

FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL/AC

Termo de Referência 185/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
185/2025	154044-FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL/AC	ABIDA SILVESTRE FERREIRA	23/04/2026 11:58 (v 0.6)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23107024645/2025-10

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis e perecíveis para atender as necessidades do Restaurante Universitário (RU) do Campus Sede e do Colégio de Aplicação (CAp) da Universidade Federal do Acre, no município de Rio Branco, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP), justificado por enquadrar-se nas hipóteses do Inc. I - quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes; previstas no art. 3º do Decreto 7.892/2013, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
GRUPO 01 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS – ESSENCIAIS									
1	463988	AÇÚCAR CRISTAL TIPO 1, GRANULAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, UMIDADE EXCESSIVA, CORPO ESTRANHO OU GRUMOS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA CRISTALINA, SABOR CARACTERÍSTICO E ESTAR DEVIDAMENTE EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E SELADO,	UNIÃO  BELA VISTA  ITAMARATI  SONORA	KG	6.138	300	6.438	R\$ 9,52	R\$ 61.289,76

		COM 1 KG. PROIBIDOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE, INFESTAÇÃO, EMPEDRAMENTO OU ALTERAÇÃO SENSORIAL. RÓTULO CONFORME RDC 727/2022.							
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 DE 1 KG, DEVIDAMENTE SELADOS. 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	27126	750	27876	R\$ 5,37	R\$ 149.694,12
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	1512		1512	R\$ 38,69	R\$ 58.499,28

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		750	750	R\$ 9,14	R\$ 6.855,00
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 NATURAIS, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO.	MILHARINA  SINHÁ  NUTRIVITA  BONOMILHO	PCT	648	750	1398	R\$ 7,00	R\$ 9.786,00
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			38	38	R\$ 7,54	R\$ 286,52

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	16.200	675	16.875	R\$ 8,48	R\$ 143.100,00
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	3168		3168	R\$ 9,29	R\$ 29.430,72
		MACARRÃO ESPAGUETE, MASSA SECA, 500 G,							

9	458951	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 RESISTENTE. CUMPRIR RDC 727/2022 E PADRÕES MERCADOLÓGICOS.	LIANE ESTRELA PELAGGIO DONA BENTA	PCT	1242	563	1805	R\$ 5,51	R\$ 9.945,55
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 500G.	LIANE ESTRELA PELAGGIO DONA BENTA	PCT	1728		1728	R\$ 5,85	R\$ 10.108,80
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	JASMINE LEBRE CISNE	KG	1512	105	1617	R\$ 5,04	R\$ 8.149,68

		MINISTÉRIO DA SAÚDE QUANTO À FAIXA DE IODAÇÃO.							
TOTAL GRUPO 1									R\$ 487.145,43
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
GRUPO 01 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS – ESSENCIAIS - COTA RESERVADA ME E EPP									
12	463988	AÇÚCAR CRISTAL TIPO 1, GRANULAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, UMIDADE EXCESSIVA, CORPO ESTRANHO OU GRUMOS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA CRISTALINA, SABOR 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.	UNIÃO  BELA VISTA  ITAMARATI  SONORA	KG	2046	100	2.146	R\$ 9,52	R\$ 20.429,92
13	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 DE 1 KG, DEVIDAMENTE SELADOS. GRÃOS DEVEM	BRILHANTE  TIO URBANO  TIA ELIZA  CAMIL  SOMAR	KG	9042	250	9292	R\$ 5,37	R\$ 49.898,04

		APRESENTAR ODOR E SABOR NATURAIS, SEM RANÇO. ATENDER INTEGRALMENTE ÀS NORMAS DO MAPA E IN Nº 6 /2009.							
14	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	504		504	38,69	R\$ 19.499,76
15	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		250	250	9,14	R\$ 2.285,00
		FARINHA DE MILHO FLOCADA, 500 G, PRÉ-COZIDA, ENRIQUECIDA COM							

16	459017	<p>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 NATURAIS, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO.</p>	<p>MILHARINA</p> <p>SINHÁ</p> <p>NUTRIVITA</p> <p>BONOMILHO</p>	PCT	216	250	466	R\$ 7,00	R\$ 3.262,00
17	462246	<p>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.</p>	<p>DONA BENTA</p> <p>SOL</p> <p>FAMIGLIA</p> <p>VENTURELLI</p>			12	12	R\$ 7,54	R\$ 90,48
18	464553	<p>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,</p>	<p>TIA ELIZA</p> <p>BASTIDA</p> <p>KUMBUCA</p> <p>DONA DÊ</p>	KG	5.400	225	5.625	R\$ 8,48	R\$ 47.700,00



		COM 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES. ATENDER ÀS INSTRUÇÕES NORMATIVAS MAPA PARA CLASSIFICAÇÃO DE FEIJÕES.							
19	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	1056		1056	R\$ 9,29	R\$ 9.810,24
20	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 RESISTENTE. CUMPRIR RDC 727/2022 E PADRÕES MERCADOLÓGICOS.	LIANE ESTRELA PELAGGIO DONA BENTA	PCT	414	187	601	R\$ 5,51	R\$ 3.311,51
		MACARRÃO PARAFUSO, MASSA SECA, 500 G FABRICADA COM FARINHA							

21	458974	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	576		576	R\$ 5,85	R\$ 3.369,66
22	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	504	35	539	R\$ 5,04	R\$ 2.716,56
TOTAL GRUPO 1 - COTA RESERVADA									R\$ 162.373,17
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
GRUPO 02 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS – COMPLEMENTARES									
		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							

23	463556	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	504		504	R\$ 12,58	R\$ 6.340,32
24	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  APTI	PCT	252	300	552	R\$ 16,07	R\$ 8.870,64
25	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.	QUAQUER  NESTLÉ  APTI  QUALITY LIFE	KG	360		360	R\$ 6,72	R\$ 2.419,20

		PRODUTO DEVE APRESENTAR AROMA SUAVE, AUSÊNCIA DE RANÇO E TEXTURA UNIFORME. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES.							
26	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	4356	600	4956	R\$ 7,93	R\$ 39.301,08
27	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	177		177	R\$ 11,46	R\$ 2.028,42
28	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	AMAFI  BEIJUBOM  DATERRINHA	PCT	324		324	R\$ 18,29	R\$ 5.925,96

		APRESENTAR ODOR SUAVE CARACTERÍSTICO, SEM NOTAS ESTRANHAS.							
29	463974	FARINHA LÁCTEA TRADICIONAL, COM GLÚTEN, ENRIQUECIDA 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	612		612	R\$ 15,34	R\$ 9.388,08
30	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	2250		2250	R\$ 13,76	R\$ 30.960,00
		LEITE CONDENSADO INTEGRAL, RICO,							

31	464014	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.	NESTLÊ PIRACANJUBA ITAMBÉ MOCOCA	UND	2196	113	2309	R\$ 8,99	R\$ 20.757,91
32	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	756		756	R\$ 18,26	R\$ 13.804,56
33	462824	MILHO VERDE, PESO DRENADO 2 KG, SABOR ADOCICADO NATURAL, SEM PRESERVANTES ARTIFICIAIS ALÉM DOS PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM EM SACHÊ INDUSTRIAL COM PESO DRENADO DE 2 KG, SEM VAZAMENTOS OU ESTUFAMENTO. GRÃOS ÍNTEGROS, COR AMARELO-	BONARE DEZ ALIMENTOS QUERO	UND	1080		1080	R\$ 30,84	R\$ 33.307,20

		DOURADA, UNIFORMES E LIVRES DE IMPUREZAS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.							
34	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	2124		2124	R\$ 9,74	R\$ 20.687,76
TOTAL GRUPO 2									R\$ 193.791,07
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
GRUPO 02 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS – COMPLEMENTARES - COTA RESERVADA ME E EPP									
35	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	NESTLÉ TODDY 3 CORAÇÕES	PCT	168		168	R\$ 12,58	R\$ 2.113,44

		LEGISLAÇÃO OU ALTERAÇÕES DE COR /ODOR. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES NA ENTREGA. RÓTULO CONFORME RDC 727/2022 E LEGISLAÇÃO MAPA/ANVISA.							
36	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  APTI	PCT	84	100	184	R\$ 16,07	R\$ 2.956,88
37	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  APTI  QUALITY LIFE	KG	120		120	R\$ 6,72	R\$ 806,40
		CREME DE LEITE PASTEURIZADO, TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 40%, TEXTURA HOMOGÊNEA,							



38	446536	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	1452	200	1652	R\$ 7,93	R\$ 13.100,36
39	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	59		59	R\$ 11,46	R\$ 676,14
40	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	108		108	R\$ 18,29	R\$ 1.975,32
41	463974	FARINHA LÁCTEA TRADICIONAL, COM GLÚTEN, ENRIQUECIDA CONFORME LEGISLAÇÃO, TEXTURA FINA E SOLUBILIDADE RÁPIDA. EMBALAGEM LAMINADA DE ALTA RESISTÊNCIA, COM PESO ENTRE 210 G E 230 G.	NESTLÉ  NUTRIBOM  ALINUTRI	PCT	204		204	R\$ 15,34	R\$ 3.129,36

		LIVRE DE GRUMOS, UMIDADE, INSETOS E IMPUREZAS.							
42	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	750		750	R\$ 13,76	R\$ 10.320,00
43	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	NESTLÉ PIRACANJUBA ITAMBÉ MOCOCA	UND	732	37	769	R\$ 8,99	R\$ 6.913,31

		ROTULAGEM COMPLETA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES.							
44	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	252		252	R\$ 18,26	R\$ 4.601,52
45	462824	MILHO VERDE, PESO DRENADO 2 KG, SABOR ADOCICADO NATURAL, SEM PRESERVANTES ARTIFICIAIS ALÉM DOS PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM EM SACHÊ INDUSTRIAL COM PESO 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	360		360	R\$ 30,84	R\$ 11.102,40
46	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.	YOKI  SINHÁ	PCT	708		708	R\$ 9,74	R\$ 6.895,92

		EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 G, SELADA. PRODUTO SECO, COM ODOR CARACTERÍSTICO E SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA: 8 MESES.	ZAELI  DUDY						
TOTAL GRUPO 2 - COTA RESERVADA ME E EPP									R\$ 64.591,05
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL		VALOR TOTAL
GRUPO 03 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS – ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS									
47	463857	AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA) EM PÓ, EMBALAGEM COM PESO LÍQUIDO DE 100 GRAMAS	KITANO  KODILAR  NATURAL LIFE	PCT	1404	15	1419	14,57	R\$ 20.674,83
48	463856	ALECRIM DESIDRATADO, EM PACOTE CONTENDO 05G	BOM APETIT  KITANO  KODILAR	PCT	576		576	4,16	R\$ 2.396,16
49	463872	CANELA EM PÓ. EM POTE PLÁSTICO COM TAMPA, COM PESO LÍQUIDO DE 30 A 35 G	KITANO  KODILAR  DUDY	PCT	576		576	8,70	R\$ 5.011,20
50	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  SPOLETTA	PCT	576	135	711	5,61	R\$ 3.988,71
51	463937	COLORAU EM PÓ, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, TIPO: INDÚSTRIA, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 500 G	MARATÁ  KITANO  SINHÁ	PCT	1.296	75	1.371	11,36	R\$ 15.574,56

52	444503	ERVAS FINAS, DESIDRATADAS, EM PACOTE DEVIDAMENTE COM PESO LÍQUIDO DE 10 A 12 G	DUDY  ZAELI  BOM APETITE	PCT	1152	75	1227	4,07	R\$ 4.993,89
53	463904	FOLHA DE LOURO DESIDRATADA, EM ENVELOPE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 06 G	DUDY  ZAELI  BOM APETITE	PCT	2592	150	2742	2,67	R\$ 7.321,14
54	480032	GENGIBRE EM PÓ, EM PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 10 G	BOOMI  WENUTRI BR  SPICES	PCT	288		288	9,07	R\$ 2.612,16
55	301513	LINHAÇA, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 200 G	MIKA  JASMINE	PCT	180		180	10,25	R\$ 1.845,00
56	463908	MANJERICÃO DESIDRATADO, EM PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 5 A 6 G	KITANO	PCT	432		432	3,60	R\$ 1.555,20
57	463912	NOZ MOSCADA EM PÓ, EMBALAGEM COM 10 G		PCT	180		180	5,24	R\$ 943,20
58	463916	ORÉGANO DESIDRATADO, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 50 G	DUDY  MIKA	PCT	72	30	102	6,10	R\$ 622,20
59	463925	PIMENTA CALABRESA DESIDRATADA, APRESENTAÇÃO; SEMENTE, EM SACHÊ COM PESO LÍQUIDO DE 30 G	CANTAGALLO  SABOR	PCT	18		18	6,53	R\$ 117,54
60	463921	PIMENTA DO REINO PRETA, INTEIRA EM GRÃO, DESIDRATADA, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 300G	KITANO  TERRA VITA	PCT	18	75	93	31,24	R\$ 2.905,32

61	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 DO FABRICANTE (NOME, CNPJ E ENDEREÇO), REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.		POTE		26	26	15,35	R\$ 399,10
TOTAL GRUPO 3									R\$ 70.960,21
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
GRUPO 03 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS – ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS - COTA RESERVADA ME E EPP									
			KITANO						

62	463857	AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA) EM PÓ, EMBALAGEM COM PESO LÍQUIDO DE 100 GRAMAS	KODILAR  NATURAL LIFE	PCT	468	5	473	14,57	R\$ 6.891,61
63	463856	ALECRIM DESIDRATADO, EM PACOTE CONTENDO 05 G	BOM APETIT  KITANO  KODILAR	PCT	192		192	4,16	R\$ 798,72
64	463872	CANELA EM PÓ. EM POTE PLÁSTICO COM TAMPA, COM PESO LÍQUIDO DE 30 A 35 G	KITANO  KODILAR  DUDY	PCT	192		192	8,70	R\$ 1.670,40
65	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	192	45	237	5,61	R\$ 1.329,57
66	463937	COLORAU EM PÓ, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, TIPO: INDÚSTRIA, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 500 G	MARATÁ  KITANO  SINHÁ	PCT	432	25	457	11,36	R\$ 5.191,52
67	444503	ERVAS FINAS, DESIDRATADAS, EM PACOTE DEVIDAMENTE COM PESO LÍQUIDO DE 10 A 12 G	DUDY  ZAELI  BOM APETITE	PCT	384	25	409	4,07	R\$ 1.664,63
68	463904	FOLHA DE LOURO DESIDRATADA, EM ENVELOPE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 06 G	DUDY  ZAELI  BOM APETITE	PCT	864	50	914	2,67	R\$ 2.440,38
			BOOMI						

69	480032	GENGIBRE EM PÓ, EM PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 10 G	WENUTRI BR SPICES	PCT	96		96	9,07	R\$ 870,72
70	301513	LINHAÇA, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 200 G	MIKA JASMINE	PCT	60		60	10,25	R\$ 615,00
71	463908	MANJERICÃO DESIDRATADO, EM PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 5 A 6 G	KITANO	PCT	144		144	3,60	R\$ 518,40
72	463912	NOZ MOSCADA EM PÓ, EMBALAGEM COM 10 G		PCT	60		60	5,24	R\$ 314,40
73	463916	ORÉGANO DESIDRATADO, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 50 G	DUDY MIKA	PCT	24	10	34	6,10	R\$ 207,40
74	463925	PIMENTA CALABRESA DESIDRATADA, APRESENTAÇÃO; SEMENTE, EM SACHÊ COM PESO LÍQUIDO DE 30 G	CANTAGALLO SABOR	PCT	6		6	6,53	R\$ 39,18
75	463921	PIMENTA DO REINO PRETA, INTEIRA EM GRÃO, DESIDRATADA, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 300G	KITANO TERRA VITA	PCT	6	25	31	31,24	R\$ 968,44
		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							



76	608265	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 DO FABRICANTE (NOME, CNPJ E ENDEREÇO), REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.		POTE		8	8	15,35	R\$ 122,80
TOTAL GRUPO 3 - COTA RESERVADA									R\$ 23.643,17
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
GRUPO 04 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS – ÓLEOS, MOLHOS E VINAGRES									
77	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	81		81	R\$ 44,66	R\$ 3.617,46
78	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	1728	60	1788	R\$ 54,93	R\$ 98.214,84
			HEMMER						

79	459663	KETCHUP TRADICIONAL, EMBALADO EM FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 380 - 400 G	HEINZ  CEPERA	UND	1350		1350	R\$ 22,48	R\$ 30.348,00
80	459658	MAIONESE TRADICIONAL, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 200 G	HELLMANS  HEINZ  LIZA  ARISCO	UND	3528		3528	R\$ 8,99	R\$ 31.716,72
81	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	306		306	R\$ 35,73	R\$ 10.933,38
82	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	36		36	R\$ 16,06	R\$ 578,16
83	459655	MOLHO INGLÊS TRADICIONAL, FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 900ML – 01 L	KITANO  CEPÊRA  CASTELO GOTA	UND	144		144	R\$ 15,09	R\$ 2.172,96
84	476902	MOLHO MADEIRA COM SABOR, PRONTO, EM SACHÊ LAMINADO, PESO LÍQUIDO DE 340 G	D'AJUDA  PREDILECTA  FUGINI	UND	1323		1323	R\$ 6,91	R\$ 9.141,93
85	459653	MOLHO SHOYO LÍQUIDO TRADICIONAL, EM FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 900 ML	MITSUWA  CEPERA  SAKURA	UND	234		234	R\$ 15,02	R\$ 3.514,68

86	461710	MOLHO TIPO BARBECUE LÍQUIDO TRADICIONAL, PRONTO, EM FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 400 G	HEINZ HEMMER BOMBAY BUDWEISER CEPÊRA	UND	2214		2214	R\$ 31,19	R\$ 69.054,66
87	459667	MOLHO DE MOSTARDA TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: CREME, FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 200 G	HEMMER HEINZ FUGINI	UND	1386		1386	R\$ 20,60	R\$ 28.551,60
88	463693	ÓLEO DE MILHO, TIPO: PURO, FRASCOS PLÁSTICOS COM PESO LÍQUIDO DE 900 ML	SINHÁ LIZA VITALIV MAZOLA	UND	1350	188	1538	R\$ 22,97	R\$ 35.327,86
89	463692	ÓLEO DE SOJA, EM FRASCOS PLÁSTICOS COM PESO LÍQUIDO DE 900 ML	SOYA CONCÓRDIA SINHÁ VITALIV	UND	2142		2142	R\$ 10,91	R\$ 23.369,22
90	459670	POLPA DE TOMATE TRADICIONAL, EM CAIXA COM PESO LÍQUIDO DE 520G	QUERO CICA TARANTELLA OLÉ	UND	2538	1350	3888	R\$ 5,82	R\$ 22.628,16
91	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	1080	75	1155	R\$ 12,77	R\$ 14.749,35
TOTAL GRUPO 4									R\$ 383.918,98

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
GRUPO 04 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS – ÓLEOS, MOLHOS E VINAGRES - COTA RESERVADA									
92	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	27		27	R\$ 44,66	R\$ 1.205,82
93	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	576	20	596	R\$ 54,93	R\$ 32.738,28
94	459663	KETCHUP TRADICIONAL, EMBALADO EM FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 380 - 400 G	HEMMER  HEINZ  CEPERA	UND	450		450	R\$ 22,48	R\$ 10.116,00
95	459658	MAIONESE TRADICIONAL, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 200 G	HELLMANS HEINZ  LIZA  ARISCO	UND	1176		1176	R\$ 8,99	R\$ 10.572,24
96	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	102		102	R\$ 35,73	R\$ 3.644,46
97	241553	MOLHO DE PIMENTA, APLICAÇÃO: ALIMENTOS, INGREDIENTES: POLPA DE PIMENTA MALAGUETA, VINAGRE E SAL. TIPO USO: CULINÁRIA EM GERAL,	NERO  ARRIFANA	UND	12		12	R\$ 16,06	R\$ 192,72

		EM FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 900 ML	SOL NASCENTE						
98	459655	MOLHO INGLÊS TRADICIONAL, FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 900ML – 01 L	KITANO  CEPÊRA  CASTELO GOTA	UND	48		48	R\$ 15,09	R\$ 724,32
99	476902	MOLHO MADEIRA COM SABOR, PRONTO, EM SACHÊ LAMINADO, PESO LÍQUIDO DE 340 G	D'AJUDA  PREDILECTA  FUGINI	UND	441		441	R\$ 6,91	R\$ 3.047,31
100	459653	MOLHO SHOYO LÍQUIDO TRADICIONAL, EM FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 900 ML	MITSUWA  CEPERA  SAKURA	UND	78		78	R\$ 15,02	R\$ 1.171,56
101	461710	MOLHO TIPO BARBECUE LÍQUIDO TRADICIONAL, PRONTO, EM FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 400 G	HEINZ  HEMMER  BOMBAY  BUDWEISER  CEPÊRA	UND	738		738	R\$ 31,19	R\$ 23.018,22
102	459667	MOLHO DE MOSTARDA TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: CREME, FRASCO COM PESO LÍQUIDO DE 200 G	HEMMER  HEINZ  FUGINI	UND	462		462	R\$ 20,60	R\$ 9.517,20
103	463693	ÓLEO DE MILHO, TIPO: PURO, FRASCOS PLÁSTICOS COM PESO LÍQUIDO DE 900 ML	SINHÁ  LIZA  VITALIV  MAZOLA	UND	450	62	512	R\$ 22,97	R\$ 11.760,64
104	463692	ÓLEO DE SOJA, EM FRASCOS PLÁSTICOS COM PESO LÍQUIDO DE 900 ML	SOYA  CONCÓRDIA  SINHÁ  VITALIV	UND	714		714	R\$ 10,91	R\$ 7.789,74

105	459670	POLPA DE TOMATE TRADICIONAL, EM CAIXA COM PESO LÍQUIDO DE 520G	QUERO CICA TARANTELLA OLÉ	UND	846	450	1296	R\$ 5,82	R\$ 7.542,72
106	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	360	25	385	R\$ 12,77	R\$ 4.916,45
TOTAL GRUPO 4 - COTA RESERVADA									R\$ 127.957,68
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
GRUPO 05 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS – BISCOITOS, BOLACHAS E DOCES									
107	462662	AMEIXA EM CALDA, EMBALAGEM CONTENDO 400G EM PESO DRENADO	OLÉ QUERO QUALITÁ	LATA	345		345	R\$ 20,09	R\$ 6.931,05
108	245803	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO, INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO 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	621		621	R\$ 8,31	R\$ 5.160,51
		BISCOITO TIPO MAIZENA, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR,							

109	217132	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		113	113	R\$ 10,17	R\$ 1.149,21
110	333329	BOLACHA ÁGUA E SAL, LIVRE DE GORDURAS TRANS, EM PACOTE PLÁSTICO LAMINADO COM PESO LÍQUIDO DE 200G	NESTLÉ  TOSTINES  PIRAQUÊ  MARILAN	PCT	1224	113	1337	R\$ 9,48	R\$ 12.674,76
111	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	GAROTO  LACTA  NESTLÉ	PCT	351		351	R\$ 77,63	R\$ 27.248,13

		EMBALAGEM LAMINADA E A SEGUNDA DE PLÁSTICO RESISTENTE							
112	462666	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, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO	PARAIBUNA FAZENDINHA SANTA LÍDIA	PCT	300		300	R\$ 10,73	R\$ 3.219,00
113	462597	DOCE DE LEITE TRADICIONAL, EM POTES COM PESO LÍQUIDO DE 300G	AVIAÇÃO VIÇOSA ELEGÊ FRIMESA ITALAC LA SERENÍSSIMA MU-MU	UND	3528		3528	R\$ 22,83	R\$ 80.544,24
114	487591	GOIABADA TRADICIONAL, GOIABA, AÇÚCAR, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E ESPESSANTE PECTINA	OLÉ FUGINI PREDILECTA QUERO	UND	1476		1476	R\$ 12,21	R\$ 18.021,96
115	462652	PÉ DE MOLEQUE, TRADICIONAL AMENDOIM E AÇÚCAR. PACOTE COM 50 UNIDADES.	DA COLÔNIA OURO DE MINAS YOKI	PCT	120		120	R\$ 33,02	R\$ 3.962,40
		RAPADURA, EM PEDAÇOS RETANGULARES, PRODUTO 100% NATURAL, FEITA EXCLUSIVAMENTE DE CANA-							



116	609082	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	35334		35334	R\$ 9,08	R\$ 320.832,72
TOTAL GRUPO 05									R\$ 479.743,98
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
GRUPO 05 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS – BISCOITOS, BOLACHAS E DOCES - COTA RESERVADA									
117	462662	AMEIXA EM CALDA, EMBALAGEM CONTENDO 400G EM PESO DRENADO	OLÉ QUERO QUALITÁ	LATA	115		115	R\$ 20,09	R\$ 2.310,15
118	245803	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO, INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO 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	207		207	R\$ 8,31	R\$ 1.720,17
		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							

119	217132	<p>APARÊNCIA</p> <p>CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE IMPUREZAS, MOFO, UMIDADE EXCESSIVA OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO.</p> <p>EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS, ÍNTEGROS E LACRADOS, PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS;</p> <p>PESO LÍQUIDO: 200 G;</p> <p>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.</p>		PCT		37	37	R\$ 10,17	R\$ 376,29
120	333329	<p>BOLACHA ÁGUA E SAL, LIVRE DE GORDURAS TRANS, EM PACOTE PLÁSTICO LAMINADO COM PESO LÍQUIDO DE 200G</p>	<p>NESTLÉ</p> <p>TOSTINES</p> <p>PIRAQUÊ</p> <p>MARILAN</p>	PCT	408	37	445	R\$ 9,48	R\$ 4.218,60
121	464002	<p>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</p>	<p>GAROTO</p> <p>LACTA</p> <p>NESTLÉ</p>	PCT	117		117	R\$ 77,63	R\$ 9.082,71
		DOCE DE BANANA, EM PEDAÇOS RETANGULARES DE 30 G, PRODUTO 100%							

122	462666	NATURAL, FEITA ATRAVÉS DE PROCESSO ARTESANAL, COM EMBALAGEM DEVIDAMENTE LACRADA E ROTULADA, DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA /MS, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO	PARAIBUNA FAZENDINHA SANTA LÍDIA	PCT	100		100	R\$ 10,73	R\$ 1.00,73
123	462597	DOCE DE LEITE TRADICIONAL, EM POTES COM PESO LÍQUIDO DE 300G	AVIAÇÃO VIÇOSA ELEGÊ FRIMESA ITALAC LA SERENÍSSIMA MU-MU	UND	1176		1176	R\$ 22,83	R\$ 26.848,08
124	487591	GOIABADA TRADICIONAL, GOIABA, AÇÚCAR, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E ESPESSANTE PECTINA	OLÉ FUGINI PREDILECTA QUERO	UND	492		492	R\$ 12,21	R\$ 6.007,32
125	462652	PÉ DE MOLEQUE, TRADICIONAL AMENDOIM E AÇÚCAR. PACOTE COM 50 UNIDADES.	DA COLÔNIA OURO DE MINAS YOKI	PCT	40		40	R\$ 33,02	R\$ 1.320,80
126	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,		UND	11778		11778	R\$ 9,08	R\$ 106.944,24

		COM DATA DE FABRICAÇÃO E NÚMERO DO LOTE, COM VALIDADE.							
TOTAL GRUPO 05 - COTA RESERVA									R\$ 159.901,56
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
GRUPO 06 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS – PÃES E BOLOS									
127	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	36		36	R\$ 32,62	R\$ 1.174,32
128	605243	BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR TRIGO, TIPO SEM RECHEIO, PESO 1200 A 1500 GRAMAS (~20 CM), PRAZO VALIDADE MÍNIMO 7 DIAS, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO QUÍMICO, MANTEIGA, AÇÚCAR E OVO.		UND	36		36	R\$ 9,25	R\$ 333,00
129	257762	PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS, CONTENDO PESO MÍNIMO DE 400 G	BAUDUCO NESTLÉ CASA SUIÇA	UND	3620		3620	R\$ 26,50	R\$ 95.930,00
130	460380	PÃO FRANCÊS, RECÉM-FABRICADO, COM PESO LÍQUIDO DE 50 G, DE TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO SUPERFÍCIE COM A CASCA CROCANTE LEVEMENTE		KG	9720	1350	11070	R\$ 12,32	R\$136.382,40

		CORADA E MIOLO MACIO NA COR BRANCA							
131	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	9720		9720	R\$ 17,32	R\$168.350,40
TOTAL GRUPO 06									R\$ 402.170,12
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
GRUPO 06 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS – PÃES E BOLOS - COTA RESERVADA									
132	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	12		12	R\$ 32,62	R\$ 391,44
133	605243	BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR TRIGO, TIPO SEM RECHEIO, PESO 1200 A 1500 GRAMAS (~20 CM), PRAZO VALIDADE MÍNIMO 7 DIAS, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO QUÍMICO, MANTEIGA, AÇÚCAR E OVO.		UND	12		12	R\$ 9,25	R\$ 111,00

134	257762	PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS, CONTENDO PESO MÍNIMO DE 400 G	BAUDUCO NESTLÉ CASA SUIÇA	UND	1206		1206	R\$ 26,50	R\$ 18.029,70
135	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	3240	450	3690	R\$ 12,32	R\$ 45.460,80
136	617307	PÃO MASSA FINA PARA CACHORRO QUENTE, 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	3240		3240	R\$ 17,32	R\$ 56.116,80
TOTAL GRUPO 06 - COTA RESERVADA									R\$ 134.039,34
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
GRUPO 07 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – CARNE BOVINA									
137	447397	ALCATRA BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO COXÃO DURO BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG	0	1500	1500	R\$ 61,72	R\$92.580,00
138	447459	BISTECA BOVINA, COM OSSO, RESFRIADA.		KG	4212		4212	R\$ 29,00	R\$ 122.148,00
		CARNE BOVINA MOÍDA, FEITA DO PATINHO, NÃO							

139	447447	PODE CONTER GORDURA E ENERVAÇÕES.		KG	1944	225	2169	R\$ 49,94	R\$ 108.319,86
140	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	783	75	858	R\$ 48,67	R\$ 41.758,86
141	448300	COSTELA BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO COXÃO DURO BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG		750	750	R\$ 27,86	R\$ 20.895,00
142	465394	COXÃO DURO BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG	11304		11304	R\$ 45,33	R\$ 512.410,32
143	447432	COXÃO MOLE BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUOCOXÃO DURO BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG	11304	1500	12804	R\$ 49,57	R\$ 634.694,28
144	447471	MAMINHA BOVINA, SEM OSSO, RESFRIADA, EMBALADO A VÁCUO.		KG	11304		11304	R\$ 59,37	R\$ 671.118,48
145	447495	RABO BOVINO CERRADO EM PEDAÇOS ESTREITOS, DE APROXIMADAMENTE 04 CM DE ESPESSURA, RESFRIADO, EMBALAGEM DEVIDAMENTE LACRADA		KG	7074		7074	R\$ 28,59	R\$ 202.245,66
TOTAL GRUPO 7									R\$ 2.406.170,46
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL

**GRUPO 07 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – CARNE BOVINA - COTA RESERVADA ME E EPP**

146	447397	ALCATRA BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO COXÃO DURO BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG	0	500	500	R\$ 61,72	R\$ 30.860,00
147	447459	BISTECA BOVINA, COM OSSO, RESFRIADA.		KG	1404		1404	R\$ 29,00	R\$ 40.716,00
148	447447	CARNE BOVINA MOÍDA, FEITA DO PATINHO, NÃO PODE CONTER GORDURA E ENERVAÇÕES.		KG	648	75	723	R\$ 49,94	R\$ 36.106,62
149	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	261	25	286	R\$ 48,67	R\$ 13.919,62
150	448300	COSTELA BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO COXÃO DURO BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG		250	250	R\$ 27,86	R\$ 6.965,00
151	465394	COXÃO DURO BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG	3768		3768	R\$ 45,33	R\$ 170.803,44
152	447432	COXÃO MOLE BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUOCOXÃO DURO BOVINO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG	3768	500	4268	R\$ 49,57	R\$ 211.564,76



153	447471	MAMINHA BOVINA, SEM OSSO, RESFRIADA, EMBALADO A VÁCUO.		KG	3768		3768	R\$ 59,37	R\$ 223.706,16
154	447495	RABO BOVINO CERRADO EM PEDACOS ESTREITOS, DE APROXIMADAMENTE 04 CM DE ESPESSURA, RESFRIADO, EMBALAGEM DEVIDAMENTE LACRADA		KG	2358		2358	R\$ 28,59	R\$ 67.415,22
TOTAL GRUPO 07 - COTA RESERVA									R\$ 802.056,82
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
GRUPO 08 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – CARNE SUÍNA E EMBUTIDOS									
155	382329	BACON DEFUMADO, FATIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG	459	38	497	R\$ 55,26	R\$ 27.464,22
156	447518	COPA LOMBO SUÍNO, SEM CAPA DE GORDURA, SEM COURO, SEM OSSO, CONGELADO.		KG	3357	225	3582	R\$ 24,73	R\$ 88.582,86
157	447671	COSTELINHA SUÍNA DEFUMADA, RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO.		KG	221		221	R\$ 45,73	R\$ 10.106,33
158	467201	LÍNGUA SUÍNA SALGADA, RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO.		KG	176		176	R\$ 31,17	R\$ 5.485,92
159	447702	LINGUIÇA CALABRESA, RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO		KG	221		221	R\$ 36,16	R\$ 7.991,36
160	467201	MOCOTÓ SUÍNO SALGADO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG	266		266	R\$ 13,30	R\$ 3.537,80

161	447737	ORELHA SUÍNA SALGADA, RESFRIADA, CORTADA, EMBALADA A VÁCUO.		KG	351		351	R\$ 22,97	R\$ 8.062,47
162	447774	PRESUNTO COZIDO DE PERNIL, SEM CAPA DE GORDURA, FATIADO, EMBALADO A VÁCUO		KG	792	113	905	R\$ 40,07	R\$ 36.263,35
163	480432	RABO SUÍNO SALGADO, CORTADO RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG	176		176	R\$ 33,10	R\$ 5.825,60
164	447720	SALSICHA, EMBALADA A VÁCUO, DEVIDAMENTE ROTULADA E CERTIFICADA PELOS ÓRGÃOS FISCALIZADORES, PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 1KG		KG	207	225	432	R\$ 17,83	R\$ 7.702,56
TOTAL GRUPO 08									R\$ 201.022,47
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
GRUPO 08 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – CARNE SUÍNA E EMBUTIDOS - COTA RESERVADA ME E EPP									
165	382329	BACON DEFUMADO, FATIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG	153	12	165	R\$ 55,26	R\$ 9.117,90
166	447518	COPA LOMBO SUÍNO, SEM CAPA DE GORDURA, SEM COURO, SEM OSSO, CONGELADO.		KG	1119	75	1194	R\$ 24,73	R\$ 29.527,62
167	447671	COSTELINHA SUÍNA DEFUMADA, RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO.		KG	73		73	R\$ 45,73	R\$ 3.338,29
168	467201	LÍNGUA SUÍNA SALGADA, RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO.		KG	58		58	R\$ 31,17	R\$ 1.807,86

169	447702	LINGUIÇA CALABRESA, RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO		KG	73		73	R\$ 36,16	R\$ 2.639,68
170	467201	MOCOTÓ SUÍNO SALGADO, RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG	88		88	R\$ 13,30	R\$ 1.170,40
171	447737	ORELHA SUÍNA SALGADA, RESFRIADA, CORTADA, EMBALADA A VÁCUO.		KG	117		117	R\$ 22,97	R\$ 2.687,49
172	447774	PRESUNTO COZIDO DE PERNIL, SEM CAPA DE GORDURA, FATIADO, EMBALADO A VÁCUO		KG	264	37	301	R\$ 40,07	R\$ 12.061,07
173	480432	RABO SUÍNO SALGADO, CORTADO RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO.		KG	58		58	R\$ 33,10	R\$ 1.919,80
174	447720	SALSICHA, EMBALADA A VÁCUO, DEVIDAMENTE ROTULADA E CERTIFICADA PELOS ÓRGÃOS FISCALIZADORES, PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 1KG		KG	69	75	144	R\$ 17,83	R\$ 2.567,52
TOTAL GRUPO 07 - COTA RESERVADA									R\$ 66.837,63
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
GRUPO 09 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – AVES									
175	447636	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA, SEM TEMPERO.		KG	15552	1500	17052	R\$ 17,94	R\$ 305.912,88
176	447581	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM OSSO, CONGELADO E SEM TEMPERO.		KG	10584	75	10659	R\$ 23,75	R\$ 253.151,25
TOTAL GRUPO 09									R\$ 559.064,13

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
GRUPO 09 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – AVES - COTA RESERVADA ME E EPP									
177	447636	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA, SEM TEMPERO.		KG	5184	500	5684	R\$ 17,94	R\$ 101.970,96
178	447581	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM OSSO, CONGELADO E SEM TEMPERO.		KG	3528	25	3553	R\$ 23,75	R\$ 84.383,75
TOTAL GRUPO 09 - COTA RESERVA									R\$ 186.354,71
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
GRUPO 10 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - LATICÍNIOS E DERIVADOS REFRIGERADOS									
179	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	NESTLÉ ITAMBÉ BATAVO	UND	16200		16200	R\$ 4,15	R\$ 67.230,00
180	445995	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, PASTEURIZADO, UHT, CAIXA COM PESO LÍQUIDO DE 01 LITRO	ITALAC PIRACANJUBA TIROL ELEGÊ ITAMBÉ	UND	13608	1500	15108	R\$ 7,79	R\$ 117.691,32
			AVIAÇÃO ITAMBÉ						

181	446384	MANTEIGA, TIPO EXTRA, COM SAL, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA NORMATIZADA COM 500G, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA.	VIGOR BRASILEIRÍSSIMA GALBANI BATAVO	UND	1080	60	1140	R\$ 29,08	R\$ 33.151,20
182	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	17667		17667	R\$ 10,39	R\$ 183.560,13
183	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	972	113	1085	R\$ 54,72	R\$ 59.371,20
184	347151	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, EM COPO PLÁSTICO OU DE VIDRO COM LACRE LAMINADO E TAMPA, COM PESO LÍQUIDO DE 250ML	ITAMBÉ PIRACANJUBA VIGOR	UND	2619	600	3219	R\$ 9,62	R\$ 30.966,78
TOTAL GRUPO 10									R\$ 491.970,63
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
GRUPO 10 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS - LATICÍNIOS E DERIVADOS REFRIGERADOS - COTA RESERVADA ME E EPP									

185	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	NESTLÉ ITAMBÉ BATAVO	UND	5400		5400	R\$ 2,19	R\$ 11.826,00
186	445995	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, PASTEURIZADO, UHT, CAIXA COM PESO LÍQUIDO DE 01 LITRO	ITALAC PIRACANJUBA TIROL ELEGÊ ITAMBÉ	UND	4536	500	5036	R\$ 7,79	R\$ 39.230,44
187	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	360	20	380	R\$ 29,08	R\$ 11.050,40
188	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	5889		5889	R\$ 10,39	R\$ 61.186,71

189	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	324	37	361	R\$ 54,72	R\$ 19.753,92
190	347151	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, EM COPO PLÁSTICO OU DE VIDRO COM LACRE LAMINADO E TAMPA, COM PESO LÍQUIDO DE 250ML	PIRACANJUBA  ITAMBÉ  VIGOR	UND	873	200	1073	R\$ 9,62	R\$ 10.322,26
TOTAL GRUPO 10 - COTA RESERVADA									R\$ 153.369,73
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
GRUPO 11 – ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – HORTIFRUTIS GRAJEIROS									
191	464371	ABACATE, IN NATURA		KG	1044		1044	R\$ 15,67	R\$ 16.359,48
192	463818	ACELGA LIMPA		KG	3168		3168	R\$ 11,43	R\$ 36.210,24
193	463830	ALFACE AMERICANA HIDROPÔNICA		MAÇO	14148	1200	15348	R\$ 6,80	R\$ 104.366,40
194	463836	ALFACE ROXA HIDROPÔNICA		MAÇO	14148		14148	R\$ 6,53	R\$ 92.386,44
		ALHO BRANCO CONGELADO, INTEIRO, DESCASCADO, COM COLORAÇÃO SÓLIDA CARACTERÍSTICA, SEM MANCHAS, SEM INJÚRIAS, SEM PODRIDÕES E SEM PARTES MOFADAS. INGREDIENTE: ALHO (E							

195	611980	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	1512		1512	R\$ 28,48	R\$ 43.061,76
196	463938	ALHO BRANCO, IN NATURA, SEM A RÉSTIA, DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E /OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.		KG	1707	135	1842	R\$ 23,47	R\$ 43.231,74
197	464377	BANANA DA TERRA, IN NATURA, MADURA, NÃO PODENDO SER VERDE E NEM MUITO MADURA		KG		150	150	R\$ 14,99	R\$ 2.248,50
198	464381	BANANA PRATA OU NANICA, IN NATURA, MADURA, NÃO PODENDO SER VERDE E NEM MUITO MADURA.		KG	7830	338	8168	R\$ 12,99	R\$ 106.102,32
199	463753	BATATA DOCE BRANCA, IN NATURA, LAVADA, LIMPA, SEM SUJIDADES		KG	1593		1593	R\$ 10,46	R\$ 16.662,78
200	617162	BATATA DOCE ROXA, IN NATURA, LAVADA, LIMPA, SEM SUJIDADES		KG	1593	68	1661	R\$ 6,00	R\$ 9.966,00
201	463754	BATATA INGLESA, IN NATURA LAVADA, LIMPA, SEM SUJIDADES		KG	3717	150	3867	R\$ 4,89	R\$ 18.909,63



202	463767	BETERRABA, IN NATURA LAVADA, LIMPA, SEM SUJIDADES		KG	3168		3168	R\$ 8,10	R\$ 25.660,80
203	463837	BRÓCOLIS, IN NATURA, NÃO PODE APRESENTAR CORES ESCURAS, DEVENDO APRESENTAR SOMENTE A COR VERDE CARACTERÍSTICA		KG	2124	75	2199	R\$ 35,20	R\$ 77.404,80
204	463781	CEBOLA DE CABEÇA, NÃO PODE APRESENTAR CORES ESCURAS, DEVENDO APRESENTAR SOMENTE A COR CARACTERÍSTICA		KG	5616	188	5804	R\$ 3,92	R\$ 22.751,68
205	463770	CENOURA, NÃO PODE APRESENTAR CORES ESCURAS, DEVENDO APRESENTAR SOMENTE A COR LARANJA CARACTERÍSTICA		KG	3528	150	3678	R\$ 7,63	R\$ 28.063,14
206	463778	CHUCHU, IN NATURA, NÃO PODE APRESENTAR CORES ESCURAS, DEVENDO APRESENTAR SOMENTE A COR VERDE CARACTERÍSTICA		KG	3186		3186	R\$ 11,28	R\$ 35.938,08
207	464393	LARANJA, IN NATURA, TAMANHO MÉDIO		KG	10440		10440	R\$ 6,23	R\$ 65.041,20
208	464401	MAÇÃ, IN NATURA, TAMANHO MÉDIO		KG	10440	600	11040	R\$ 13,42	R\$ 148.156,80
209	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		KG	4240	113	4353	R\$ 9,70	R\$ 29.992,17

		OU AMARELA CARACTERÍSTICAS DE CADA VARIEDADE.							
210	464405	MAMÃO FORMOSA, IN NATURA, MADURO, NÃO PODENDO SER VERDE E NEM MUITO MADURO		KG	441		441	R\$ 8,28	R\$ 2.703,33
211	464418	MELANCIA, IN NATURA		KG	13032	750	13782	R\$ 6,97	R\$ 96.060,54
212	464422	MELÃO, IN NATURA		KG	8676	600	9276	R\$ 8,93	R\$ 58.531,56
213	464436	MEXERICA OU PONKAN (TANGERINA)		KG	4350	600	4950	R\$ 19,97	R\$ 98.851,50
214	463796	PEPINO, IN NATURA		KG	4248	60	4308	R\$ 6,15	R\$ 26.494,20
215	446619	OVOS BRANCOS DE GALINHA, VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A CONTAR DO RECEBIMENTO. CAIXA COM 30 CARTELAS COM 30 UNIDADES.		CAIXA	180	38	218	R\$ 1.000,50	R\$ 56.420,58
216	464426	PÊRA, IN NATURA, MADURA		KG	354		354	R\$ 15,57	R\$ 5.511,78
217	463802	PIMENTÃO AMARELO		KG	2484	60	2544	R\$ 28,49	R\$ 58.766,40
218	602946	PIMENTÃO VERDE		KG		60	60	R\$ 15,24	R\$ 914,40
219	463808	PIMENTÃO VERMELHO		KG	2484	60	2544	R\$ 28,67	R\$ 59.071,68
220	463829	REPOLHO ROXO, LIMPO		KG	3168		3168	R\$ 13,47	R\$ 25.882,56
221	463839	REPOLHO VERDE, LIMPO		KG	3168	68	3236	R\$ 10,51	R\$ 17.571,48

222	463806	TOMATE, IN NATURA		KG	8496	150	8646	R\$ 10,64	R\$ 91.993,44
223	464454	UVA DA VARIEDADE "RED GLOBE", MAIS FRESCA POSSÍVEL		KG	119		119	R\$ 22,17	R\$ 2.638,23
TOTAL GRUPO 11									R\$ 1.783.903,50
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
GRUPO 11 – ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – HORTIFRUTISGRAJEIROS - COTA RESERVADA ME E EPP									
224	464371	ABACATE, IN NATURA		KG	348		348	R\$ 15,67	R\$ 5.453,16
2265	463818	ACELGA LIMPA		KG	1056		1056	R\$ 11,43	R\$ 12.070,08
226	463830	ALFACE AMERICANA HIDROPÔNICA		MAÇO	4716	400	5116	R\$ 6,80	R\$ 34.788,80
227	463836	ALFACE ROXA HIDROPÔNICA		MAÇO	4716		4716	R\$ 6,53	R\$ 30.795,48
228	611980	ALHO BRANCO CONGELADO, INTEIRO, DESCASCADO, COM 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		KG	504		504	R\$ 28,48	R\$ 14.353,92

		COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA /MS, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO.							
229	463938	ALHO BRANCO, IN NATURA, SEM A RÉSTIA, DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E /OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.		KG	569	45	614	R\$ 23,47	R\$ 14.410,58
230	464377	BANANA DA TERRA, IN NATURA, MADURA, NÃO PODENDO SER VERDE E NEM MUITO MADURA		KG		50	50	R\$ 14,99	R\$ 749,50
231	464381	BANANA PRATA OU NANICA, IN NATURA, MADURA, NÃO PODENDO SER VERDE E NEM MUITO MADURA.		KG	2610	112	2722	R\$ 12,99	R\$ 35.358,78
232	463753	BATATA DOCE BRANCA, IN NATURA, LAVADA, LIMPA, SEM SUJIDADES		KG	531		531	R\$ 10,46	R\$ 5.554,26
233	617162	BATATA DOCE ROXA, IN NATURA, LAVADA, LIMPA, SEM SUJIDADES		KG	531	22	553	R\$ 6,00	R\$ 3.318,00
234	463754	BATATA INGLESA, IN NATURA LAVADA, LIMPA, SEM SUJIDADES		KG	1239	50	1289	R\$ 4,89	R\$ 6.303,21
235	463767	BETERRABA, IN NATURA LAVADA, LIMPA, SEM SUJIDADES		KG	1056		1056	R\$ 8,10	R\$ 8.553,60
236	463837	BRÓCOLIS, IN NATURA, NÃO PODE APRESENTAR CORES ESCURAS, DEVENDO APRESENTAR SOMENTE A COR VERDE CARACTERÍSTICA		KG	708	25	733	R\$ 35,20	R\$ 25.801,60

237	463781	CEBOLA DE CABEÇA, NÃO PODE APRESENTAR CORES ESCURAS, DEVENDO APRESENTAR SOMENTE A COR CARACTERÍSTICA		KG	1872	62	1934	R\$ 3,92	R\$ 7.581,28
238	463770	CENOURA, NÃO PODE APRESENTAR CORES ESCURAS, DEVENDO APRESENTAR SOMENTE A COR LARANJA CARACTERÍSTICA		KG	1176	50	1226	R\$ 7,63	R\$ 9.354,38
239	463778	CHUCHU, IN NATURA, NÃO PODE APRESENTAR CORES ESCURAS, DEVENDO APRESENTAR SOMENTE A COR VERDE CARACTERÍSTICA		KG	1062		1062	R\$ 11,28	R\$ 11.979,36
240	464393	LARANJA, IN NATURA, TAMANHO MÉDIO		KG	3480		3480	R\$ 6,23	R\$ 21.680,40
241	464401	MAÇÃ, IN NATURA, TAMANHO MÉDIO		KG	3480	200	3680	R\$ 13,42	R\$ 49.385,60
242	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	1413	38	1451	R\$ 9,70	R\$ 14.074,70
243	464405	MAMÃO FORMOSA, IN NATURA, MADURO, NÃO PODENDO SER VERDE E NEM MUITO MADURO		KG	147		147	R\$ 8,28	R\$ 1.217,16
244	464418	MELANCIA, IN NATURA		KG	4344	250	4594	R\$ 6,97	R\$ 32.020,18

245	464422	MELÃO, IN NATURA		KG	2892	200	3092	R\$ 8,93	R\$ 27.611,56
246	464436	MEXERICA OU PONKAN (TANGERINA)		KG	1450	200	1650	R\$ 19,97	R\$ 32.950,5
247	463796	PEPINO, IN NATURA		KG	1416	20	1436	R\$ 6,15	R\$ 8.831,40
248	446619	OVOS BRANCOS DE GALINHA, VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A CONTAR DO RECEBIMENTO. CAIXA COM 30 CARTELAS COM 30 UNIDADES.		CAIXA	60	12	72	R\$ 1.000,50	R\$ 72.036,00
249	464426	PÊRA, IN NATURA, MADURA		KG	118		118	R\$ 15,57	R\$ 1.837,26
250	463802	PIMENTÃO AMARELO		KG	828	20	848	R\$ 28,49	R\$ 19.588,80
251	602946	PIMENTÃO VERDE		KG		20	20	R\$ 15,24	R\$ 304,80
252	463808	PIMENTÃO VERMELHO		KG	828	20	848	R\$ 28,67	R\$ 24.312,16
253	463829	REPOLHO ROXO, LIMPO		KG	1056		1056	R\$ 13,47	R\$14.224,32
254	463839	REPOLHO VERDE, LIMPO		KG	1056	22	1078	R\$ 10,51	R\$ 11.329,78
255	463806	TOMATE, IN NATURA		KG	2832	50	2882	R\$ 10,64	R\$ 30.664,48
256	464454	UVA DA VARIEDADE "RED GLOBE", MAIS FRESCA POSSÍVEL		KG	39		39	R\$ 22,17	R\$ 864,63
TOTAL GRUPO 11									R\$ 593.930,44
VALOR TOTAL DOS LOTES									R\$ 9.340.985,54

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	REFERÊNCIA	UNIDADE	QUANTIDADE RU	QUANTIDADE CAP	TOTAL	VALOR	VALOR TOTAL
ITENS AVULSOS									
257	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
258	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\$ 12,89	R\$ 4.331,04
		COCO RALADO DESIDRATADO, INTEGRAL, PACOTE 100 G, DESIDRATADO, SEM AÇÚCAR, LIVRE DE AGLOMERADOS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS. DEVE	SOCOCO						

259	258358	APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, AUSÊNCIA DE PONTOS ESCUROS, ODOR FRESCO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM DE 100 G, LACRADA. SEM PRESENÇA DE INSETOS OU IMPUREZAS.	DR. OETKER  MAIS COCO	PCT	1152		1152	R\$ 8,47	R\$ 9.757,44
260	462826	COGUMELO CHAMPIGNON FATIADO, EM CONSERVA, PESO DRENADO 2 KG, EM SALMOURA LÍMPIDA, LIVRE DE ESCURECIMENTO, MANCHAS, PEDAÇOS QUEBRADOS EM 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
261	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  PREDILECTA  QUERO	UND	1392		1392	R\$ 22,14	R\$ 30.818,88
		PALMITO DE PUPUNHA INTEIRO OU EM RODELAS, TEXTURA FIRME E MACIA,							



262	223055	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\$ 51,28	R\$ 2.564,00
263	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	4410		4410	R\$ 20,14	R\$ 88.817,40
264	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		KG	1470		1470	20,14	R\$ 29.605,80

		COMPACTOS, COR UNIFORME E ODOR CARACTERÍSTICO. PACOTE DE 1 KG, LACRADO. COTA RESERVADA ME E EPP.							
265	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	2832		2832	R\$ 16,32	R\$ 46.218,24
266	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	5822	750	6572	R\$ 64,91	R\$ 426.588,52
		IDEM AO ITEM 266 - <b>COTA RESERVADA ME E EPP</b> -							

267	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	1940	250	2190	64,91	R\$ 142.152,90
268	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
269	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
270	464571	LENTILHA MARROM, SEM MANCHAS OU INJÚRIAS, LIVRE DE PRAGAS E IMPUREZAS, EM PACOTE PLÁSTICO, PESO LÍQUIDO DE 500 G	YOKI  SINHÁ  ZAELI  CAMIL	PCT	1128		1128	R\$ 19,06	R\$ 21.499,68
		MILHO DE PIPOCA EM GRÃOS, ÍNTEGRO, SECO E LIMPO, PRÓPRIO PARA							

271	462122	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, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE (NOME, CNPJ E ENDEREÇO), REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.		PCT		100	100	R\$ 6,07	R\$ 607,00
272	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
273	446648	QUEIJO PARMESÃO RALADO, ORIGEM DE VACA, EM PACOTE PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE 50G	VIGOR QUATAR ZAELI	PCT	948		948	R\$ 8,44	R\$ 8.001,12
		TUCUPI, PRODUTO HETEROGÊNEO QUE							

274	468487	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	2352		2352	R\$ 12,04	R\$ 28.318,08
VALOR TOTAL ITENS AVULSOS								R\$ 893.806,96
VALOR TOTAL ESTIMADO TODOS OS GRUPOS + ITENS AVULSOS								R\$ 10.234.792,40

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).

Órgão Gerenciador:					
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISICÃO MÍNIMA	REQUISICÃO Máxima	Quantidade total

Órgão Participante:					
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total

Órgão Participante:					
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISIÇÃO MÍNIMA	REQUISIÇÃO Máxima	Quantidade total

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.[A3]

**OU**

~~1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como **especiais**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.~~

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.[A4]

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) Publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

**OU**

~~1.6. O prazo de vigência da contratação é de [indicar o prazo, limitado a 5 anos] contados do(a) [indicar o termo inicial da vigência], prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.[A5]~~

~~1.7. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que [...], sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando [...] **OU** [o Estudo Técnico Preliminar] **OU** [os termos da Nota Técnica .../...];~~

**OU**

~~1.8. O prazo de vigência da contratação é de [indicar o prazo, limitado a um ano da ocorrência da emergência ou calamidade] contados do(a) [indicar o termo inicial da vigência], improrrogável, na forma do art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.~~

1.5. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6. *Conforme detalhado no Estudo Técnico Preliminar - ETP nº 152/2025, a contratação apresenta caráter misto, ou seja, possui itens agrupados em lotes e em itens avulsos, essa escolha considera a análise da natureza do gênero alimentício e do mercado fornecedor, conforme razões técnicas e vantajosidade apresentadas no ETP.*

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.[A1]

~~2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [], conforme detalhamento a seguir:~~

~~I) ID PCA no PNCP: [...];~~

~~II) Data de publicação no PNCP: [...];~~

~~III) Id do item no PCA: [...];~~

~~VI) Classe/Grupo: [...];~~

~~V) Identificador da Futura Contratação: [...];~~

**OU**

2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [2025], conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.[A1]

## 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

### **Sustentabilidade[A2]**

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. *Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2;*

4.1.2. *Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;*

4.1.3. *Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e*

4.1.4. Não serão aceitos materiais/produtos que tenham sido violados da embalagem/lacres de fábrica ou já utilizados, mesmo após quaisquer processos de recondicionamento, e ainda os que se apresentarem fora das embalagens originais de seus fabricantes.

#### **Indicação de marcas ou modelos**

4.2. Na presente contratação será admitida a indicação de marcas, característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares: (...) [A3].

4.3. As marcas indicadas representam referências de qualidade usualmente adquiridas ou tecnicamente referenciadas pela UFAC.

#### **~~Da vedação de contratação de marca ou produto~~**

~~4.3. Diante das conclusões extraídas do processo administrativo nº xxxxx.xxxxxx/xxxx-xx, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos/marcas:~~

~~4.3.1. [...]~~

~~4.3.2. [...]~~

#### **Da exigência de amostra**

~~4.4. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.~~

~~4.5. Serão exigidas amostras dos seguintes itens:~~

~~4.5.1. [...];~~

~~4.5.2. [...]; e~~

~~4.5.3. [...].~~

4.5 Conforme detalhado no Estudo Técnico Preliminar, 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 - Critérios de análise para os produtos.

4.6 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.

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

4.8 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.

4.9. As amostras poderão ser entregues no endereço [Universidade Federal do Acre Campus Sede, BR-364, Km 04 - Distrito Industrial, Rio Branco - AC, 69920-900], no prazo limite de [05 dias], sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.



**4.10.** É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

**4.11.** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

**4.12.** Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

**Tabela - 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 hidrogenada; 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.
LEITE 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.
	Ingredientes: Leite de coco; Água. Não pode conter: farinha, açúcar, espessantes não declarados. Não pode conter: gordura

LEITE DE COCO	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. (Proibido: amidos, fubá, farinha, corantes ou diluentes.)
ALECRIM DESIDRATADO	Deve conter folhas desidratadas íntegras, cor verde-acinzentada e odor herbal intenso. Ingredientes permitidos: folhas de alecrim desidratadas. (Proibido: talos grossos, corantes, sal ou óleo.)
CANELA EM PÓ	Pó fino homogêneo, marrom claro, com aroma característico. Ingredientes permitidos: canela em pó (Cinnamomum sp.). (Proibido: açúcar, farinha, corantes, diluentes ou misturas.)
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. (Proibido: sal em excesso, farinhas, corantes artificiais ou “poeira” vegetal.)
COLORAU (URUCUM)	Pó fino vermelho-alaranjado, homogêneo, sem empedramento. Ingredientes permitidos: urucum moído ou extrato de urucum com óleo vegetal. (Proibido: farinha de milho, fubá, amidos, corantes sintéticos.)
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 (Laurus nobilis). (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.)
MANJERICÃO DESIDRATADO	Folhas secas inteiras ou fragmentadas, verdes e aromáticas. Ingredientes permitidos: folhas de manjeriço secas (Ocimum basilicum). (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 EXTRA VIRGEM – 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 hidrogenada 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.
	Textura homogênea, marrom escura, aroma característico, sem separação de fases. Ingredientes permitidos: água,

MOLHO MADEIRA	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: tucupí (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-escura 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 embatamento. 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	Corte nobre, íntegro, cor vermelho-cereja uniforme, gordura branca, textura firme, odor fresco, sem escurecimento e sem sangue livre excessivo. Produto resfriado entre 0°C e 4°C, embalagem a vácuo íntegra. Ingredientes permitidos: carne bovina in natura. Obrigatório: inspeção sanitária SIF/DIPOA ou equivalente. Proibido: reembalagem, carne recongelada, excesso de água.
BISTECA BOVINA COM OSSO, RESFRIADA	Cortes uniformes, coloração vermelho-vivo, gordura clara, odor característico, osso íntegro. Temperatura entre 0°C e 4°C. Ingredientes permitidos: carne bovina com osso. Obrigatório: SIF/DIPOA. Proibido: odor ácido, manchas escuras, ossos soltos.
CARNE MOÍDA DE PATINHO	Carne moída de patinho, com máximo de 10% de gordura, moída no dia ou com até 24h, sem adição de água ou gordura. Moagem homogênea, cor vermelho-vivo, sem cartilagens ou nervos. Ingredientes permitidos: carne de patinho pura. Obrigatório: SIF/DIPOA. Proibido: mistura de carnes, <b>reaproveitamento</b> , água adicionada.
CHARQUE TIPO PONTA DE AGULHA	Cor vermelho-escura característica, teor de sal padrão, odor típico, ausência de mofo ou manchas. Ingredientes permitidos: carne bovina e sal. Obrigatório: SIF/DIPOA. Proibido: aditivos, corantes, excesso de umidade.
COSTELA BOVINA RESFRIADA A VÁCUO	Corte íntegro, boa proporção carne/osso, gordura branca, sem hematomas. Temperatura entre 0°C e 4°C. Ingredientes permitidos: carne bovina. Obrigatório: SIF/DIPOA. Proibido: reembalagem, odor ácido.
COXÃO DURO RESFRIADO A VÁCUO	Corte inteiro, coloração vermelho-vivo, fibras firmes, gordura clara. Embalagem íntegra. Ingredientes permitidos: carne bovina. Obrigatório: SIF/DIPOA. Proibido: retenção excessiva de líquidos.
COXÃO MOLE RESFRIADO A VÁCUO	Carne macia, coloração vermelho-brilhante, textura uniforme. Temperatura entre 0°C e 4°C. Ingredientes permitidos: carne bovina. Obrigatório: SIF/DIPOA. Proibido: carne recongelada, embalagem violada.
BACON DEFUMADO FATIADO	Fatias uniformes, cor rósea, gordura branca, odor característico de defumação, sem excesso de líquido. Ingredientes permitidos conforme legislação. Obrigatório: SIF/DIPOA. Proibido: ranço, mucosidade, recongelamento.
COPA LOMBO SUÍNO	Corte inteiro, cor rósea uniforme, textura firme, odor fresco, sem hematomas. Ingredientes permitidos: carne suína. Obrigatório: SIF/DIPOA. Proibido: gordura excessiva, reembalagem.
COSTELINHA SUÍNA DEFUMADA	Cor avermelhada uniforme, odor suave de defumação, boa proporção carne/osso. Ingredientes permitidos conforme legislação. Obrigatório: SIF/DIPOA. Proibido: odor ácido, umidade excessiva.
LINGUIÇA CALABRESA	Gomos íntegros, coloração uniforme, odor característico. Ingredientes permitidos conforme legislação. Obrigatório: SIF/DIPOA. Proibido: mofo, corantes artificiais não declarados.
SALSICHA	Gomos uniformes, superfície lisa, cor rosada, odor característico. Ingredientes permitidos conforme legislação. Obrigatório: SIF/DIPOA. Proibido: odor forte, excesso de amido.
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA	Peças inteiras, padronizadas, cor uniforme, sem hematomas, sem excesso de gelo. Congeladas a –12°C ou menos. Ingredientes permitidos: carne de frango in natura. Obrigatório: SIF/DIPOA. Proibido: recongelamento, odor forte.
FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO	Filés uniformes, sem ossos, cor rosada, textura firme, sem injeção de salmoura. Ingredientes permitidos: peito de frango in natura. Obrigatório: SIF/DIPOA. Proibido: excesso de água, odor ácido.
PEIXE TIPO FILÉ (TAMBAQUI) CONGELADO	Filés padronizados, odor suave, textura firme, sem pele ou espinhas. Congelados a –12°C ou menos. Ingredientes permitidos: filé de peixe. Obrigatório: SIF/DIPOA ou equivalente. Proibido: recongelamento, água adicionada.
IOGURTE SABORES VARIADOS	Produto pasteurizado, textura homogênea, sem grumos, odor característico. Conservado entre 1°C e 7°C. Ingredientes permitidos conforme legislação.
LEITE UHT INTEGRAL	Líquido branco uniforme, sem sedimentos, embalagem íntegra. Ingredientes permitidos: leite integral UHT. Proibido: adição de água.
MANTEIGA EXTRA COM SAL	Textura cremosa, cor uniforme, sem separação de água. Ingredientes permitidos: creme de leite e sal. Obrigatório: SIF/DIPOA. Proibido: gordura vegetal.
QUEIJO MUÇARELA FATIADO	Fatias uniformes, textura elástica, embalagem a vácuo íntegra. Ingredientes permitidos conforme legislação. Obrigatório: SIF/DIPOA.

~~4.9.1. Itens (....): .....~~

~~4.9.2. Itens (....): .....~~

**4.13.** A empresa classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar, 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; demais normas sanitárias aplicáveis

c) atendimento às Boas Práticas de Transporte previstas na RDC nº 216/2004 (ANVISA), Portaria nº 326/1997, RDC nº 275/2002 e , 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).

**4.14.** 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.

### **Comprovação de Regularidade Sanitária das Empresas**

a) Para todas as empresas

**4.15.** A empresa classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar:

- Alvará Sanitário de Funcionamento dentro do prazo de validade;

- Licença Sanitária atualizada, quando aplicável;

- 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 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.

4.16. 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.

4.17. A ausência de qualquer documento implicará desclassificação imediata.

#### **Justificativa Técnica para Exigência de Amostras**

4.18. 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.

4.19. 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.

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

#### **Justificativa Jurídica e Razoabilidade do Prazo para Amostras**

4.21. 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).

4.22. 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).

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

4.24. Os demais requisitos da contratação não contemplados neste documento encontram-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

4.25. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

~~4.11. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.~~

~~4.12. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.~~

4.26. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de (10) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

~~4.1. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.[A4]~~

#### **Da exigência de carta de solidariedade**

4.27. Em caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, será exigida do licitante/interessado provisoriamente classificado em primeiro lugar, nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.[A5]

## Subcontratação

4.28. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.[A6]

**OU**

~~4.17. É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de XX% (xxxxx por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:~~

~~4.18. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, abaixo discriminada:~~

~~4.18.1. [...];~~

~~4.18.2. [...]; e~~

~~4.18.3. [...];~~

~~4.19. Poderão ser subcontratadas as seguintes parcelas do objeto:~~

~~4.19.1. [...];~~

~~4.19.2. [...]; e~~

~~4.19.3. [...];~~

~~4.20. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do Contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.~~

~~4.21. A subcontratação depende de autorização prévia do Contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.~~

~~4.22. O Contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.~~

~~4.23. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.[A7]~~

## Garantia da contratação[A8]

4.29. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, por se tratar de objetos de pronta entrega ou de fornecimento comum.

**OU**

~~4.25. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a XX% (xxxxx por cento) do valor [total] OU [anual] da contratação[A9]. [A10]~~

~~4.26. Em caso de opção pelo seguro garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.~~

~~4.261. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.~~

~~4.26.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.~~

~~4.26.3. A apólice de seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.~~

~~4.26.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.~~

~~4.26.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.~~

~~4.27. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.[A11]~~

~~4.28. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.~~

~~4.29. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.~~

~~4.30. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regularmente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.~~

~~4.30.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).~~

~~4.31. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:~~

~~4.31.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas; e~~

~~4.31.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração ao Contratado.~~

~~4.32. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.~~

~~4.33. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.~~

~~4.34. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.[A12]~~

~~4.35. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.~~

~~4.35.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.~~



~~4.35.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.~~

~~4.36. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.~~

~~4.36.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.~~

~~4.36.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.~~

~~4.37. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.~~

~~4.38. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.~~

~~4.39. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao Contratado.~~

~~4.40. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.~~

#### **Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:**

4.30. Na presente licitação, será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

4.25.1. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos fornecedores remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal[A13].

4.25.2 Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

4.25.3. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º, do Decreto n. 8.538, de 2015.

#### **Margem de Preferência:**

~~4.42. O objeto da contratação enquadra-se na margem de preferência ..... [normal] OU [adicional] de ..... %, prevista no Decreto n.º ....., conforme disposto na Resolução n.º ..... da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CIGS, por[A14] se tratar de ..... [bens manufaturados nacionais que atendam a normas técnicas brasileiras] OU [bens reciclados, recicláveis ou biodegradáveis].~~

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

### **Condições de Entrega**

~~5.1. O prazo de entrega dos bens é de **XX** dias, contados do(a) recebimento da Ordem de Fornecimento, em remessa única, de forma parcelada, conforme necessidade.~~

~~OU~~

~~5.2. As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:[A2]~~

5.1, As entregas ocorrerão de forma **parcelada** e deverão obedecer às datas estabelecidas no **cronograma que constará nas Ordens de Entrega**, para isso, o setor demandante encaminhará as Ordens de Entrega por correio eletrônico com pelo menos 2 (dois) dias que antecederão o início das entregas.

Parcela	Composição da parcela	Prazo de entrega
<del>1ª</del>	<del>... unidades do item ..., ... unidades do item ...</del>	<del>... dias da Assinatura/da Ordem de Fornecimento/[...]</del>
<del>2ª</del>	<del>... unidades do item ..., ... unidades do item ...</del>	<del>... dias da Assinatura/da Ordem de Fornecimento/[...]</del>
<del>3ª</del>	<del>... unidades do item ..., ... unidades do item ...</del>	<del>... dias da Assinatura/da Ordem de Fornecimento/[...]</del>
<del>[...]</del>	<del>... unidades do item ..., ... unidades do item ...</del>	<del>... dias da Assinatura/da Ordem de Fornecimento/[...]</del>

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos (2) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: **Restaurante Universitário - RU, da Universidade Federal do Acre – UFAC - Campus Reitor Áulio Gélío, BR 364, Km 04, Distrito Industrial, na cidade de Rio Branco, no estado do Acre, telefone (68) 99252-1590 e no Colégio de Aplicação -Estrada Dias Martins 894, Jardim Primavera ao lado do Novo Detran, Rio Branco, Acre 69919-600.**

~~5.4.1. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a ..... (.....) (dias ou meses ou anos), ou a (metade, um terço, dois terços etc.) do prazo total recomendado pelo fabricante.~~

**Requisitos de Qualidade e Conformidade do Objeto**

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. 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.

**5.8. Exigências Específicas para Carnes In Natura:**

a) 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.

b) 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.

c) 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.

5.9. 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.

#### **Garantia, manutenção e assistência técnica[A4]**

5.4. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)[A5]

**OU**

~~5.6. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, \_\_\_\_ (\_\_\_\_) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.~~

~~5.7. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante. [A6]~~

~~5.8. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.~~

~~5.9. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.~~

~~5.10. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.~~

~~5.11. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.~~

~~5.12. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até \_\_\_\_ (\_\_\_\_) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.~~

~~5.13. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.~~

~~5.14. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.~~

~~5.15. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.~~

~~5.16. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.~~

~~5.17. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.[A7].~~

5.5. A aceitação dos gêneros alimentícios vincula-se à qualidade dos produtos apresentados e ao atendimento às especificações contidas neste Termo de Referência e na proposta apresentada.

5.6. O RU e o Cap da Ufac farão as aquisições sempre que julgar necessário, por meio de Ordem de Entrega que será encaminhada direto ao fornecedor por correio eletrônico (e-mail), mediante a assinatura do Contrato, Ata de Registro de Preços ou documento equivalente, e emissão de Nota de Empenho.

5.7. As entregas deverão obedecer às datas estabelecidas no cronograma que constará nas Ordens de Entrega, para isso, o setor demandante encaminhará as Ordens de Entrega por correio eletrônico com pelo menos 2 (dois) dias que antecederão o início das entregas.

5.8. A entrega de todos os gêneros alimentícios deverá ser efetuada obedecendo as quantidades e as datas determinadas na Ordem de Entrega, pela empresa vencedora do processo licitatório, mediante a assinatura do Contrato ou Ata de Registro de Preços e emissão de Nota de Empenho, somente em dias úteis, de segunda a sexta-feira, obedecendo o horário que compreende das 08h00min às 12h00min e das 14h00min às 17h00min.

5.9. O Restaurante Universitário (RU) e o Colégio de Aplicação (Cap) da Universidade Federal do Acre (UFAC) não estará obrigado a adquirir na totalidade os quantitativos dispostos neste Termo de Referência, devendo adquirir os gêneros de acordo com a sua necessidade.

5.10. A Administração possui autonomia e discricionariedade para emitir a quantidade de Notas de Empenho que entender necessárias para atender as suas necessidades.

5.10. As quantidades solicitadas de todos os gêneros alimentícios, sejam eles não perecíveis ou perecíveis, podem variar conforme a necessidade do período letivo, de maneira que pode aumentar ou diminuir ao longo da vigência do contrato ou documento equivalente, podendo haver suspensão temporária da emissão da Ordem de Entrega, dentre outros eventos que alterem o cronograma normal.

5.10. No ato da Entrega só será considerado o peso líquido ou drenado no item.

5.11. As carnes vermelhas (carne bovina), devem ser entregues devidamente acondicionadas, com embalagem primária (em contato direto com o produto) a vácuo e embalagem secundária (que abriga a embalagem primária) em sacos plásticos transparentes, atóxicos, íntegros (sem rasgos ou furos), limpos, não reciclados e não reaproveitados. Os itens (bisteca bovina), (patinho bovino moído) e (rabo bovino) a embalagem primária pode ser a vácuo ou não.

5.12. Os pães devem ser entregues devidamente acondicionados, embalados em pelo menos dois sacos plásticos transparentes, atóxicos, íntegros (sem rasgos ou furos), limpos, não reciclados e não reaproveitados.

5.13. O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior ao estabelecido na descrição de cada item nos Requisitos da Contratação.

5.14. A Contratada será responsável pelo transporte, acondicionamento, embalagem e qualidade de cada produto a ser fornecido.

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

5.16. Os hortifrutis deverão ser fornecidos frescos em tamanho uniforme, não imaturos e com aroma e aparência característicos de cada espécie. Esses gêneros devem estar íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Não serão aceitos hortifrutis "muito pequenos", ou seja, em tamanhos a quem da média para cada espécie. Não podem ter sofrido danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de animais, insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor, mucosidade (textura "gosmenta") ou umidade externa anormal.

*5.17. Os gêneros deverão ser entregues agrupados por itens e acondicionados em local indicado de forma que a contagem e a conferência sejam facilitadas;*

*5.18. Os gêneros deverão ser entregues em embalagens limpas, firmes e devidamente lacradas, sem mofo, sem sinais de formação de gases (como embalagens estufadas), sem nenhum tipo de amassado, injúria, deterioração (ferrugens) ou sujidades, com validade mínima conforme exigido no Quadro 01 deste termo de referência para cada gênero.*

*5.19. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa no uniforme e ou no crachá, uniformizados (camisa, avental, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpo, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparados, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos, além de boa conduta e bom relacionamento no local de entrega.*

*5.20. Caso seja detectada alguma falha no fornecimento, no transporte, na higiene (dos veículos, dos utensílios, das embalagens dos gêneros e dos funcionários da empresa), a contratante efetuará a devolução imediata de todos os gêneros no ato da entrega, e a contratada será notificada, sem prejuízo das sanções previstas.*

*5.21. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em sua totalidade, obedecendo estritamente as quantidades estabelecidas na Ordem de Entrega e demais especificações constantes neste Termo de Referência, sob pena de incorrer nas sanções previstas.*

*5.22. A licitante vencedora, após assinar a Ata de Registro de Preços ou documento equivalente, seguido da emissão da Nota de Empenho, obriga-se a efetuar a entrega dos gêneros e emitir nota fiscal nas descrições estabelecidas na nota de empenho sempre que for solicitado o fornecimento dos gêneros por meio das Ordens de Entrega.*

*5.23. Os gêneros perecíveis deverão ser entregues diariamente, de acordo com as datas estabelecidas pelo RU e Cap nas Ordens de Entrega. Para gêneros não perecíveis, as entregas podem ser semanal, quinzenal ou mensal, de acordo com a necessidade do RU e Cap e datas estabelecidas nas Ordens de Entrega.*

*5.24. A entrega dos gêneros perecíveis (pães), deverá ser efetuada diariamente, de segunda-feira a sábado, entre as 04h00min e 04h30min da manhã, como também em outros horários que podem ser acordados a posteriori, conforme as datas e quantidades estabelecidas na Ordem de Entrega que será encaminhada por correio eletrônico (e-mail), para a empresa vencedora do processo licitatório, mediante a assinatura da Ata de Registro de Preços e emissão de Nota de Empenho.*

*5.25. Todos os produtos deverão ser transportados obrigatoriamente em veículo com carroceria fechada e isotérmica. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade.*

*5.26. Os produtos não devem entrar em contato direto com o chão do veículo, necessitando ficar sobre paletes ou estrados, em material apropriado e impermeável.*

*5.27. Os veículos para transporte deverão estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura e deverão apresentar documento de Licença Sanitária do veículo transportador.*

*5.28. Todos os alimentos perecíveis devem ser transportados obrigatoriamente em veículo fechado refrigerado, para manter a temperatura dos alimentos em níveis seguros durante todo o trajeto, com o nível de temperatura adequada para cada tipo de alimento, de acordo com a RDC nº 275 de outubro de 2002 e a RDC nº 216 de setembro de 2004 da ANVISA:*

*Refrigerados/resfriados -> até 6º C: carne bovina, carne suína e derivados, iogurte, manteiga, queijo muçarela, requeijão e todos os itens da seção hortifrutis com exceção do alho branco in natura;*

*Congelados -> igual ou menor que -18º C: carne de aves, carne de peixe e picolé.*

## 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

### Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.[A1]

### Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

### Fiscalização Administrativa

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

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

~~6.15. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:~~

~~6.15.1. [...];~~



~~6.15.2. [...]; e~~

~~6.15.3. [...].[A2]~~

6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

### **Gestor do Contrato**

6.17. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

6.17.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.17.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## **7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4. Multa:[A1]

*7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (zero virgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias*

*7.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia:[A2]*

*7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*

*7.2.4.3. . Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.*

*7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.*

*7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 3% (três por cento) a 6% (seis por cento) do valor da contratação.*

*7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 1% (um por cento) a 3% (três por cento) do valor da contratação.*

*7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação. [ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea.]*

~~*7.2.4.7.1. [INDICAR ITENS ESPECÍFICOS DE INEXECUÇÃO PARCIAL QUE JUSTIFIQUEM PENALIDADE DIVERSA]:[A3] [A4]*~~

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de XX (xxxxx) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.



7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

7.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

## **8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

### **Recebimento**

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária[A1] , no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **5 (cinco)** dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **5 (cinco)** dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.[A2]

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **3 (três)** dias úteis.[A3]

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

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

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

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

8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

## **Critérios de Recebimento**

### **8.10. Procedência, Regularidade Sanitária e Rastreabilidade - Para todos os lotes:**

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

### **8.11. 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.

### **8.12. 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

#### Liquidação

8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

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

- 8.12.1. o prazo de validade;
- 8.12.2. a data da emissão;
- 8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 8.12.5. o valor a pagar; e
- 8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- 8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

8.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

8.18. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

8.19. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

### Prazo de pagamento

8.20. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice [Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo \(IPCA\)](#) de correção monetária.[A4]

### Forma de pagamento

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

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

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

8.25. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.[A5]

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

### ~~Antecipação de pagamento[A6]~~

~~8.27. A presente contratação permite a antecipação de pagamento ..... (parcial/total), conforme as regras previstas no presente tópico.~~

~~8.28. O Contratado emitirá recibo/nota fiscal/fatura/documento idôneo/... correspondente ao valor da antecipação de pagamento de R\$ ..... (valor por extenso), tão logo ... (incluir condicionante – ex: seja assinado o termo de contrato, ou seja, prestada a garantia etc.), para que o Contratante efetue o pagamento antecipado.~~

~~8.29. Para as etapas seguintes do contrato, a antecipação de pagamento ocorrerá da seguinte forma:~~

~~8.29.1. R\$..... (valor em extenso) quando do início da segunda etapa.~~

~~8.29.2. (...)[A7]~~

~~8.30. Quando admitida a antecipação de pagamento, fica o Contratado obrigado a devolver, com correção monetária, a integralidade do valor antecipado, na hipótese de inexecução do objeto.~~

~~8.31. No caso de inexecução parcial, deverá haver a devolução do valor relativo à parcela não executada do contrato.~~

~~8.32. O valor relativo à parcela antecipada e não executada do contrato será atualizado monetariamente pela variação acumulada do ..... (especificar o índice de correção monetária a ser adotado), ou outro índice que venha a substituí-lo, desde a data do pagamento da antecipação até a data da devolução.~~

~~8.33. A liquidação ocorrerá de acordo com as regras do tópico respectivo deste instrumento.~~

~~8.34. O pagamento antecipado será efetuado no prazo máximo de até ..... (....) dias, contados do recebimento do ..... (recibo OU nota fiscal OU fatura OU documento idôneo).~~

~~8.35. A antecipação de pagamento dispensa o ateste ou recebimento prévios do objeto, os quais deverão ocorrer após a regular execução da parcela contratual a que se refere o valor antecipado.~~

~~8.36. O pagamento de que trata este item está condicionado à tomada das seguintes providências pelo Contratado:  
[A8]~~

~~8.36.1. comprovação da execução da etapa imediatamente anterior do objeto pelo Contratado, para a antecipação do valor remanescente;[A9]~~

~~8.36.2. prestação da garantia adicional nas modalidades de que trata o art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de ...%.[A10]~~

~~8.37. O pagamento do valor a ser antecipado ocorrerá respeitando eventuais retenções tributárias incidentes.~~

## **Cessão de Crédito[A11]**

8.38. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.[A12]

8.38.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

8.38.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

8.38.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

8.38.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.[A13]

8.39. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.[A14]

## **Reajuste**

8.40. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, **de 01 a 09 de outubro de 2025.**

8.41. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado[A16] , os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade[A17] .

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

8.43. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

8.44. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

8.47. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta[A1]

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

**OU**

~~9.2. O fornecedor será selecionado por meio de contratação direta com fundamento no art. [74 OU 75], inciso [indicar o inciso], da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com base no seguinte fundamento: [descrever a fundamentação da contratação para enquadramento no dispositivo legal indicado].~~

### Forma de fornecimento

9.3. O fornecimento do objeto será **parcelado**.

### Críticos de aceitabilidade de preços

~~9.4. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será[A2] :~~

~~9.4.1. Valores unitários: conforme tabela constante no item 1 deste Termo de Referência.~~

### Exigências de habilitação[A3]

9.5. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

#### Habilitação jurídica

9.6. pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;[A4] [A5]

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

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

9.9. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de

Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;[A6]

9.10. sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

9.11. sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.12. filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.13. sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

~~9.14. Ato de autorização para o exercício da atividade de ..... (especificar a atividade contratada sujeita à autorização), expedido por ..... (especificar o órgão competente) nos termos do art. .... da (Lei/Decreto) nº .....[A7]~~

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

### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

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

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

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

9.20. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.21. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;[A8]

9.22. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.23. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.[A9]

### **Qualificação Econômico-Financeira[A10]**

9.24. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;



9.25. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.26. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis *do último exercício social*, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas [A11] :

$$\begin{aligned} \text{LG} &= \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \\ \text{SG} &= \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \\ \text{LC} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \end{aligned}$$

9.27. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação *capital mínimo* de 5% do *valor total estimado da contratação*.

*9.28. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação[A13] ;*

9.29. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.30. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.31. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

*9.32. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.[A14]*

### Qualificação Técnica[A15] [A16]

*9.33. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente, em plena validade:[A17]*

*9.33.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite de instrumento equivalente, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.*

*9.34. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.*



9.34.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

9.34.1.1. [...];

9.34.1.2. [...]; e

9.34.1.3. [...].

9.34.2. . Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.[A18]

9.34.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.[A19]

9.34.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9.35. Prova de atendimento aos requisitos ....., previstos na lei .....: [A20] .

### **Disposições gerais sobre habilitação**

9.36. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.37. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.38. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.39. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.40. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

### **Requisitos de Habilitação Técnica e Capacidade Operacional**

9.41 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.

9.42. 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%.

## 10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$10.234.792,40 (dez milhões, duzentos e trinta e quatro mil, setecentos e noventa e dois reais e quarenta centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

~~10.2. O valor de referência para aplicação do maior desconto corresponde a R\$.....[A3]~~

~~OU~~

~~10.3. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas. [A4]~~

10.3.1. Quando as propostas permanecerem com preços acima do orçamento estimado, o custo estimado da contratação será tornado público após a fase de lances.

10.4. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.[A5]

10.5. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

10.5.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.5.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

## 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no **Orçamento Geral da União** por meio da Política Nacional de Assistência Estudantil (Pnaes).

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 154044/15261

II) Fonte de recursos: 1.000;

III) Programa de trabalho: 12364511340020012 - ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE DE ENSINO SUPERIOR - NO ESTADO DO ACRE;

IV) Elemento de despesa: 33.90.30; e

V) Plano interno: M4002G2300N.

11.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.[A1]

**OU**

~~11.4. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente[A2].~~

## 12. DISPOSIÇÕES FINAIS

~~12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas **[exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas].**[A1]~~

Rio Branco, 23 de dezembro de 2025.

---

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

## 13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

~~(Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)~~

**OU**

~~(Compra com entrega imediata e integral de bens adquiridos, sem previsão de obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, independentemente do valor - art. 95, inciso II, da Lei n. 14.133 /2021)~~

### ~~1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO~~

~~1.1. O adjudicatário terá o **prazo de .....**, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato ..... **[Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização] OU [constante deste Anexo]**, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas:~~

~~1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração:~~

~~1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:~~

~~1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133 /2021;~~

~~1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no **Edital OU na Autorização de Contratação Direta e/ou no Aviso de Dispensa Eletrônica**, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).~~

## 2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

~~2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

~~2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.~~

**OU**

~~2.3. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.[A1]~~

~~2.4. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado, bem como à inexistência de registros no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin[A2]).~~

~~2.5. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.~~

~~2.6. A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.~~

~~2.7. A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.~~

**OU**

2.8. O prazo de vigência da contratação é de .....(máximo de um ano) contados do(a) ..... (data da ocorrência da emergência ou da calamidade), improrrogável, na forma do art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021[A3].

## 3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

~~3.1. São obrigações do Contratante:~~

~~3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;~~

~~3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;~~

~~3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;~~

~~3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;~~

~~3.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;~~

~~3.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;~~

~~3.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;~~

~~3.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.~~

~~— 3.1.8.1 A Administração terá o prazo de **XXXXXXX**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período. [A4]~~

~~3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de **XXXXXX**. [A5]~~

~~3.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais. [A6] [A7]~~

~~3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.~~

#### ~~4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO [A8]~~

~~4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:~~

~~4.1.1. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, **e da relação da rede de assistência técnica autorizada** [A9];~~

~~4.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;~~

~~4.1.3. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;~~

~~4.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;~~

~~4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados; [A10]~~

~~4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;~~

~~4.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:~~

~~— 4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;~~

~~— 4.1.7.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;~~

~~— 4.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;~~

~~— 4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS — CRF; e~~

~~— 4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas — CNDT;~~

~~4.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;~~

~~4.1.9. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;~~

~~4.1.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;~~

~~4.1.11. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;~~

~~4.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;~~

~~4.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;~~

~~4.1.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;~~

~~4.1.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;~~

~~4.1.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;~~

~~4.1.17. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;~~

~~4.1.18. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução contratual;~~

~~4.1.19. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;~~

~~4.1.20. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;~~

~~4.1.21. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.[A11]~~

~~4.1.22. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho[A12];~~

~~4.1.23 Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;~~

~~4.1.24. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;~~

~~4.1.25. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;~~

~~4.1.26. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.~~

## ~~5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL~~

~~5.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.~~

~~5.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.~~

~~5.3. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:~~

~~5.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e~~

~~5.3.2. poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.[A13]~~

~~OU~~

~~5.4. A contratação será extinta quando vencido o prazo estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes[A14].~~

~~5.5. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou de que o contrato não mais lhe oferece vantagem[A1].~~

~~5.5.1. Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo.~~

~~5.6. O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.~~

~~5.7. Caso a notificação da não continuidade da contratação de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.[A15]~~

~~OU~~

~~5.8. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133/2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes[A16] contraentes.~~

~~5.9. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa:~~

~~5.9.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.~~

~~5.9.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto:~~

~~5.9.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.~~

~~5.10. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:~~

~~5.10.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;~~

~~5.10.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;~~



### ~~5.10.3. Indenizações e multas:~~

~~5.11. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.~~

~~5.12. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.~~

## ~~6. DOS CASOS OMISSOS~~

~~6.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.[A17]~~

## ~~7. ALTERAÇÕES~~

~~7.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.~~

~~7.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.~~

~~7.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A18]~~

~~7.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.~~

~~7.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

## ~~8. FORO~~

~~8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em , Seção Judiciária d para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.~~

## 14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, ..... (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital OU Aviso de Contratação Direta*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão/Concorrência/Dispensa Eletrônica* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local UF, ..... de ..... de 20.....

\_\_\_\_\_  
(Nome *e Cargo do Representante Legal*)



## 15. 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

**CYDIA DE MENEZES FURTADO**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 23/04/2026 às 11:58:40.*

**ABIDA SILVESTRE FERREIRA**

Agente de contratação



*Assinou eletronicamente em 22/04/2026 às 17:44:53.*