos íntegros, coloração vermelha uniforme, odor característico, sem excesso de gordura visível.</p> <p>Ingredientes permitidos: carne suína, gordura suína, sal, pimenta, condimentos, nitrito/nitrato dentro dos limites legais.</p> <p>Obrigatório: SIF/DIPOA.</p> <p>Proibido: presença de cartilagens, corante artificial não declarado, mofo.</p>
Mocotó suíno salgado, resfriado, a vácuo	<p>Cor clara, odor característico, textura firme, sem partes estranhas, sem manchas escuras.</p> <p>Ingredientes permitidos: mocotó e sal.</p> <p>Obrigatório: SIF/DIPOA.</p> <p>Proibido: presença de pelos, odor forte, mucosidade.</p>

Orelha suína salgada, resfriada, a vácuo	<p>Peça íntegra, textura firme, cor clara, odor característico, sem presença de pelos ou sujidades.</p> <p>Ingredientes permitidos: orelha suína e sal.</p> <p>Obrigatório: SIF/DIPOA.</p> <p>Proibido: odor ácido, coloração escura, reembalagem.</p>
Presunto cozido fatiado, sem capa de gordura, a vácuo	<p>Fatias homogêneas, coloração rósea uniforme, odor suave, sem líquidos excessivos.</p> <p>Ingredientes permitidos: carne suína, água, sal, açúcar, conservantes dentro do limite (INS 250/252), antioxidantes.</p> <p>Obrigatório: SIF/DIPOA.</p> <p>Proibido: amido acima do permitido, excesso de água (>20%).</p>
Rabo suíno salgado, resfriado, a vácuo	<p>Pedaços padronizados, cor clara, textura firme, odor característico, sem manchas.</p> <p>Ingredientes permitidos: carne suína e sal.</p> <p>Obrigatório: SIF/DIPOA.</p> <p>Proibido: mucosidade, escurecimento.</p>
Salsicha – resfriada, a vácuo	<p>Gomos uniformes, superfície lisa, cor rosada, odor característico, sem exsudação. Textura firme.</p> <p>Ingredientes permitidos: carne suína, água, sal, condimentos, amido dentro do limite legal, nitrito/nitrato permitidos.</p> <p>Obrigatório: SIF/DIPOA.</p> <p>Proibido: excesso de amido (>4%), corante artificial não declarado, odor forte.</p>
Coxa e sobrecoxa de frango, congelada, sem tempero	<p>Peças inteiras, padronizadas, cor amarelo-clara uniforme, pele íntegra, sem hematomas, sem queimaduras por congelamento, sem presença de penas, sem formação excessiva de gelo. Congeladas a -12°C ou menor, embalagem íntegra, sem líquido acumulado.</p> <p>Ingredientes permitidos: carne de frango in natura.</p> <p>Obrigatório: inspeção SIF/DIPOA (carne de aves sempre requer).</p> <p>Proibido: recongelamento, odor forte, manchas verdes, excesso de água.</p>
Filé de peito de frango, sem osso, congelado e sem tempero	<p>Filés uniformes, livres de ossos e cartilagens, cor rosada uniforme, textura firme, ausência de hematomas, odor fresco, sem líquidos ou cristais grandes de gelo (indicativo de recongelamento).</p> <p>Ingredientes permitidos: peito de frango in natura.</p> <p>Obrigatório: SIF/DIPOA.</p> <p>Proibido: presença de partes estranhas, frango injetado com solução salina, odor ácido, textura pegajosa.</p>
Peixe fresco tipo filé (Tambaqui, congelado)	<p>Filés padronizados (130 g a 160 g), coloração característica da espécie, odor suave de peixe fresco, textura firme, sem pele, sem espinhas, sem vísceras, sem fragmentos de cabeça. Congelamento uniforme a -12°C ou menor. Embalagem íntegra, sem excesso de gelo e sem manchas escuras.</p> <p>Ingredientes permitidos: filé de peixe da espécie declarada.</p> <p>Obrigatório: SIF/DIPOA ou SIE/SIM com equivalência, e número de registro do estabelecimento de origem.</p> <p>Proibido: recongelamento, presença de água adicionada, coloração opaca, odores fortes, filés quebrados.</p>

logurte variados	sabores	<p>Produto pasteurizado, textura homogênea, ausência de grumos, separação mínima de fases, odor característico e sem acidez excessiva. Coloração compatível com o sabor declarado, embalagem íntegra e lacre inviolado. Deve estar refrigerado entre 1°C e 7°C.</p> <p>Ingredientes permitidos: leite integral ou reconstituído, açúcar, polpa de frutas, fermentos lácteos, estabilizantes permitidos, corantes naturais.</p> <p>Proibido: corantes artificiais proibidos, lactose adicionada, excesso de goma ou amido.</p>
Leite integral UHT	longa vida	<p>Líquido branco uniforme, sem sedimentos, odor característico, embalagem Tetra Pak lacrada, sem estufamento. Deve apresentar teor de gordura entre 3% e 6%, conforme legislação.</p> <p>Ingredientes permitidos: leite integral UHT.</p> <p>Proibido: leite com aroma, adição de água, sólidos lácteos não declarados, embalagens danificadas.</p>
Manteiga extra com sal		<p>Textura cremosa, cor amarelo uniforme, odor agradável, ausência de sinérese (separação de água). Embalagem rígida e lacrada.</p> <p>Ingredientes permitidos: creme de leite/batido, sal.</p> <p>Obrigatório: registro SIF/DIPOA.</p> <p>Proibido: gordura vegetal, mistura de margarina e manteiga, corantes artificiais.</p>
Picolé cremoso – diversos sabores		<p>Textura firme, cremosidade adequada, sabor característico, ausência de cristais de gelo (indicativo de recongelamento), cor uniforme. Deve ser mantido a -12°C ou menos.</p> <p>Ingredientes permitidos: leite, açúcar, gordura láctea, polpa de frutas, estabilizantes permitidos.</p> <p>Proibido: gordura vegetal hidrogenada não declarada, derretimento parcial, embalagens violadas.</p>
Queijo fatiado – embalagem a vácuo	muçarela	<p>Fatias uniformes, cor amarelo-clara, ausência de mofo, textura elástica, odor característico. Embalagem a vácuo íntegra e sem acúmulo de líquido.</p> <p>Ingredientes permitidos: leite, fermento lácteo, coalho, sal.</p> <p>Obrigatório: SIF/DIPOA.</p> <p>Proibido: amido, gordura vegetal, corantes artificiais.</p>
Requeijão tradicional	cremoso	<p>Creme homogêneo, cor branca a levemente amarelada, textura lisa, sabor lácteo, sem separação de soro. Embalagem com lacre inviolado.</p> <p>Ingredientes permitidos: leite, creme de leite, sal, estabilizantes autorizados.</p> <p>Obrigatório: SIF/DIPOA.</p> <p>Proibido: mistura com amido excessivo, gordura vegetal, aroma artificial forte.</p>

4.1.3. Comprovação das Condições de Transporte

4.1.3.1. A empresa classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar, na fase de análise da proposta, fotografia(s) recente (s) e/ou documento(s) comprobatórios do veículo destinado ao transporte dos produtos, demonstrando claramente:

a) **condições de higiene, limpeza, organização e integridade estrutural do veículo**, de modo a evitar riscos de contaminação física, química ou microbiológica;

b) **compatibilidade do veículo com o tipo de produto transportado**, conforme o lote e a natureza do alimento, sendo exigido:

- veículo refrigerado ou com baú isotérmico para carnes, pescados, aves, laticínios e congelados;
- veículo fechado e protegido para produtos secos e não perecíveis;
- veículo arejado e limpo para hortifrutigranjeiros, quando não refrigerados;

c) **atendimento às Boas Práticas de Transporte previstas na RDC nº 216/2004 (ANVISA), Portaria nº 326/1997, RDC nº 275/2002 e demais normas sanitárias aplicáveis**, garantindo conservação, proteção, temperatura adequada e ausência de contaminação;

d) **apresentação de Alvará Sanitário de Funcionamento da empresa fornecedora**, conforme exigido pela Vigilância Sanitária Municipal de Rio Branco;

e) **apresentação da Licença Sanitária do veículo transportador**, quando aplicável, conforme orientação expressa da própria Vigilância Sanitária Municipal de Rio Branco (VISA-RB), em consonância com o Código Sanitário Municipal (Lei nº 2.126/2015) e o Código Sanitário Estadual (Lei nº 1.359/2000), que determinam que atividades de transporte e distribuição de alimentos estão sujeitas à fiscalização sanitária;

f) **para itens cárneos (bovinos, suínos, aves e pescados):**

- apresentação da **Nota Fiscal do frigorífico de origem**, contendo lote, espécie e data de abate;
- **Alvará Sanitário do frigorífico**, válido;
- **comprovação do selo de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM com equivalência)**;
- comprovação de que o veículo mantém a **cadeia de frio** conforme RIISPOA (Decreto nº 9.013/2017).

4.1.3.2. A não comprovação das condições adequadas de transporte, o não atendimento às normas sanitárias vigentes ou a ausência dos documentos exigidos (alvarás, licenças ou comprovantes de inspeção) **ensejará a rejeição da proposta**, passando-se à análise do licitante subsequente, observada a ordem de classificação.

4.1.4. Comprovação de Regularidade Sanitária das Empresas

a) Para todas as empresas

4.1.4.1. A empresa classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar:

- a) Alvará Sanitário de Funcionamento dentro do prazo de validade;
- b) Licença Sanitária atualizada, quando aplicável;
- c) Comprovação de regularidade sanitária do local onde os produtos são armazenados ou manipulados.

A ausência desses documentos implica rejeição da proposta.

b) Para fornecedores de produtos cárneos

4.1.4.2. Deverão ser apresentados, adicionalmente:

- a) Alvará Sanitário do frigorífico fornecedor;
- b) Comprovação de registro no SIF/DIPOA, SIE ou SIM com equivalência reconhecida;
- c) Documento de rastreabilidade com identificação do lote, data de abate e estabelecimento de origem;
- d) Nota Fiscal do frigorífico, anexada no ato da entrega.

4.1.4.3. A finalidade desses documentos é garantir que os produtos sejam provenientes de estabelecimentos inspecionados, em conformidade com o RIISPOA, evitando o ingresso de produtos oriundos de abate clandestino.

4.1.4.4. A ausência de qualquer documento implicará desclassificação imediata.

4.1.5. Justificativa Técnica para Exigência de Amostras

4.1.5.1. A exigência de amostras fundamenta-se na necessidade de garantir qualidade, segurança sanitária, valor nutricional e rendimento culinário dos alimentos, evitando desabastecimento ou prejuízos durante a execução contratual.

4.1.5.2. Produtos de mesma categoria apresentam variações significativas em atributos sensoriais, composição, textura, teor de umidade e comportamento em cocção, justificando a análise prévia por equipe técnica especializada.

4.1.5.3. Normas da ANVISA (RDC 216/2004 e RDC 724/2022) e diretrizes do MAPA orientam a verificação prévia da qualidade em serviços de alimentação.

4.1.6. Justificativa Jurídica e Razoabilidade do Prazo para Amostras

4.1.6.1. A Lei nº 14.133/2021 não fixa prazo específico para entrega de amostras; cabe à Administração defini-lo conforme proporcionalidade e competitividade (arts. 5º, 17 e 41, § 2º).

4.1.6.2. O TCU admite a exigência de amostras e determina que o prazo deve ser razoável e previamente definido (Acórdãos 1.840/2016 e 2.308/2013 – Plenário).

4.1.6.3. O prazo de 05 dias é tecnicamente adequado, considerando que os itens são amplamente disponíveis no mercado e não exigem fabricação sob encomenda.

4.2. Requisitos de Qualidade e Conformidade do Objeto

4.2.1. Os produtos deverão obedecer integralmente às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, quanto à composição, tipo, classe, qualidade, marca (quando aplicável), peso líquido e unidade de fornecimento.

4.2.2. Produtos de origem animal ou vegetal deverão apresentar registro e carimbo do serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM), quando aplicável, e atender às normas sanitárias vigentes da ANVISA e do MAPA.

4.2.3. As embalagens devem ser originais, íntegras e em conformidade com as exigências de rotulagem, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, validade e condições de armazenamento.

4.2.4. Os produtos perecíveis deverão apresentar, no ato da entrega, pelo menos 70% do prazo de validade total; produtos não perecíveis deverão possuir validade mínima de 06 (seis) meses, salvo quando seu prazo total de validade for inferior a esse período, hipótese em que será exigido, no mínimo, 70% do prazo de validade original.

4.2.5. Exigências Específicas para Carnes In Natura

4.2.5.1. As carnes in natura (bovina, suína e aves) deverão ser entregues refrigeradas, em perfeitas condições de conservação, atendendo às normas do MAPA, ANVISA e da Vigilância Sanitária local.

4.2.5.2. A data de embalagem não poderá ser superior a 2 (dois) dias anteriores à data da entrega, de forma a garantir o frescor e a segurança microbiológica do produto.

4.2.5.3. O prazo de validade original, indicado pelo estabelecimento produtor, deverá ser respeitado, devendo o produto apresentar **pelo menos 70% da vida útil remanescente** no momento da entrega.

4.3. Requisitos de Logística, Entrega e Fiscalização

4.3.1. Locais e Condições de Entrega

4.3.1.1. As entregas serão parceladas conforme Ordens de Fornecimento emitidas pela UFAC, prioritariamente no RU e no CAP.

4.3.1.2. O transporte deverá ser realizado em veículos adequados ao tipo de produto, incluindo veículos refrigerados para itens que exigem manutenção de cadeia fria e a cada entrega deverá apresentar a **Licença Sanitária do veículo transportador**.

4.3.2. Critérios de Recebimento

4.3.2.1. **Recebimento Provisório:** realizado no ato da entrega, com verificação de quantidade, validade, integridade da embalagem, condições de transporte e documentação sanitária.

4.3.2.2. **Recebimento Definitivo:** ocorrerá em até 05 dias úteis após o recebimento provisório, mediante análise qualitativa dos produtos pela equipe técnica.

4.3.3. Procedência, Regularidade Sanitária e Rastreabilidade

4.3.3.1. Para todos os lotes:

- Nota Fiscal com identificação de lote, fabricação e validade;
- Alvará Sanitário da empresa fornecedora;
- Licença de armazenamento/distribuição;
- Rastreabilidade mínima.

4.3.3.2. Para produtos carnes:

- Nota Fiscal do frigorífico contendo espécie, corte e lote;
- Alvará Sanitário do frigorífico;
- Selo SIF/SIE/SIM;
- Comprovação de transporte térmico adequado;
- Documentação de rastreabilidade completa.

4.3.3.3. Para perecíveis, refrigerados e congelados:

- Comprovação de cadeia fria;
- Rotulagem completa;
- Alvará do estabelecimento produtor;
- Declaração de procedência para hortifrutigranjeiros.

4.3.4. Critérios Técnicos de Rejeição

Será recusado qualquer produto que apresentar:

- embalagens violadas ou danificadas;
- divergência de especificação, marca ou composição;
- validade insuficiente;
- sinais de deterioração ou contaminação;
- temperaturas inadequadas;
- descongelamento parcial;
- falta de documentação de origem.

4.4. Requisitos de Habilitação Técnica e Capacidade Operacional

4.4.1. A licitante deverá demonstrar capacidade logística e operacional compatível com as exigências do objeto, por meio de declarações e, quando necessário, atestados de capacidade técnica.

4.4.2. Requisitos específicos:

- a) **Panificação** – Alvará Sanitário vigente.
- b) **Carne bovina** – Laudos de qualidade, Alvará Sanitário e SIF; capacidade de armazenamento e transporte refrigerado.
- c) **Carne suína, aves e peixes** – Laudos de qualidade; Alvará Sanitário; SIF/SIE/SIM; logística compatível com cadeia fria.
- d) **Hortifrutigranjeiros** – Condições adequadas de transporte; produtos isentos de danos e contaminantes.
- e) **Laticínios** – SIF/SIE/SIM; comprovação de cadeia de frio; infraestrutura frigorificada; validade mínima de 50%.

4.5. Requisitos de Sustentabilidade

4.5.1. Poderão ser incluídos critérios de sustentabilidade, como uso de embalagens recicláveis e preferência por produtos provenientes de agricultura familiar ou regional.

4.5.2. Recomenda-se a exigência de procedência sustentável para carnes, incluindo práticas de manejo responsável, rastreabilidade e ausência de origem em áreas de desmatamento ilegal.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Prospeção e Análise de Soluções

O levantamento de mercado prospectou e avaliou duas soluções viáveis para atender à necessidade de fornecimento de alimentação da UFAC:

Solução 1: Aquisição Direta de Gêneros Alimentícios. Nesta modalidade, a UFAC licita a compra dos insumos e utiliza sua própria estrutura (cozinha industrial, almoxarifado, equipe de nutricionistas e cozinheiros) para o preparo e a distribuição das refeições. O mercado fornecedor local e regional dispõe de múltiplas empresas (distribuidores, atacadistas, produtores) capazes de suprir a demanda por itens, de forma parcelada.

Solução 2: Contratação de Empresa Especializada para Fornecimento de Refeições Prontas (Terceirização). Nesta modalidade, a UFAC contrata uma única empresa para assumir todo o processo, desde a aquisição dos insumos até a entrega da refeição pronta ao consumidor final. Esta solução está sendo avaliada em um processo administrativo próprio (nº 23107.009451/2025-86).

5.2. Análise Comparativa e Justificativa da Solução Escolhida

Após análise comparativa, a **Solução 1 (Aquisição Direta)** foi considerada a mais vantajosa para compor o planejamento deste processo, pelos seguintes motivos:

Controle de Qualidade: Permite à equipe técnica da UFAC (nutricionistas) um controle direto e rigoroso sobre a qualidade, procedência e especificações de cada insumo utilizado, um fator crítico para a segurança alimentar e que se mostrou um risco no processo anterior.

Flexibilidade do Cardápio: Oferece maior autonomia para a elaboração e variação dos cardápios, adaptando-os às necessidades nutricionais dos estudantes e à sazonalidade dos produtos regionais.

Aproveitamento de Estrutura Existente: A Universidade já dispõe de infraestrutura física e de pessoal qualificado para o preparo das refeições, tornando a aquisição direta uma solução economicamente mais racional por otimizar os recursos públicos já investidos.

Mitigação de Riscos: Conforme detalhado na "Descrição da Necessidade", esta solução funciona como uma medida de segurança estratégica indispensável para garantir a continuidade do serviço, caso o processo de terceirização não obtenha êxito ou sofra interrupções.

5.3. Metodologia da Pesquisa de Preços

Em estrita observância à Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021 e às recomendações expedidas pelo Parecer Jurídico nº 02156 /2024/NLC/ELIC/PGF/AGU no processo anterior, a fase de pesquisa de preços para estimativa de valor desta contratação seguirá a seguinte metodologia:

Fontes Primárias: A pesquisa terá como base principal as fontes de dados primárias e oficiais:

Painel de Preços do Governo Federal: Consulta a aquisições e atas de registro de preços de outros órgãos públicos, para itens idênticos ou similares.

Contratações Similares de Outros Órgãos Públicos: Pesquisa em licitações e contratos recentes de outras Instituições Federais de Ensino (IFES) ou órgãos da administração pública, por meio de consulta direta aos seus portais e processos.

Fontes Secundárias (Complementares): Apenas de forma complementar, caso as fontes primárias se mostrem insuficientes, serão utilizadas fontes secundárias:

Pesquisa com Fornecedores: Solicitação formal de cotações a, no mínimo, 3 (três) fornecedores, desde que as propostas sejam devidamente formalizadas e contenham todos os detalhes do produto e da empresa.

Sítios Eletrônicos Especializados: Consulta a preços públicos de "e-commerce", desde que sejam de domínio amplo e as datas das cotações sejam registradas por meio de capturas de tela.

5.4 Todos os documentos comprobatórios da pesquisa (relatórios do Painel de Preços, cópias de editais, e-mails com cotações, capturas de tela) serão anexados ao processo para garantir a transparência e a legalidade da estimativa de valor, evitando a dependência de uma única ferramenta ou fonte de dados, conforme apontado pela assessoria jurídica.

5.5 Diante da natureza do objeto, que consiste na aquisição de gêneros alimentícios, um mercado consolidado e com fornecedores bem estabelecidos, o levantamento de mercado não identificou a existência de novas tecnologias disruptivas ou modelos de negócio inovadores que pudessem representar uma solução alternativa à simples aquisição dos produtos. A necessidade se concentra no fornecimento de bens de consumo comuns, cuja execução contratual não envolve o desenvolvimento ou a aplicação de novas soluções tecnológicas, mantendo o foco na qualidade do produto, na capacidade de entrega e na conformidade com as normas sanitárias.

5.6 Dessa forma, conclui-se que as formas de contratação para atender à demanda são as tradicionalmente previstas na legislação de licitações e contratos. A depender da análise de viabilidade e da economicidade para a Administração, a seleção do fornecedor se dará, via de regra, por meio de **Pregão Eletrônico**, por se tratar de bens e serviços comuns. Em cenários excepcionais ou de urgência devidamente justificados, poder-se-á avaliar a **Dispensa de Licitação**, ou, caso seja identificada uma oportunidade vantajosa, a **Adesão a uma Ata de Registro de Preços** já existente e em vigor.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Modelo de Aquisição e Condução

A solução para atender à demanda consiste na **aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis)**, por meio de licitação na modalidade **Pregão, na forma Eletrônica**, utilizando o critério de julgamento de **menor preço por item** e o **Sistema de Registro de**

Preços (SRP). Este modelo se mostra o mais adequado, pois permite que a UFAC realize as aquisições de forma fracionada ao longo de 12 meses, conforme sua necessidade real, sem a obrigação de adquirir o quantitativo total registrado, garantindo flexibilidade orçamentária e logística.

6.2. Detalhamento e Parcelamento do Objeto

O objeto da contratação compreende uma lista de aproximadamente 150 itens distintos, incluindo carnes, laticínios, hortifrutigranjeiros, grãos, cereais e outros produtos de estocagem seca. Em linha com a Súmula nº 247 do TCU e para maximizar a competitividade do certame, o objeto será **parcelado em itens**. Esta estratégia permite a participação de um leque maior de fornecedores, incluindo empresas especializadas em nichos específicos (ex: panificação, carnes, hortifrúti), fomentando a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública.

6.3. Operacionalização do Fornecimento

A execução do contrato ocorrerá sob demanda. A UFAC, por meio dos fiscais designados, emitirá **Ordens de Fornecimento** detalhando os itens, as quantidades e os prazos e locais para entrega. A empresa vencedora para cada item deverá realizar o fornecimento de forma parcelada, em estrita conformidade com o solicitado, seguindo os requisitos de qualidade, acondicionamento e transporte definidos no Termo de Referência.

6.4. Ciclo de Vida da Contratação

O ciclo completo da solução envolve:

Planejamento (Fase Atual): Elaboração do ETP, Análise de Riscos e Termo de Referência.

Seleção do Fornecedor: Realização do Pregão Eletrônico e Registro de Preços dos licitantes vencedores por item.

Gestão Contratual: Vigência da Ata de Registro de Preços por 12 meses, com a emissão das Ordens de Fornecimento.

Recebimento e Fiscalização: O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório e definitivo dos produtos, atestando a conformidade com as especificações antes do pagamento.

6.5 Esta solução integrada, do planejamento à fiscalização, visa garantir não apenas o suprimento contínuo de alimentos, mas também a aplicação de controles que previnam as falhas identificadas em processos anteriores, como a entrega de produtos de qualidade inferior ou em desacordo com a proposta vencedora.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Metodologia de Cálculo

7.1.1 A estimativa das quantidades dos 150 itens necessários para o exercício de 2026 foi calculada pela equipe técnica da Coordenadoria do Restaurante Universitário e Moradia Estudantil (CRUME), composta por nutricionistas e gestores do setor. A metodologia baseou-se em uma combinação dos seguintes fatores:

Média de Consumo Histórico e Projeção de Demanda: Análise da média de refeições servidas diariamente (aproximadamente 3.500, incluindo desjejum, almoço e jantar) e do consumo histórico de insumos, conforme dados de processos anteriores (nº 23107.020910/2024-00).

Cálculo Técnico por Per Capita: Aplicação de indicadores *per capita* de consumo para cada gênero alimentício, com base em literatura técnica da área de nutrição e no planejamento de cardápios anuais, ajustados às necessidades da comunidade acadêmica.

Demandas Complementares: As quantidades foram dimensionadas para abranger também as necessidades do Colégio de Aplicação (merenda escolar) e as demandas institucionais pontuais da Reitoria.

7.1.2 Apesar de o controle de estoque automatizado ainda estar em fase de implementação, a metodologia adotada, que cruza dados históricos de consumo com projeções técnicas de cardápio, confere um grau de precisão adequado para o planejamento da contratação.

7.2. Natureza Estimativa para Registro de Preços

7.2.1 Ressalta-se que as quantidades listadas na tabela abaixo, extraídas do DFD (SEI 1793549), são **estimativas** para a composição da Ata de Registro de Preços. A UFAC não se obriga a adquirir o total registrado, realizando as aquisições conforme a sua demanda real e disponibilidade orçamentária ao longo da vigência da ata

Tabela 1 . Quantidade de Refeições servidas no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Acre no ano de 2023.

--

REFEIÇÕES SERVIDAS EM 2023 - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO - CAMPUS SEDE

MÊS	GRADUAÇÃO	BOLSISTA	SERVIDOR	PÓS	VISITANTE	TOTAL	QUANTIDADE DIAS TRABALHADOS
JANEIRO	37.110	8.723	263	343	65	46.504	23
FEVEREIRO	31.299	7.006	251	558	147	39.261	21
MARÇO	23.094	4.892	311	666	59	29.022	22
MAIO	22.899	3.096	108	744	35	26.882	9
JUNHO	59.526	4.408	362	1578	122	65.996	25
JULHO	63.596	6.753	400	1262	55	72.066	24
AGOSTO	55.182	9.609	426	1344	83	66.644	23
SETEMBRO	39.002	6.842	353	1190	127	47.514	23
OUTUBRO	41.027	6.640	203	896	50	48.816	19
NOVEMBRO	39.382	6.736	283	950	80	47.431	20
DEZEMBRO	23.847	5.397	176	558	41	30.019	18
TOTAL	435.964	70.102	3.136	10.089	864	520.155	227

TIPO DE REFEIÇÃO

REFEIÇÃO	TÍQUETE	QUANTIDADE/ANO
CAFÉ DA MANHÃ	ESTUDANTE GRADUAÇÃO	84.949
	BOLSISTA	20.323
	SERVIDOR	297
	ESTUDANTE PÓS	1.300
	VISITANTE	30
TOTAL		106.899
ALMOÇO	ESTUDANTE GRADUAÇÃO	260.439
	BOLSISTA	37.278
	SERVIDOR	1.984
	ESTUDANTE PÓS	6.385
	VISITANTE	690
TOTAL		306.776
JANTAR	ESTUDANTE GRADUAÇÃO	90.576
	BOLSISTA	12.501
	SERVIDOR	855
	ESTUDANTE PÓS	2.404
	VISITANTE	144
TOTAL		106.480
TOTAL		520.155

7.2.2 O restaurante universitário está em fase de implantação de um sistema para controle dos gêneros alimentícios, por este motivo as quantidades totais de cada gênero alimentício foram estimadas pelos nutricionistas do RU da UFAC, com base nas tabelas de per capita de alimentos do livro "Cardápio — Guia Prático para a Elaboração", de autoria de Sandra Chemim e Sílvia Martinez (2019)¹, e nas médias diárias de cada refeição conforme descrito no parágrafo supramencionado (Tabela 2).

7.2.3 Oportuno esclarecer que, as per capita são valores sugeridos pelos autores mas não são valores rígidos, pois são passíveis de adequações pelos profissionais competentes, que são os nutricionistas, uma vez que vários fatores relacionados à cada gênero alimentício - como marca, variedade de cultivar, condições climáticas durante a colheita, transporte e armazenagem -, e à clientela - como preferências alimentares, necessidades energéticas específicas, e, principalmente, hábitos alimentares culturais -, podem influenciar no rendimento, e, conseqüentemente, no cômputo de cada alimento. Assim, na prática, o valor da per capita de cada alimento pode variar. Além do mais, também se faz necessário considerar quanto de cada gênero alimentício será necessário para contribuir com o percentual que cada um dos macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) deve ocupar em um prato considerado ideal, levando em consideração uma alimentação para um adulto saudável de 2.000 calorias/dia (OPAS, 2019).

7.2.4 Para melhor entendimento, em relação à distribuição de calorias ao longo do dia, recomenda-se o seguinte para um adulto saudável (OMS, 2015)³:

- Café da manhã: 25% das calorias diárias
- Almoço: 30% a 40% das calorias diárias
- Lanche da tarde: 10% a 15% das calorias diárias
- Jantar: 20% das calorias diárias
- Idealmente, os alimentos destas refeições devem ser:
 - Carboidratos: 50% a 60% do total de alimentos consumidos, entre eles estão os vegetais, sementes e nozes, tubérculos e grãos integrais como aveia, quinoa, arroz integral etc.
 - Proteínas: 15% a 20% do total de alimentos consumidos. As proteínas podem ser encontradas tanto em vegetais como em alimentos de origem animal, tais como carnes vermelhas, ovos, peixes, soja, quinoa, semente de linhaça entre outros.
 - Gorduras: 15% a 30% do total de alimentos consumidos, entre ele estão os ovos, abacates, castanhas, semente de girassol entre outros.

7.2.5 É de suma importância esclarecer que as quantidades de cada gênero alimentício constantes neste estudo não foram obtidas em memória de cálculo de estoque consumido, em razão de o sistema automatizado de controle de estoque ainda se encontrar em fase de implementação. Por isso, se fez necessário estimar as quantidades se utilizando do método a seguir:

- Especificamente, a quantidade de cada gênero alimentício que será utilizado em uma refeição/dia é calculada tomando por base as per capita utilizadas no RU da UFAC (Anexo 1) multiplicando pelo número da média de pessoas por refeição/dia:
- Per capita x Média de pessoas por refeição/dia = Quantidade de gênero alimentício por refeição/dia
- Exemplo 1: 0,070 kg (Per capita do arroz cru) x 1.400 (Média de pessoas do almoço/dia) = 98 kg de arroz cru por almoço/dia
- Exemplo 2: 0,070 kg (Per capita do arroz cru) x 563 (Média de pessoas do jantar/dia) = 39 kg de arroz cru por jantar/dia
- A quantidade total de cada gênero alimentício que será utilizado em um dia é obtida a partir da soma do total de cada gênero por refeição:
- Quantidade de gênero alimentício por almoço/dia + Quantidade de gênero alimentício por jantar/dia = Quantidade total de gênero alimentício por dia.
 - Exemplo 3: 98 kg de arroz cru por almoço/dia + 39 kg de arroz cru por jantar/dia = 137 kg de arroz cru por dia

7.2.6 A quantidade total de gêneros alimentícios que serão utilizados em um mês é calculada multiplicando a quantidade de gênero por dia pela frequência de utilização por mês:

- Quantidade de gênero por dia x Frequência de utilização por mês = Quantidade total de gênero alimentício por mês
 - Exemplo 4: 137 kg de arroz cru por dia x 22 vezes/mês = 3.014 kg de arroz cru por mês

7.2.7 Por fim, a quantidade total de gêneros alimentícios que serão utilizados em 12 meses é calculada multiplicando a quantidade total de gêneros por mês pela quantidade de meses que esses gêneros serão utilizados:

- Quantidade total de gênero por mês x 12 meses por ano = quantidade total de gênero por ano
 - Exemplo 5: 3.014 kg por mês x 12 meses por ano = 36.168 kg de arroz cru por ano

7.2.8 A **Tabela 2** apresenta o estudo do quantitativo utilizado pelo restaurante universitário, com base nos empenhos emitidos e nas notas fiscais pagas. Vale destacar que, como o levantamento foi realizado manualmente, pode haver margem para imprecisões nos dados coletados.

Tabela 2. Descrição da estimativa da quantidade de gêneros alimentícios que serão licitados para o restaurante universitário e colégio aplicação em 2025.

7.2.9 Desta forma, com base nas estimativas acima, segue a tabela das quantidades a serem adquiridas para o Restaurante Universitário e Colégio de Aplicação (Tabela 3).

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANT. RU	QUANT. CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
LOTE 01 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS – ESSENCIAIS									
		AÇÚCAR CRISTAL TIPO 1, GRANULAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, UMIDADE EXCESSIVA, CORPO ESTRANHO OU GRUMOS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA CRISTALINA, SABOR	UNIÃO						

1	463988	CARACTERÍSTICO E ESTAR DEVIDAMENTE EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E SELADO, COM 1 KG. PROIBIDOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE, INFESTAÇÃO, EMPEDRAMENTO OU ALTERAÇÃO SENSORIAL. RÓTULO CONFORME RDC 727/2022.	BELA VISTA ITAMARATI SONORA	KG	8.184	400	8584	R\$ 4,93	R\$ 42.319,12
2	474371	ARROZ BRANCO BENEFICIADO, TIPO 1, CLASSE LONGO FINO, GRÃOS INTEIROS, HOMOGÊNEOS, SEM MANCHAS, SEMENTES QUEBRADAS ACIMA DO PERMITIDO, CASCAS, PEDRAS, SUJIDADES, INSETOS OU FRAGMENTOS. EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS. GRÃOS DEVEM APRESENTAR ODOR E SABOR NATURAIS, SEM RANÇO. ATENDER INTEGRALMENTE ÀS NORMAS DO MAPA E IN Nº 6/2009.	BRILHANTE TIO URBANO TIA ELIZA CAMIL SOMAR	KG	36.168	1000	37168	R\$ 5,37	R\$ 199.592,16
3	463594	CAFÉ TRADICIONAL, TORRADO E MOÍDO, INTENSIDADE SUAVE, 100% CAFÉ, SEM MISTURAS NÃO DECLARADAS, COM SELO DE PUREZA ABIC OU CERTIFICAÇÃO COB. EMBALAGEM LAMINADA A VÁCUO, COM 500G, ÍNTEGRA, SEM VAZAMENTOS. GRÃOS DEVEM SER DE BOA QUALIDADE, SEM PARTÍCULAS CARBONIZADAS. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA ENTREGA.	3 CORAÇÕES PILÃO CABOCLO CAFÉ DO PONTO	PCT	2.016		2016	R\$ 22,25	R\$ 44.856,00
4	458918	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA TIPO 1, PACOTE 1 KG GRANULOMETRIA UNIFORME, PRODUTO SECO, SOLTO, SEM GRUMOS, SEM UMIDADE EXCESSIVA, SEM MATÉRIAS ESTRANHAS, INSETOS, IMPUREZAS OU RESÍDUOS. COR BRANCA OU LEVEMENTE CREME, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E SELADA, COM 1 KG. RÓTULO COMPLETO CONFORME RDC 727/2022.	AMAFIL DATERRINHA BEIJUBOM YOKI	KG		1000	1000	9,14	R\$ 9.140,00
5	459017	FARINHA DE MILHO FLOCADA, 500 G, PRÉ-COZIDA, ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO CONFORME LEGISLAÇÃO, COLORAÇÃO HOMOGÊNEA AMARELA CLARA, SEM GRUMOS, IMPUREZAS OU UMIDADE ELEVADA. EMBALAGEM PLÁSTICA SELADA COM 500 G. PRODUTO DEVE APRESENTAR ODOR E SABOR	MILHARINA SINHÁ NUTRIVITA BONOMILHO	PCT	864	1000	1864	R\$ 4,33	R\$ 8.071,12

		NATURAIS, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO.							
6	462246	FARINHA DE TRIGO TIPO 1, TEXTURA FINA E HOMOGÊNEA, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, LIVRE DE GRUMOS, INSETOS, UMIDADE EXCESSIVA OU QUALQUER CORPO ESTRANHO. PACOTE DE 1 KG, SELADO E ATÓXICO. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E MAPA.	DONA BENTA SOL FAMIGLIA VENTURELLI			50	50	7,75	R\$ 387,50
7	464553	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, GRÃOS ÍNTEGROS, UNIFORMES, COM BAIXA PORCENTAGEM DE GRÃOS PARTIDOS, ARDIDOS, MOFADOS OU MANCHADOS, DENTRO DOS LIMITES LEGAIS. DEVE ESTAR COMPLETAMENTE LIVRE DE INSETOS VIVOS OU MORTOS, LARVAS, PARASITAS, PEDRAS, SUJIDADES E QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. COR CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, ODOR NATURAL, SEM SINAIS DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, LACRADA E RESISTENTE, COM 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES. ATENDER ÀS INSTRUÇÕES NORMATIVAS MAPA PARA CLASSIFICAÇÃO DE FEIJÕES.	TIA ELIZA BASTIDA KUMBUCA DONA DÊ	KG	21.600	900	22500	R\$ 9,00	R\$ 202.500,00
8	464552	FEIJÃO PRETO TIPO 1, GRÃOS SELECIONADOS, INTEIROS, COLORAÇÃO PRETA UNIFORME, SEM MANCHAS CLARAS, SEM FUNGOS, SEM INSETOS E SEM FRAGMENTOS. PRODUTO SECO, SEM UMIDADE EXCESSIVA, SEM ODOR ESTRANHO E SEM PARTÍCULAS ESTRANHAS. EMBALAGEM DE 1 KG, HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES	MEU BIJU Zaeli URBANO DONA DÊ	KG	4.224		4224	R\$ 8,38	R\$ 35.397,12
9	458951	MACARRÃO ESPAGUETE, MASSA SECA, 500 G ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SEM CORANTES ARTIFICIAIS E SEM ADIÇÃO DE GORDURAS. COR AMARELO-CLARO UNIFORME, LIVRE DE PONTOS ESCUROS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU ODORES INADEQUADOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 G, SELADA E	LIANE ESTRELA PELAGGIO DONA BENTA	PCT	1.656	750	2406	R\$ 4,54	R\$ 10.923,24

		RESISTENTE. CUMPRIR RDC 727/2022 E PADRÕES MERCADOLÓGICOS.							
10	458974	MACARRÃO PARAFUSO, MASSA SECA, 500 G FABRICADA COM FARINHA DE TRIGO DE BOA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM MICRONUTRIENTES CONFORME LEGISLAÇÃO. DEVE APRESENTAR FORMATO UNIFORME, TEXTURA FIRME E AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS QUEBRADOS EM EXCESSO. COR HOMOGÊNEA E SEM MANCHAS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE DE 500 G.	LIANE ESTRELA PELAGGIO DONA BENTA	PCT	2.304		2304	R\$ 5,64	R\$ 12.994,56
11	291893	SAL REFINADO IODADO, TEOR MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO, UMIDADE CONTROLADA, AUSÊNCIA COMPLETA DE PARTÍCULAS ESTRANHAS, PEDRISCOS, MANCHAS OU BLOCOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG, SELADA, ÍNTEGRA E RESISTENTE À UMIDADE. DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE QUANTO À FAIXA DE IODAÇÃO.	JASMINE LEBRE CISNE	KG	2.016	140	2156	R\$ 1,94	R\$ 4.182,64
TOTAL LOTE 1									R\$ 570.363,46
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
LOTE 02 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS –COMPLEMENTARES									
12	463556	ACHOCOLATADO EM PÓ, SABOR TRADICIONAL, 400G, COM ALTO TEOR DE CACAU, TEXTURA FINA, SOLUBILIDADE IMEDIATA EM LEITE QUENTE OU FRIO, LIVRE DE GRUMOS, UMIDADE EXCESSIVA E PARTÍCULAS ENDURECIDAS. EMBALAGEM LAMINADA RESISTENTE, LACRADA, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, COM PESO LÍQUIDO DE 400 G. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ADITIVOS PROIBIDOS, CONSERVANTES EM DESACORDO COM A LEGISLAÇÃO OU ALTERAÇÕES DE COR/ODOR. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES NA ENTREGA. RÓTULO CONFORME RDC 727/2022 E LEGISLAÇÃO MAPA /ANVISA.	NESTLÉ TODDY 3 CORAÇÕES	PCT	672		672	R\$ 14,24	R\$ 9.569,28

13	459077	AMIDO DE MILHO, AMIDO DE MILHO PURO, GRAU ALIMENTÍCIO, SEM ADITIVOS NÃO DECLARADOS, COLORAÇÃO BRANCA HOMOGÊNEA, LIVRE DE IMPUREZAS E GRUMOS. EMBALAGEM COM 500 G, BEM SELADA, RESISTENTE, LIVRE DE RASGOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR SOLUBILIDADE ADEQUADA E AUSÊNCIA DE ODOR /SABOR ESTRANHOS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES.	MAISENA SINHÁ APT	PCT	336	400	736	R\$ 11,14	R\$ 8.199,04
14	460501	AVEIA BRANCA, FLOCOS FINOS, PURA, LIVRE DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS E INSETOS, COM TEOR DE UMIDADE CONFORME LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PAPEL REFORÇADO E SECUNDÁRIA EM PAPELÃO, AMBAS ÍNTEGRAS. PESO LÍQUIDO DE 200 G. PRODUTO DEVE APRESENTAR AROMA SUAVE, AUSÊNCIA DE RANÇO E TEXTURA UNIFORME. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES.	QUAQUER NESTLÉ APT QUALITY LIFE	KG	480		480	R\$ 10,32	R\$ 4.953,60
15	446536	CREME DE LEITE PASTEURIZADO, TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 40%, TEXTURA HOMOGÊNEA, AUSÊNCIA DE GRUMOS, ODOR FRESCO E NATURAL. EMBALAGEM DE 200 ML, ÍNTEGRA, LACRADA, PRÓPRIA PARA REFRIGERAÇÃO. DEVERÁ MANTER CADEIA DE FRIO ENTRE 0°C E 10°C. PRODUTO DE ACORDO COM RIISPOA E LEGISLAÇÃO MAPA.	NESTLÉ PIRACANJUBA ITAMBÉ	UND	5.808	800	6608	R\$ 14,75	R\$ 97.468,00
16	459152	FARINHA DE ROSCA FINA, 500 G HOMOGÊNEA, COR UNIFORME, LIVRE DE GRUMOS, UMIDADE EXCESSIVA, IMPUREZAS OU CORPOS ESTRANHOS. PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO DE 500 G, DEVIDAMENTE SELADO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES.	MIKA YOKI SINHÁ DUDY	PCT	236		236	R\$ 12,39	R\$ 2.924,04
17	459082	FARINHA DE TAPIOCA, 500 G TAPIOCA GRANULADA OU FINA (CONFORME ITEM), COR BRANCA UNIFORME, SEM MANCHAS, SEM IMPUREZAS, SEM UMIDADE EXCESSIVA, LIVRE DE INFESTAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E SELADA, COM 500 G. PRODUTO DEVE APRESENTAR ODOR SUAVE CARACTERÍSTICO, SEM NOTAS ESTRANHAS.	AMAFIL BEIJUBOM DATERRINHA	PCT	432		432	R\$ 11,71	R\$ 5.058,72
		FARINHA LÁCTEA TRADICIONAL, COM GLÚTEN, ENRIQUECIDA							

18	463974	CONFORME LEGISLAÇÃO, TEXTURA FINA E SOLUBILIDADE RÁPIDA. EMBALAGEM LAMINADA DE ALTA RESISTÊNCIA, COM PESO ENTRE 210 G E 230 G. LIVRE DE GRUMOS, UMIDADE, INSETOS E IMPUREZAS.	NESTLÉ NUTRIBOM ALINUTRI	PCT	816		816	R\$ 15,34	R\$ 12.517,44
19	244498	FAROFA DE MANDIOCA TEMPERADA, ELABORADA COM FARINHA DE MANDIOCA TORRADA DE BOA QUALIDADE, ÓLEO VEGETAL, SAL REFINADO IODADO, TEMPEROS NATURAIS (CEBOLA, ALHO E DEMAIS CONDIMENTOS PERMITIDOS) E AROMATIZANTES NATURAIS. PRODUTO SECO, SOLTO, SEM GRUMOS, SEM IMPUREZAS OU PARTÍCULAS ESTRANHAS, COM COR UNIFORME, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, RANÇO, MOFO OU FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, LACRADA, COM 500 G, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA ENTREGA.	YOKI KODILLAR AMAFIL	UNIDADE	3.000		3000	R\$ 11,47	R\$ 34.410,00
20	464014	LEITE CONDENSADO INTEGRAL, RICO, CONSISTENTE, SEM SEPARAÇÃO DE FASES, SEM AÇÚCARES CRISTALIZADOS E SEM SABOR METÁLICO. PRODUTO DEVE SEGUIR O PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO MAPA. EMBALAGEM COM 395 G, EM SACHÊ LAMINADO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, COM ROTULAGEM COMPLETA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES.	NESTLÉ PIRACANJUBA ITAMBÉ MOCOCA	UND	2.928	150	3078	R\$ 6,65	R\$ 20.468,70
21	464011	LEITE DE COCO INTEGRAL, EXTRAÍDO DA POLPA DO COCO MADURO, SEM ADIÇÃO EXCESSIVA DE ÁGUA, LIVRE DE CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS, COM TEXTURA CREMOSA E HOMOGÊNEA. EMBALAGEM EM VIDRO TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM TAMPA METÁLICA INVOLÁVEL E LACRE. PESO LÍQUIDO DE 500 ML. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, ODOR E SABOR TÍPICOS. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES.	SOCOCO SABOR NORDESTE CAMPILAR MAIS COCO	UND	1.008		1008	R\$ 14,35	R\$ 14.464,80
		MILHO VERDE, PESO DRENADO 2 KG, SABOR ADOCICADO NATURAL, SEM PRESERVANTES ARTIFICIAIS ALÉM DOS PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM EM SACHÊ INDUSTRIAL COM PESO							

22	462824	DRENADO DE 2 KG, SEM VAZAMENTOS OU ESTUFAMENTO. GRÃOS ÍNTEGROS, COR AMARELO-DOURADA, UNIFORMES E LIVRES DE IMPUREZAS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	BONARE DEZ ALIMENTOS QUERO	UND	1.440		1440	R\$ 30,84	R\$ 44.409,60
23	326330	TRIGO PARA QUIBE, 500 G GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E MOÍDOS, COR UNIFORME, SEM EXCESSO DE PÓ FINO, IMPUREZAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, PEDRAS OU MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 G, SELADA. PRODUTO SECO, COM ODOR CARACTERÍSTICO E SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA: 8 MESES.	YOKI SINHÁ Zaeli DUDY	PCT	2.832		2832	R\$ 6,71	R\$ 19.002,72
TOTAL LOTE 2									R\$ 273.445,94
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
LOTE 03 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS – ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS.									
24	463857	AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA) EM PÓ, EMBALAGEM COM PESO LÍQUIDO DE 100 GRAMAS	KITANO KODILAR (NATURAL LIFE)	PCT	1.872	20	1892	R\$ 5,40	R\$ 10.216,80
25	463856	ALECRIM DESIDRATADO, EM PACOTE CONTENDO 05 G	BOM APETIT KITANO KODILAR	PCT	768		768	R\$ 0,72	R\$ 552,96
26	463872	CANELA EM PÓ. EM POTE PLÁSTICO COM TAMPA, COM PESO LÍQUIDO DE 30 A 35 G	KITANO KODILAR DUDY	PCT	768		768	R\$ 4,55	R\$ 3.494,40
27	458149	CHIMICHURRI, INGREDIENTES DESIDRATADOS, APLICAÇÃO: BIFE, CHURRASCO E ASSADO, TIPO: CHIMICHURRI À BASE DE ERVAS E ESPECIARIAS, APRESENTAÇÃO: EM PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 12 G	BR SPICES CANTAGALLO POLETTTO	PCT	768	180	948	R\$ 7,23	R\$ 6.854,04
28	463937	COLORAU EM PÓ, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, TIPO: INDÚSTRIA, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 500 G	MARATÁ KITANO SINHÁ	PCT	1.728	100	1828	R\$ 16,34	R\$ 29.869,52
29	444503	ERVAS FINAS, DESIDRATADAS, EM PACOTE DEVIDAMENTE COM PESO LÍQUIDO DE 10 A 12 G	DUDY Zaeli BOM APETITE	PCT	1.536	100	1636	R\$ 12,03	R\$ 19.681,08

30	463904	FOLHA DE LOURO DESIDRATADA, EM ENVELOPE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 06 G	DUDY ZAELI BOM APETITE	PCT	3.456	200	3656	R\$ 4,70	R\$ 17.183,20
31	480032	GENGIBRE EM PÓ, EM PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 10 G	BOOMI WENUTRI BR SPICES	PCT	384		384	R\$ 6,09	R\$ 2.338,56
32	301513	LINHAÇA, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 200 G	MIKA JASMINE	PCT	240		240	R\$ 11,64	R\$ 2.793,60
33	463908	MANJERICÃO DESIDRATADO, EM PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 5 A 6 G	KITANO	PCT	576		576	R\$ 3,84	R\$ 2.211,84
34	463912	NOZ MOSCADA EM PÓ, EMBALAGEM COM 10 G		PCT	240		240	R\$ 4,96	R\$ 1.190,40
35	463916	ORÉGANO DESIDRATADO, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 50 G	DUDY MIKA	PCT	96	40	136	R\$ 5,45	R\$ 741,20
36	463925	PIMENTA CALABRESA DESIDRATADA, APRESENTAÇÃO; SEMENTE, EM SACHÊ COM PESO LÍQUIDO DE 30 G	CANTAGALLO SABOR	PCT	24		24	R\$ 12,86	R\$ 308,64
37	463921	PIMENTA DO REINO PRETA, INTEIRA EM GRÃO, DESIDRATADA, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 300G	KITANO TERRA VITA	PCT	24	100	124	R\$ 57,39	R\$ 7.116,36
38	608265	TEMPERO COMPLETO, PRONTO PARA USO CULINÁRIO, ELABORADO COM SAL, ALHO, CEBOLA, PIMENTA E DEMAIS CONDIMENTOS NATURAIS, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. PRODUTO HOMOGÊNEO, DE COR E AROMA CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS OU UMIDADE EXCESSIVA. DEVE APRESENTAR-SE EM CONSISTÊNCIA PASTOSA OU GRANULADA FINA, COM SABOR E ODOR AGRADÁVEIS E TÍPICOS DOS TEMPEROS MISTOS. EMBALADO EM POTES OU SACHÊS PLÁSTICOS ATÓXICOS, RESISTENTES, LACRADOS E PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS; PESO LÍQUIDO: 1 KG; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO		POTE		34	34	R\$ 6,25	R\$ 212,50

		DO FABRICANTE (NOME, CNPJ E ENDEREÇO), REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.							
TOTAL LOTE 03									R\$ 104.765,10
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
LOTE 04- GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS – ÓLEOS, MOLHOS E VINAGRES.									
39	463695	AZEITE DE DENDÊ, TIPO: PURO, TEOR DE ACIDEZ BAIXO OLÉICO, EMBALADO EM VIDRO ESCURO COM PESO LÍQUIDO DE 900 ML	CÊPERA KIDENDÊ SABOR MINEIRO	UND	108		108	R\$ 37,30	R\$ 4.028,40
40	463696	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM, TEOR DE ACIDEZ NÃO PODENDO ULTRAPASSAR 0,5 %, TIPO: PURO, EMBALADO EM VIDRO ESCURO, COM PESO LÍQUIDO DE 500 ML	ANDORINHA BELO PORTO GALLO O-LIVE	UND	2.304	80	2384	R\$ 44,12	R\$ 105.182,08
41	459663	KETCHUP TRADICIONAL, EMBALADO EM FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 380 - 400 G	HEMMER HEINZ CEPERA	UND	1.800		1800	R\$ 16,40	R\$ 29.520,00
42	459658	MAIONESE TRADICIONAL, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 200 G	HELLMANS HEINZ LIZA ARISCO	UND	4.704		4704	R\$ 7,66	R\$ 36.032,64
43	279601	MEL DE ABELHA PURO, PASTEURIZADO, EM FRASCO PLÁSTICO, DEVIDAMENTE LACRADO E ROTULADO, CERTIFICADO PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). EM EMBALAGEM DE 500 G.	APICULTURA BORGES APIÁRIO KIMEL	UND	408		408	R\$ 35,73	R\$ 14.577,84
44	241553	MOLHO DE PIMENTA, APLICAÇÃO: ALIMENTOS, INGREDIENTES: POLPA DE PIMENTA MALAGUETA, VINAGRE E SAL. TIPO USO: CULINÁRIA EM GERAL, EM FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 900 ML	NERO ARRIFANA SOL NASCENTE	UND	48		48	R\$ 13,02	R\$ 624,96
45	459655	MOLHO INGLÊS TRADICIONAL, FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 900ML – 01 L	KITANO CEPÊRA CASTELO GOTA	UND	192		192	R\$ 11,03	R\$ 2.117,76
46	476902	MOLHO MADEIRA COM SABOR, PRONTO, EM SACHÊ LAMINADO, PESO LÍQUIDO DE 340 G	D'AJUDA PREDILECTA	UND	1.764		1764	R\$ 6,91	R\$ 12.189,24

			FUGINI						
47	459653	MOLHO SHOYO LÍQUIDO TRADICIONAL, EM FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 900 ML	MITSUWA CEPERA SAKURA	UND	312		312	R\$ 12,56	R\$ 3.918,72
48	461710	MOLHO TIPO BARBECUE LÍQUIDO TRADICIONAL, PRONTO, EM FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 400 G	HEINZ HEMMER BOMBAY BUDWEISER CEPÊRA	UND	2.952		2952	R\$ 15,45	R\$ 45.608,40
49	459667	MOLHO DE MOSTARDA TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: CREME, FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 200 G	HEMMER HEINZ FUGINI	UND	1.848		1848	R\$ 12,83	R\$ 23.709,84
50	463693	ÓLEO DE MILHO, TIPO: PURO, FRASCOS PLÁSTICOS COM PESO LÍQUIDO DE 900 ML	SINHÁ LIZA VITALIV MAZOLA	UND	1.800	250	2050	R\$ 12,19	R\$ 24.989,50
51	463692	ÓLEO DE SOJA, EM FRASCOS PLÁSTICOS COM PESO LÍQUIDO DE 900 ML	SOYA CONCÓRDIA SINHÁ VITALIV	UND	2.856		2856	R\$ 10,91	R\$ 31.158,96
52	459670	POLPA DE TOMATE TRADICIONAL, EM CAIXA COM PESO LÍQUIDO DE 520G	QUERO CICA TARANTELLA OLÉ	UND	3.384	1800	5184	R\$ 9,24	R\$ 47.900,16
53	217095	VINAGRE DE ÁLCOOL, ASPECTO VISUAL: LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS, ACIDEZ: 4,20 PER, MATÉRIA-PRIMA: ÁLCOOL DE CERAIS, TIPO: NEUTRO, EM FRASCOS COM PESO LÍQUIDO DE 750 ML	CASTELO TOSCANO VIRROSAS	UND	1440	100	1540	R\$ 12,77	R\$ 19.665,80

TOTAL LOTE 04									R\$ 401.224,30
---------------	--	--	--	--	--	--	--	--	----------------

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
------	--------	---------------	------------	---------	---------------	----------------	-------	-------	-------------

LOTE 05 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS – BISCOITOS, BOLACHAS E DOCES									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

54	462662	AMEIXA EM CALDA, EMBALAGEM CONTENDO 400G EM PESO DRENADO	OLÉ QUERO QUALITÁ	LATA	460		460	R\$ 21,18	R\$ 9.742,80
		BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO, INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO							

55	245803	E GLÚTEN CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, LIVRE DE GORDURAS TRANS, APRESENTAÇÃO: REDONDO, SABOR: COCO, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 400	PIRAQUÊ MABEL MARILAN	PCT	828		828	R\$ 11,48	R\$ 9.505,44
56	217132	BISCOITO TIPO MAIZENA, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO CROCANTE, SABOR SUAVE E ADOCICADO, COM AROMA E APARÊNCIA CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE IMPUREZAS, MOFO, UMIDADE EXCESSIVA OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS, ÍNTEGROS E LACRADOS, PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS; PESO LÍQUIDO: 200 G; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE (NOME, CNPJ E ENDEREÇO), REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.		PCT		150	150	7,04	R\$ 1.056,00
57	333329	BOLACHA ÁGUA E SAL, LIVRE DE GORDURAS TRANS, EM PACOTE PLÁSTICO LAMINADO COM PESO LÍQUIDO DE 200G	NESTLÉ TOSTINES PIRAQUÊ MARILAN	PCT	1.632	150	1782	R\$ 11,31	R\$ 20.154,42
58	464002	BOMBOM, COM WAFER E RECHEIO CREMOSO, COBERTURA: CHOCOLATE PRETO, SABOR: CASTANHA DE CAJU EM PACOTE DE 950 G DISPOSTO EM UNIDADES COM PESO LÍQUIDO DE 19 GRAMAS CADA, COM A PRIMEIRA EMBALAGEM LAMINADA E A SEGUNDA DE PLÁSTICO RESISTENTE	GAROTO LACTA NESTLÉ	PCT	468		468	R\$ 47,46	R\$ 22.211,28
59	462682	DOCE DE BANANA, EM PEDAÇOS RETANGULARES DE 30 G, PRODUTO 100% NATURAL, FEITA ATRAVÉS DE PROCESSO ARTESANAL, COM EMBALAGEM DEVIDAMENTE LACRADA E ROTULADA, DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS,	PARAIBUNA FAZENDINHA SANTA LÍDIA	PCT	400		400	R\$ 21,13	R\$ 8.452,00

		PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO							
60	462597	DOCE DE LEITE TRADICIONAL, EM POTES COM PESO LÍQUIDO DE 300G	AVIAÇÃO VIÇOSA ELEGÊ FRIMESA ITALAC LA SERENÍSSIMA MU-MU	UND	4.704		4704	R\$ 18,89	R\$ 88.858,56
61	487591	GOIABADA TRADICIONAL, GOIABA, AÇÚCAR, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E ESPESSANTE PECTINA	OLÉ FUGINI PREDILECTA QUERO	UND	1.968		1968	R\$ 5,81	R\$ 11.434,08
62	462652	PÉ DE MOLEQUE,TRADICIONAL AMENDOIM E AÇÚCAR. PACOTE COM 50 UNIDADES.	DA COLÔNIA OURO DE MINAS YOKI	PCT	160		160	R\$ 30,31	R\$ 4.849,60
63	609082	RAPADURA, EM PEDAÇOS RETANGULARES, PRODUTO 100% NATURAL, FEITA EXCLUSIVAMENTE DE CANA-DE-AÇÚCAR, NÃO CONTÉM GLÚTEN, PESO LÍQUIDO DE 25 G, EM EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM DATA DE FABRICAÇÃO E NÚMERO DO LOTE, COM VALIDADE.		UNIDADE	47.112		47112	R\$ 5,69	R\$ 268.067,28

TOTAL LOTE 05

R\$ 444.331,46

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
------	--------	---------------	------------	---------	---------------	----------------	-------	-------	-------------

LOTE 06 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS – PÃES E BOLOS

64	476817	BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR MESCLADO (TRIGO COM ACHOCOLATADO), TIPO SEM RECHEIO, PESO 1200 A 1500 GRAMAS (~20 CM), PRAZO VALIDADE MÍNIMO 7 DIAS, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, ACHOCOLATADO FERMENTO QUÍMICO, MANTEIGA, AÇÚCAR E OVO.		UND	48		48	R\$ 29,22	R\$ 1.402,56
		BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR TRIGO, TIPO SEM RECHEIO, PESO 1200 A 1500 GRAMAS (~20 CM), PRAZO							

65	605243	VALIDADE MÍNIMO 7 DIAS, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO QUÍMICO, MANTEIGA, AÇÚCAR E OVO.		UND	48		48	R\$ 23,51	R\$ 1.128,48
66	257762	PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS, CONTENDO PESO MÍNIMO DE 400 G	BAUDUCO NESTLÉ CASA SUIÇA	UND	4.826		4826	R\$ 14,95	R\$ 72.148,70
67	460380	PÃO FRANCÊS, RECÉM FABRICADO, COM PESO LÍQUIDO DE 50 G, DE TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO SUPERFÍCIE COM A CASCA CROCANTE LEVEMENTE CORADA E MIOLO MACIO NA COR BRANCA		KG	12.960	1800	14760	R\$ 1,71	R\$ 25.239,60
68	617307	PÃO MASSA FINA PARA CACHORROQUENTE, RECÉM FABRICADO, COM PESO LÍQUIDO DE 50 G, DE TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO SUPERFÍCIE COM CASCA FINA E MACIA, LEVEMENTE CORADA E MIOLO MACIO NA COR BRANCA SEM SE ESFARELAR		KG	12.960		12960	R\$ 1,71	R\$ 22.161,60
TOTAL LOTE 06									R\$ 122.080,94
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
LOTE 07- GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - CARNE BOVINA									
69	447397	ALCATRA BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO COXÃO DURO BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG	0	2000	2000	R\$ 48,62	R\$ 97.240,00
70	447459	BISTECA BOVINA, COM OSSO, RESFRIADA.		KG	5.616		5616	R\$ 28,28	R\$ 158.820,48
71	447447	CARNE BOVINA MOÍDA, FEITA DO PATINHO, NÃO PODE CONTER GORDURA E ENERVAÇÕES.		KG	2.592	300	2892	R\$ 36,62	R\$ 105.905,04
72	447734	CARNE BOVINA, TIPO CHARQUE, SALGADA, PONTA DE AGULHA, EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG, EMBALADA A VÁCUO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% TRASEIRA APRESENTANDO COR E CHEIRO CARACTERÍSTICO		KG	1044	100	1144	R\$ 31,90	R\$ 36.493,60

73	448300	COSTELA BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO COXÃO DURO BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG		1000	1000	R\$ 40,71	R\$ 40.710,00
74	465394	COXÃO DURO BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG	15.072		15072	R\$ 27,10	R\$ 408.451,20
75	447432	COXÃO MOLE BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO COXÃO DURO BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG	15.072	2000	17072	R\$ 29,70	R\$ 507.038,40
76	447471	MAMINHA BOVINA, SEM OSSO, RESFRIADA, EMBALADO A VÁCUO.		KG	15.072		15072	R\$ 38,70	R\$ 583.286,40
77	447495	RABO BOVINO CERRADO EM PEDAÇOS ESTREITOS, DE APROXIMADAMENTE 04 CM DE ESPESSURA, RESFRIADO, EMBALAGEM DEVIDAMENTE LACRADA		KG	9.432		9432	R\$ 26,31	R\$ 248.155,92

TOTAL LOTE 07

R\$ 2.186.101,04

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
------	--------	---------------	------------	---------	---------------	----------------	-------	-------	-------------

LOTE 08 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – CARNE SUÍNA E EMBUTIDOS

78	382329	BACON DEFUMADO, FATIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG	612	50	662	R\$ 26,31	R\$ 17.417,22
79	447518	COPA LOMBO SUÍNO, SEM CAPA DE GORDURA, SEM COURO, SEM OSSO, CONGELADO.		KG	4.476	300	4776	R\$ 24,73	R\$ 118.110,48
80	447671	COSTELINHA SUÍNA DEFUMADA, RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO.		KG	294		294	R\$ 36,48	R\$ 10.725,12
81	467201	LÍNGUA SUÍNA SALGADA, RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO.		KG	234		234	R\$ 31,17	R\$ 7.293,78
82	447702	LINGUIÇA CALABRESA, RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO		KG	294		294	R\$ 25,38	R\$ 7.461,72
83	467201	MOCOTÓ SUÍNO SALGADO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG	354		354	R\$ 28,34	R\$ 10.032,36
84	447737	ORELHA SUÍNA SALGADA, RESFRIADA, CORTADA, EMBALADA A VÁCUO.		KG	468		468	R\$ 22,97	R\$ 10.749,96

85	447774	PRESUNTO COZIDO DE PERNIL, SEM CAPA DE GORDURA, FATIADO, EMBALADO A VÁCUO		KG	1056	150	1206	R\$ 31,79	R\$ 38.338,74
86	480432	RABO SUÍNO SALGADO, CORTADO RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG	234		234	R\$ 25,59	R\$ 5.988,06
87	447720	SALSICHA, EMBALADA A VÁCUO, DEVIDAMENTE ROTULADA E CERTIFICADA PELOS ÓRGÃOS FISCALIZADORES, PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 1KG		KG	276	300	576	R\$ 17,83	R\$ 10.270,08

TOTAL LOTE 08									R\$ 236.387,52
---------------	--	--	--	--	--	--	--	--	----------------

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
------	--------	---------------	------------	---------	------------------	-------------------	-------	-------	-------------

LOTE 09 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – AVES									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

88	447636	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA, SEM TEMPERO.		KG	20.736	2000	22736	R\$ 24,74	R\$ 562.488,64
89	447581	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM OSSO, CONGELADO E SEM TEMPERO.		KG	14.112	100	14212	R\$ 24,06	R\$ 341.940,72

TOTAL LOTE 09									R\$ 904.429,36
---------------	--	--	--	--	--	--	--	--	----------------

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
------	--------	---------------	------------	---------	------------------	-------------------	-------	-------	-------------

LOTE 10 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - LATICÍNIOS E DERIVADOS REFRIGERADOS									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

90	446706	IOGURTE DE SABORES VARIADOS, COMPOSIÇÃO MÍNIMA: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL, CALDA DE SABORES VARIADOS E FERMENTO LÁCTEO. REFRIGERADO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADO, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 100 ML	NESTLE ITAMBÉ BATAVO	UND	21.600		21600	R\$ 4,07	R\$ 87.912,00
91	445995	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, PASTEURIZADO, UHT, CAIXA COM PESO LÍQUIDO DE 01 LITRO	ITALAC PIRACANJUBA TIROL ELEGÊ ITAMBÉ	UND	18.144	2000	20144	R\$ 7,79	R\$ 156.921,76

92	446384	MANTEIGA, TIPO EXTRA, COM SAL, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA NORMATIZADA COM 500G, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA,	AVIAÇÃO ITAMBÉ VIGOR BRASILEIRÍSSIMA GALBANI BATAVO	UND	1.440	80	1520	R\$ 29,08	R\$ 44.201,60
93	462776	PICOLÉ CREMOSO – A BASE DE LEITE, SABORES DIVERSOS (AÇAÍ, CUPUAÇU, TAPIOCA, AMENDOIM, BRIGADEIRO, CHOCOLATE, CHOCOLATE BRANCO, LEITE CONDENSADO, COCO, GOIABA, MORANGO, MILHO VERDE, OUTROS SABORES), TEMPERATURA CONSERVAÇÃO 15° C, NO MÍNIMO 55 ML. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE.	BONECO DE NEVE MEGA BOM ZERO GRAU	UND	23.556		23556	R\$ 4,74	R\$ 111.655,44
94	446636	QUEIJO MUÇARELA, FATIADO, EMBALADO A VÁCUO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA APROPRIADA, TRANSPARENTE, LIMPA, RESISTENTE E INVOLÁVEL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 07 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PIRACANJUBA ITAMBÉ VIGOR	KG	1.296	150	1446	R\$ 54,72	R\$ 79.125,12
95	347151	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, EM COPO PLÁSTICO OU DE VIDRO COM LACRE LAMINADO E TAMPA, COM PESO LÍQUIDO DE 250ML	ITAMBÉ PIRACANJUBA VIGOR	UND	3.492	800	4292	R\$ 9,62	R\$ 41.289,04
TOTAL LOTE 10									R\$ 521.104,96
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
LOTE 11 - ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – HORTIFRUTIS GRAJEIROS									
96	464371	ABACATE, IN NATURA		KG	1.392		1392	R\$ 9,69	R\$ 13.488,48
97	463818	ACELGA LIMPA		KG	4.224		4224	R\$ 8,03	R\$ 33.918,72
98	463830	ALFACE AMERICANA HIDROPÔNICA		MAÇO	18.864	1600	20464	R\$ 5,16	R\$ 105.594,24
99	463836	ALFACE ROXA HIDROPÔNICA		MAÇO	18.864		18864	R\$ 5,78	R\$ 109.033,92
		ALHO BRANCO CONGELADO, INTEIRO, DESCASCADO, COM							

100	611980	COLORAÇÃO SÓLIDA CARACTERÍSTICA, SEM MANCHAS, SEM INJÚRIAS, SEM PODRIDÕES E SEM PARTES MOFADAS. INGREDIENTE: ALHO (E NADA A MAIS). ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 01 KG, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DEVIDAMENTE LACRADO E ROTULADO, E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA /MS, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO.		KG	2.016		2016	R\$ 20,15	R\$ 40.622,40
101	463938	ALHO BRANCO, IN NATURA, SEM A RÉSTIA, DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E /OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.		KG	2.276	180	2456	R\$ 33,69	R\$ 82.742,64
102	464377	BANANA DA TERRA, IN NATURA, MADURA, NÃO PODENDO SER VERDE E NEM MUITO MADURA		KG		200	200	R\$ 14,99	R\$ 2.998,00
103	464381	BANANA PRATA OU NANICA, IN NATURA, MADURA, NÃO PODENDO SER VERDE E NEM MUITO MADURA.		KG	10.440	450	10890	R\$ 12,99	R\$ 141.461,10
104	463753	BATATA DOCE BRANCA, IN NATURA, LAVADA, LIMPA, SEM SUJIDADES		KG	2.124		2124	R\$ 10,46	R\$ 22.217,04
105	617162	BATATA DOCE ROXA, IN NATURA, LAVADA, LIMPA, SEM SUJIDADES		KG	2.124	90	2214	R\$ 8,96	R\$ 19.837,44
106	463754	BATATA INGLESA, IN NATURA LAVADA, LIMPA, SEM SUJIDADES		KG	4.956	200	5156	R\$ 10,19	R\$ 52.539,64
107	463767	BETERRABA, IN NATURA LAVADA, LIMPA, SEM SUJIDADES		KG	4.224		4224	R\$ 10,17	R\$ 42.958,08
108	463837	BRÓCOLIS, IN NATURA, NÃO PODE APRESENTAR CORES ESCURAS, DEVENDO APRESENTAR SOMENTE A COR VERDE CARACTERÍSTICA		KG	2.832	100	2932	R\$ 11,78	R\$ 34.538,96
109	463781	CEBOLA DE CABEÇA, NÃO PODE APRESENTAR CORES ESCURAS, DEVENDO APRESENTAR SOMENTE A COR CARACTERÍSTICA		KG	7.488	250	7738	R\$ 8,99	R\$ 69.564,62

110	463770	CENOURA, NÃO PODE APRESENTAR CORES ESCURAS, DEVENDO APRESENTAR SOMENTE A COR LARANJA CARACTERÍSTICA		KG	4.704	200	4904	R\$ 11,38	R\$ 55.807,52
111	463778	CHUCHU, IN NATURA, NÃO PODE APRESENTAR CORES ESCURAS, DEVENDO APRESENTAR SOMENTE A COR VERDE CARACTERÍSTICA		KG	4.248		4248	R\$ 6,74	R\$ 28.631,52
112	464393	LARANJA, IN NATURA, TAMANHO MÉDIO		KG	13.920		13920	R\$ 11,31	R\$ 157.435,20
113	464401	MAÇÃ, IN NATURA, TAMANHO MÉDIO		KG	13.920	800	14720	R\$ 13,42	R\$ 197.542,40
114	463795	MACAXEIRA DESCASCADA, CONGELADA, LIMPA, SEM SUJIDADES, LIVRE DE BROCAS, INJÚRIAS, PODRIDÕES E PARTES MOFADAS, NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS, DEVENDO APRESENTAR SOMENTE A COR BRANCA OU AMARELA CARACTERÍSTICAS DE CADA VARIEDADE.		KG	5.654	150	5804	R\$ 11,66	R\$ 67.674,64
115	464405	MAMÃO FORMOSA, IN NATURA, MADURO, NÃO PODENDO SER VERDE E NEM MUITO MADURO		KG	588		588	R\$ 11,07	R\$ 6.509,16
116	464418	MELANCIA, IN NATURA		KG	17.376	1000	18376	R\$ 6,97	R\$ 128.080,72
117	464422	MELÃO, IN NATURA		KG	11.568	800	12368	R\$ 9,10	R\$ 112.548,80
118	464436	MEXERICA OU PONKAN (TANGERINA)		KG	5.800	800	6600	R\$ 34,62	R\$ 228.492,00
119	463796	OVOS BRANCOS DE GALINHA, VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A CONTAR DO RECEBIMENTO.		CAIXA	240	50	290	R\$258,81	R\$ 75.054,90
120	446619	PEPINO, IN NATURA		KG	5.664	80	5744	R\$ 6,15	R\$ 35.325,60
121	464426	PÊRA, IN NATURA, MADURA		KG	472		472	R\$ 15,57	R\$ 7.349,04
122	463802	PIMENTÃO AMARELO		KG	3.312	80	3392	R\$ 23,10	R\$ 78.355,20
123	602946	PIMENTÃO VERDE		KG		80	80	R\$ 15,24	R\$ 1.219,20
124	463808	PIMENTÃO VERMELHO		KG	3.312	80	3392	R\$ 23,22	R\$ 78.762,24
125	463829	REPOLHO ROXO, LIMPO		KG	4.224		4224	R\$ 5,67	R\$ 23.950,08
126	463839	REPOLHO VERDE, LIMPO		KG	4.224	90	4314	R\$ 5,43	R\$ 23.425,02

127	463806	TOMATE, IN NATURA		KG	11.328	200	11528	R\$ 10,64	R\$ 122.657,92
128	464454	UVA DA VARIEDADE "RED GLOBE" , MAIS FRESCA POSSÍVEL		KG	158		158	R\$ 22,17	R\$ 3.502,86
TOTAL LOTE 11									R\$ 2.203.839,30
VALOR TOTAL DOS LOTES									R\$ 7.968.073,38
ITENS									
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
129	459075	CANJICA DE MILHO BRANCO, PACOTE 500 G, TIPO CANJICA, INTEIROS, UNIFORMES, LIVRES DE IMPUREZAS, SUJIDADES, INSETOS, FRAGMENTOS, UMIDADE EXCESSIVA, MANCHAS, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E SELADA, COM 500 G. PRODUTO DEVE APRESENTAR GRÃOS SECOS, DUROS, COM COLORAÇÃO BRANCA HOMOGÊNEA. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES.	DUDY CAMPILAR Zaeli	PCT	696	100	796	R\$ 9,59	R\$ 7.633,64
130	457585	CHIA EM GRÃOS, PACOTE 150 G, TIPO HERBÁCEA, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE UMIDADE. GRÃOS PEQUENOS, UNIFORMES, COM COLORAÇÃO CINZA-PRETA CARACTERÍSTICA E ODOR NATURAL SUAVE. EMBALAGEM PLÁSTICA COM 150 G, LACRADA E ÍNTEGRA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES.	JASMINE VITÃO DUDY	PCT	336		336	R\$ 20,33	R\$ 6.830,88
131	258358	COCO RALADO DESIDRATADO, INTEGRAL, PACOTE 100 G, DESIDRATADO, SEM AÇÚCAR, LIVRE DE AGLOMERADOS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, AUSÊNCIA DE PONTOS ESCUROS, ODOR FRESCO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM DE 100 G, LACRADA. SEM PRESENÇA DE INSETOS OU IMPUREZAS.	SOCOCO DR. OETKER MAIS COCO	PCT	1.152		1152	R\$ 8,47	R\$ 9.757,44
		COGUMELO CHAMPIGNON FATIADO, EM CONSERVA, PESO DRENADO 2 KG, EM SALMOURA LÍMPIDA, LIVRE DE ESCURECIMENTO, MANCHAS, PEDAÇOS QUEBRADOS EM							

132	462826	EXCESSO OU ODOR ALTERADO. POTE PLÁSTICO INDUSTRIAL COM 2 KG DRENADO, LACRADO E RESISTENTE. PRODUTO DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME, COR CLARA UNIFORME E AUSÊNCIA TOTAL DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	TING ALDEIA DA SERRA HEMMER	POTE	360		360	R\$ 63,66	R\$ 22.917,60
133	611974	ERVILHA VERDE CONGELADA, 100% NATURAL, SEM CONSERVANTES, COLORAÇÃO VERDE INTENSA, GRÃOS INTEIROS E UNIFORMES, SEM SINAIS DE QUEIMA POR CONGELAMENTO, UMIDADE EXCESSIVA, MANCHAS ESCURAS OU ODOR ESTRANHO. EMBALAGEM DE 1 KG, LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	FUGINI OLÉ BONARE PREDELECTA QUERO	UND	1.392		1392	R\$ 22,53	R\$ 31.361,76
134	223055	PALMITO DE PUPUNHA INTEIRO OU EM RODELAS, TEXTURA FIRME E MACIA, COLORAÇÃO BRANCO-PEROLADA UNIFORME, IMERSO EM SALMOURA TRANSPARENTE. LIVRE DE FIBRAS EXCESSIVAS, PARTES DURAS, MANCHAS ESCURAS, IMPUREZAS, INSETOS OU QUALQUER CORPO ESTRANHO. EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA COM 1,8 KG. RÓTULO COMPLETO CONFORME MAPA /ANVISA.		POTE		50	50	R\$ 54,08	R\$ 2.704,00
135	612224	SELETA DE LEGUMES CONGELADA, MISTURA DE LEGUMES SELECIONADOS (BATATA, CENOURA, ERVILHA, VAGEM OU SIMILARES), 100% NATURAIS, SEM CONSERVANTES, SEM PEÇAS ESCURECIDAS, QUEBRADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO CONGELADO INDIVIDUALMENTE, AUSÊNCIA DE BLOCOS COMPACTOS, COR UNIFORME E ODOR CARACTERÍSTICO. PACOTE DE 1 KG, LACRADO.		KG	5.880		5880	R\$ 27,38	R\$ 160.994,40
136	611969	BRÓCOLIS CONGELADO, TIPO FLORETE, 100% NATURAL, SEM CONSERVANTES, COR VERDE INTENSA, AUSÊNCIA DE ESCURECIMENTO, TALOS EXCESSIVAMENTE GROSSOS, MANCHAS, MOFO OU ODOR ESTRANHO. PRODUTO IQF (PREFERENCIALMENTE), MANTENDO TEXTURA FIRME APÓS PREPARO. EMBALAGEM LACRADA DE 1 KG.		KG	2.832		2832	R\$ 16,32	R\$ 46.218,24

137	448947	PEIXE TIPO FILÉ, CONGELADO, DE TAMBAQUI, EM FILÉS INDIVIDUAIS DE 130–160 G, SEM PELE, ESCAMAS, ESPINHAS, VÍSCERAS OU RABO, TEXTURA FIRME, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM QUEIMADURA POR CONGELAMENTO. PRODUTO PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL (SIF/DIPOA OU SIE/SISBI), COM NÚMERO DE REGISTRO NO RÓTULO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, SELADA, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, COM ROTULAGEM COMPLETA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA ENTREGA.		KG	7.762	1000	8762	R\$ 36,46	R\$ 319.462,52
138	448996	ATUM SÓLIDO EM ÓLEO COMESTÍVEL, ENLATADO, COM PESO DRENADO DE 120 G	GOMES DA COSTA COQUEIRO 88 ZUPPA	LATA	672	1000	1672	R\$ 11,16	R\$ 18.659,52
139	459650	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, FATIADA, EM CONSERVA, TAMANHO MÉDIO, EM POTE PLÁSTICO COM PESO DRENADO DE 2 KG	CAMPO BELO TING TIO PACO	POTE	108	60	168	R\$ 63,68	R\$ 10.698,24
140	464571	LENTILHA MARROM, SEM MANCHAS OU INJÚRIAS, LIVRE DE PRAGAS E IMPUREZAS, EM PACOTE PLÁSTICO, PESO LÍQUIDO DE 500 G	YOKI SINHA ZAELI CAMIL	PCT	1.128		1128	R\$ 13,74	R\$ 15.498,72
141	462122	MILHO DE PIPOCA EM GRÃOS, ÍNTEGRO, SECO E LIMPO, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, OBTIDO A PARTIR DO GRÃO DE MILHO (ZEA MAYS EVERTA) SELECIONADO, LIVRE DE IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS E CONTAMINANTES. PRODUTO DESTINADO AO PREPARO DE PIPOCA POR MEIO DE AQUECIMENTO, DEVENDO APRESENTAR ALTA TAXA DE EXPANSÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS E AGRADÁVEIS, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, MOFO OU RANÇO. EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS, RESISTENTES, PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS E DEVIDAMENTE SELADOS; PESO LÍQUIDO: 1 KG; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE,		PCT		100	100	R\$ 12,79	R\$ 1.279,00

		NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE (NOME, CNPJ E ENDEREÇO), REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.							
142	608266	PIMENTA BIQUINHO EM CONSERVA, EM POTE, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 180 G	CASTELO - IMPERADOR - LINKEN	POTE	132		132	R\$ 19,84	R\$ 2.618,88
143	446648	QUEIJO PARMESÃO RALADO, ORIGEM DE VACA, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 50G	VIGOR QUATAR ZAELI	PCT	948		948	R\$ 6,00	R\$ 5.688,00
144	468487	TUCUPI , PRODUTO HETEROGÊNEO QUE APRESENTA DUAS FASES DISTINTAS, UMA SÓLIDA E A OUTRA LÍQUIDA, CUJAS CARACTERÍSTICAS SÃO PERCEPTÍVEIS QUANDO O PRODUTO EM REPOUSO. COR: VARIANDO DE AMARELO CLARO AO AMARELO INTENSO, QUANDO HOMOGENEIZADO. NÃO SERÁ PERMITIDA A PRESENÇA DE SUJIDADE, PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E PEDAÇOS DAS PARTES DO VEGETAL, E TAMBÉM SINAIS DE FERMENTAÇÃO NO RESPECTIVO PRODUTO. DEVE SER EMBALADO CORRETAMENTE, EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, TRANSPARENTES, DE MODO A MANTER AS CARACTERÍSTICAS ORIGINAIS DO PRODUTO E SER RESISTENTE AO MANUSEIO E TRANSPORTE, DEVIDAMENTE ROTULADO E CERTIFICADO PELOS ÓRGÃOS FISCALIZADORES.		LITRO	2.352		2352	R\$ 11,58	R\$ 27.236,16
VALOR TOTAL ITENS AVULSOS								R\$ 689.559,00	
VALOR TOTAL ESTIMADO TODOS OS GRUPOS + ITENS AVULSOS								R\$ 8.657.632,38	

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 8.657.632,38

8.1. Valor Estimado para o Planejamento Anual de Contratações (PCA)

O valor estimado, conforme cadastro no sistema do Plano de Contratações Anual, é de **R\$ 8.657.632,38 (oito milhões, seiscentos e cinquenta e sete mil, seiscentos e trinta e dois reais e trinta e oito centavos)**.

8.2. Metodologia para Consolidação do Valor Final para a Licitação

O valor estimado foi construído por pesquisa de mercado, em conformidade com a IN SEGES/ME nº 65/2021, concomitante à elaboração deste ETP.

A planilha de preços consolidada será apresentada em documento próprio e detalhada no Termo de Referência que será o documento que definirá o valor estimado oficial para a licitação.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9. A contratação apresenta caráter misto, uma vez que abrange gêneros alimentícios com naturezas, propriedades físico-químicas, riscos sanitários, formas de conservação, condições de transporte e periodicidade de entrega substancialmente distintas entre si. Tais particularidades tornam tecnicamente inviável a aquisição de todos os itens em um único bloco, exigindo a formação de lotes homogêneos, organizados conforme:

- necessidade de cadeia de frio ou não;
- perecibilidade;
- perfil de armazenamento;
- especialização dos fornecedores;
- riscos sanitários associados;
- logística de entrega parcelada ou contínua.

9.1. Razões Técnicas para Divisão em LOTES

A formação dos lotes decorre da existência de grupos de produtos com características homogêneas entre si, cuja aquisição demanda:

a) Modos distintos de transporte e conservação

(ex.: carnes e pescados necessitam de transporte refrigerado ou congelado; hortifrutigranjeiros exigem acondicionamento aerado; secos e não perecíveis exigem ambiente seco e limpo).

b) Exigências sanitárias diferenciadas

(ex.: carnes exigem SIF/SIE/SIM e rastreabilidade; laticínios exigem cadeia de frio; hortifrutigranjeiros exigem conformidade com normas de rastreabilidade vegetal).

c) Mercados fornecedores estruturalmente diferentes, o que significa que poucos fornecedores conseguem atender todos os grupos simultaneamente.

d) Periodicidade de entrega específica por lote, conforme o risco de deterioração do produto.

Exemplo:

- Carne refrigerada: entregas semanais.
- Secos: entregas mensais ou bimestrais.

Assim, a formação dos lotes é medida técnica que atende aos princípios da razoabilidade, eficiência e segurança alimentar, conforme art. 5º da Lei 14.133/2021.

9.2. Razões Técnicas e Jurídicas para Adjudicação por ITENS

Apesar da formação em lotes, os produtos são perfeitamente divisíveis, de modo que cada item possui:

- unidade de fornecimento própria;
- características independentes;
- composição e uso específicos;
- variação significativa de preços entre fornecedores diferentes;
- fornecedores exclusivos para determinados itens.

Assim, a adjudicação por item:

- a) Amplia a competitividade, permitindo a participação de micro e pequenas empresas que não conseguiriam disputar lotes inteiros;
- b) Garante a proposta mais vantajosa por item, reduzindo custos e evitando que um item mais caro comprometa todo o lote;
- c) Atende o entendimento consolidado do TCU, de que a adjudicação por item deve ser priorizada quando o objeto é divisível, nos termos da Súmula 247 do TCU:

“A adjudicação por item, e não por preço global, é obrigatória nos casos de itens com características e finalidades independentes, para ampliar a competitividade e garantir a seleção da proposta mais vantajosa.”
- d) Está alinhada ao art. 40 da Lei 14.133/2021, que prevê o parcelamento como regra quando tecnicamente possível e vantajoso.

9. 3. Justificativa Específica para o Caráter Misto

A contratação combina as duas metodologias — LOTES e ITENS — porque:

- A organização por lotes garante ordenação técnica, separando produtos com riscos sanitários e logísticos diferentes.
- A adjudicação por item garante competitividade máxima, alinhamento ao TCU e redução de preços.
- É a solução que melhor atende ao interesse público, mantendo equidade, isonomia e viabilidade de participação de diferentes perfis de fornecedores.

Assim, a licitação por lote (para organização interna) e por item (para adjudicação) constitui medida técnica, econômica e juridicamente adequada, plenamente respaldada pela legislação e pelas boas práticas de compras públicas.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Para a adequada execução desta contratação, bem como a obtenção de seus benefícios, pode-se citar as seguintes contratações correlatas e/ou interdependentes, seja com contratos contínuos e vigentes, seja para contratações futuras por demanda:

- Contratos para manutenção de equipamentos: Freezers, fogões, fornos e câmaras frias;
- Contratos de mão de obra para o preparo dos alimentos (contrato atualmente vigente de mão de obra terceirizada) ;
- Manutenção e conservação do prédio nas condições estabelecidas pelos órgãos competentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A aquisição pretendida está alinhada com o Plano de Desenvolvimento Institucional da Ufac (2025-2029) ao permitir as condições de funcionamento do Restaurante Universitário (RU), pilar da política de permanência e assistência estudantil.

11.2 Esclarecemos ainda que os instrumentos a serem adquiridos foram devidamente cadastrados e aprovados no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações do Governo Federal.

11.3 Quanto ao alinhamento ao Plano Diretor de Logística Sustentável, que tem sido alvo nos últimos processos licitatórios, conforme manifestações anteriores da Pró Reitoria de Administração, informamos que o PLS está em fase de análise e atualização, considerando que o PLS vigente é do ano de 2016;

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Promover suporte energético e nutricional à comunidade universitária, proporcionando condições adequadas para o pleno desenvolvimento cognitivo e acadêmico de seus membros.

12.2 Este serviço atende ao Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), cujo objetivo é garantir a igualdade de oportunidades entre os estudantes, contribuindo para a melhoria do desempenho acadêmico e reduzindo índices de repetência e evasão, por meio da oferta regular de alimentação balanceada.

12.3 Dessa forma, a universidade cumpre seu papel institucional de maneira eficiente e eficaz, oferecendo à sua comunidade acadêmica um serviço de qualidade, com o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis. Além disso, as políticas de responsabilidade ambiental adotadas pela instituição são observadas rigorosamente.

13. Providências a serem Adotadas

Para assegurar a correta execução do objeto, identifica-se as seguintes providências internas a serem adotadas:

13.1. Adequação de Infraestrutura e Logística

13.1.1. Verificação da Capacidade de Armazenamento: Realizar uma vistoria técnica no almoxarifado e nas câmaras frias do Restaurante Universitário (RU) e do Colégio de Aplicação para garantir que a capacidade de armazenamento a seco e refrigerado é compatível com o volume de entregas previsto. Caso necessário, providenciar a manutenção preventiva dos equipamentos de refrigeração.

13.1.2. Implementação do Sistema de Controle de Estoque: Finalizar a implantação e homologar o sistema automatizado de controle de estoque, conforme mencionado no processo anterior. Esta medida é crucial para um gerenciamento preciso das entradas, saídas e validades dos produtos, evitando perdas e otimizando as solicitações de reposição.

13.2. Capacitação de Recursos Humanos

13.2.1. Treinamento dos Fiscais do Contrato: Promover capacitação específica para os servidores que serão designados como fiscais titular e substituto do contrato. O treinamento deverá abranger, no mínimo: * As especificações técnicas de todos os itens e os critérios de aceitabilidade e recusa. * Procedimentos para a verificação de temperatura de produtos perecíveis no ato da entrega. * O correto preenchimento dos termos de recebimento provisório e definitivo. * O rito para formalização de recusa de bens e comunicação oficial à empresa contratada.

13.2.2. Designação de Apoio Técnico: Designar formalmente a equipe de nutricionistas da UFAC para atuar como apoio técnico à fiscalização, estabelecendo o fluxo para emissão de pareceres em caso de dúvidas sobre a qualidade dos produtos ou na análise de amostras.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Possíveis Impactos Ambientais e Medidas de Mitigação

14.2. Os principais impactos ambientais associados a esta contratação são:

- **Geração de Resíduos Sólidos Orgânicos:** Grande volume de resíduos gerados no pré-preparo dos alimentos (cascas, talos, sementes) e sobras de refeições pós-consumo.
- **Geração de Resíduos Sólidos Recicláveis:** Descarte de embalagens primárias e secundárias (plásticos, latas, caixas de papelão, vidros) dos 150 itens a serem adquiridos.
- **Emissões Atmosféricas:** Emissão de gases de efeito estufa proveniente da frota de veículos utilizada pelos fornecedores na logística de entrega dos produtos.
- **Consumo de Recursos Naturais:** Aumento do consumo de água e energia elétrica nas instalações do Restaurante Universitário para higienização, cocção e refrigeração dos alimentos.

14.3. Para mitigar os impactos identificados, serão adotadas as seguintes medidas:

- **Gerenciamento de Resíduos:** A UFAC, por meio de gerenciamento de resíduos, garantirá a correta segregação na fonte. Os resíduos orgânicos serão destinados à compostagem, sempre que possível, e os recicláveis serão encaminhados para associações ou cooperativas de catadores locais, promovendo a reciclagem e a inclusão social.
- **Crítérios de Sustentabilidade no Termo de Referência:** O Termo de Referência incluirá, sempre que viável, critérios de sustentabilidade, como a exigência de que os fornecedores utilizem embalagens maiores (formato institucional) para reduzir a quantidade total de material descartado, e que otimizem as rotas de entrega para minimizar a emissão de poluentes.
- **Ações de Conscientização:** A gestão do Restaurante Universitário manterá campanhas de conscientização junto aos usuários para a redução do desperdício de alimentos (sobras limpas), visando diminuir o volume de resíduos orgânicos pós-consumo.

14.4. Portanto, conclui-se que, embora existam impactos ambientais, eles são conhecidos e gerenciáveis. A adoção de práticas de gestão de resíduos, a inclusão de critérios de sustentabilidade na licitação e as ações de conscientização são as providências adotadas pela Universidade para tratar adequadamente os riscos ambientais associados a esta contratação.

15. Do interesse público

15.1 Em conformidade com o art. 3º do Decreto nº 8.540/2015, a Diretoria de Apoio Estudantil elabora e executa uma política de assistência estudantil, com o objetivo de assegurar a igualdade de oportunidades no desenvolvimento das atividades acadêmicas. Essa política compreende a concessão de bolsas e auxílios, suporte psicossocial, além da disponibilização de restaurante universitário. O público-alvo do PNAES é composto prioritariamente por estudantes oriundos da rede pública de ensino básico ou com renda familiar per capita de até um salário mínimo e meio.

15.2. Além disso, a contratação também se destina ao atendimento dos insumos para a merenda escolar do Colégio de Aplicação da Ufac. Esse serviço contribui para a permanência dos estudantes na instituição e o pleno desenvolvimento de suas atividades acadêmicas.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

16.1. Após a conclusão dos estudos e análises contidos neste documento, a Equipe de Planejamento **DECLARA A VIABILIDADE** da presente contratação, que visa a aquisição de gêneros alimentícios por meio de Sistema de Registro de Preços para o exercício de 2026.

16.2. A viabilidade se sustenta nos seguintes pilares:

- **Viabilidade Técnica:** A Universidade Federal do Acre dispõe de toda a infraestrutura física (cozinhas industriais, almoxarifados) e de pessoal técnico qualificado (nutricionistas, cozinheiros) para o recebimento, o preparo e a distribuição das refeições. A solução de aquisição direta dos insumos demonstrou ser tecnicamente superior, pois garante à Administração um controle mais rigoroso sobre a qualidade e a procedência dos alimentos, mitigando riscos de segurança alimentar que foram uma preocupação em processos anteriores.
- **Viabilidade Econômica:** A contratação via **Pregão Eletrônico** é economicamente viável diante do financiamento via repasses de recursos do Plano de assistência estudantil - PNAES. A estimativa de valor será consolidada por meio de ampla pesquisa de preços, em conformidade com a IN SEGES/ME nº 65/2021, assegurando a obtenção de valores de mercado e a economicidade para a Administração.
- **Viabilidade Estratégica e Gerencial:** a contratação é uma medida de **gerenciamento de riscos indispensável** para garantir a continuidade de um serviço público essencial. Ela assegura o abastecimento do Restaurante Universitário, do Colégio de Aplicação e das demais demandas institucionais, independentemente do resultado do processo de terceirização (nº 23107.009451/2025-86), funcionando como um plano de contingência necessário para evitar a interrupção no fornecimento de alimentação à comunidade acadêmica.

16.3. Diante do exposto, atesta-se que a solução apresentada é a mais adequada para atender integralmente à necessidade da Administração, sendo seu prosseguimento recomendado para garantir o interesse público.

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

BARBARA TELES CAMELI RODRIGUES MARTINS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 19/12/2025 às 13:56:15.

CYDIA DE MENEZES FURTADO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 19/12/2025 às 14:33:29.

ABIDA SILVESTRE FERREIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 18/12/2025 às 19:01:35.